

會議名稱：110-1 第一次餐飲供應檢討會會議記錄

會議時間：110 年 11 月 24 日（星期三）下午 12:30~13:20

會議地點：國際會議廳

主 席：總務部 張智能主任

出席人員：鄭仕飛主任、謝淑娟組長、張 堉副組長、石慧玲營養師。

昱品公司—吳珮禧店長。

品軒公司—趙啟光總經理、蔡宜奴店長。

家長代表—邢淳媛副會長、蘇麗芬常委。

記 錄：石慧玲 營養師

壹、主席引言：

餐廳在今年暑假進行硬體設備與餐具的升級，希望有效改善餐點溫度及整體供餐品質，

各位同學與家長對學校有任何意見，都歡迎提出，我們會努力精進。

貳、廠商改善報告：

一、昱品公司—吳店長：報告內容如簡報附件二。

二、品軒公司—趙總經理：報告內容如簡報附件三。

參、學生意見發言：

9G：1、甜湯都是紅豆、綠豆，重複性太高。

2、蔬菜調味太淡。

3、餐點味道太淡，旁邊可否放醬料讓同學自己加。

4、衛生紙可否增設？

5、同學反映餐點裡有吃到菜蟲。

廠商回應：1、學校有規定甜湯可以供應的種類，我們會盡量在符合規定的情況下增加變化性。

2、餐點菜色的調味會再請廚師注意。

3、衛生紙的位置我們會再評估哪些地方可以增加或調整設置。

4、我們使用有機蔬菜菜蟲確實比較多，讓同學吃到很抱歉，學校營養師也常叮嚀要加強青菜清洗，我們會安排人員在清洗過後再做檢查和確認。

5、營養師補充：在教育部的午餐供應規定中，為了維護學生的健康及學習能力，學校是不能提供甜湯的，教育局也多次來文要求學校不要供應甜湯，但學校考量同學們的喜好，在相對健康的原則下，提供五穀類食材的甜湯，因此變化性受限，請同學理解，營養師還是必須依照規定審查菜單，不符合規定的甜湯不會讓餐廳提供。

7C：Pizza 不要加美乃滋和洋蔥。

廠商回應：跟同學說明，每一種餐點有必要食材，才能做出它該有的口味和樣式，如果不喜歡洋蔥和美乃滋的同學是少數，我們免不了還是會使用，但可以考慮做些微調。

1102：晚上自助餐菜太涼。

廠商回應：晚餐用餐時間是 pm6:30~7:00，供餐前全部的菜會放在保溫櫃中維持溫度，開始用餐後會放在保溫配膳檯上面邊讓同學取用邊加熱，溫度應該不至於會涼掉，同學如果發現這樣的情況歡迎馬上讓餐廳知道，我們會立刻做處理。

仕飛主任說明：主任自己每週會有兩天留校用晚餐，而且通常是最後拿菜的，並沒有覺得自助餐菜冷，同學有問題可以跟舍務老師反映，老師會提供協助。

肆、家長會意見：

- 1、牛肉麵麵體沒味道。
- 2、麻婆豆腐偏鹹、偏辣，配湯也有點鹹。
- 3、人蔘雞小米雞粥偏鹹、煎餃濕冷、炸豆腐沒味道。
- 4、為方便學生食用，建議 Pizza 可以切一刀。

廠商回應：1、食物口味的部分我們會再做調整。

2、人蔘小米雞粥因為把煎餃和泡菜放在一起，可能導致煎餃被泡菜湯汁泡的濕冷，我們下次會調整各菜色位置，避免相互影響。炸豆腐的是椒鹽口味，可能師傅灑胡椒鹽時沒有均勻撒到，所以有些沒味道，我們會提醒廚師。

3、我們評估和嘗試過截切 Pizza，但切口處會塌陷影響視覺美觀，所以不建議普遍

性的切，如果有個別同學需要，我們可以另外幫他切。

伍、宣導與總結：

一、學務處仕飛主任宣導：

- 1、請同學依照梯次用餐時間規定進餐廳。
- 2、用餐完畢把餐具送到回收台之前請把自己的東西、物品一併帶著，餐具放上回收台後直接離開餐廳，不要再回位子上去拿，以免影響動線，造成梯次間人流的阻塞。
- 3、有任何用餐問題請第一時間就反映，當下都會有師長協助處理，將問題帶回家已經無法協助，請同學要馬上反映。

二、主席總結：

- 1、同學如果吃不飽可以回原餐道加量，除了主食是定量的沒辦法加以外，主食和其他配菜都可以加量，請同學把這個訊息帶回班級上宣導，餐廳會盡量滿足大家。
- 2、所謂眾口難調，餐點調味的喜好因人而異，康橋的供餐原則都不希望口味太重，以免影響同學健康，我們會盡量取得平衡。
- 3、餐點有任何問題都歡迎同學馬上讓師長知道，我們會立刻提供協助並持續改善、精進。