

會議名稱：111-1 第一次餐飲供應檢討會會議記錄

會議時間：111 年 10 月 19 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、李芳儀組長、張 埕副組長、石慧玲營養師。

家長會代表—邢淳媛副會長、洪淑怡常委。

昱品公司—楊素卿經理。

品軒公司—趙啟光總經理、蔡宜姝店長。

記 錄：石慧玲 營養師

壹、主席引言：

學校每學期有兩次餐飲檢討會，各位同學覺得供餐部分有甚麼需要改進的地方，歡迎提出來讓我們知道，總務部會確實監督廠商改善。

貳、廠商改善報告：

一、昱品公司—楊經理：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：

一、對於餐點口味的意見：有同學反應花椰菜太鹹、咖哩千層麵太鹹、揚州炒飯的主菜糖醋肉片太甜、烤雞飯太淡沒有味道。

昱品回覆：食物甜鹹等口味每個人感受不同，我們會跟廚師討論，以大眾普遍的口味為原則，盡量調整。

二、在樓上教室用餐的同學反應不方便拿水果。

總務部回覆：以同學拿餐上樓的動線來看確實不太方便，我們會跟廠商討論在餐廳門口設置取用點，讓同學可以方便些。

三、有時候第三梯用餐時的水果會和前面兩梯次的水果不同。

昱品回覆：我們水果是自由取用的，同學會拿多少我們無法預期，像是香蕉、西瓜等同學愛吃的水果會被大量的取用，所以後面梯次就會補充不同品項的水果出來，針對這些同學特別喜歡的水果我們會增加叫貨量，盡量讓大家都

可以吃到。

四、教育部說現在公私立學校都有石斑魚，我們學校甚麼時候可以吃到?

昱品回覆：我們會安排供應。

五、有些食物不夠辣，是否可以提供辣椒醬?

營養師說明：原則上不希望同學養成太重的口味，我們餐廳有辣的菜色都已經普遍有足夠的辣度，有時候老師都受不了，針對部分特定餐點我們再跟做餐廳討論是否提供加辣，但不考慮設醬料台。

主席說明：辣椒醬含鈉量高不太建議，或許可以考慮提供辣椒粉。

六、有同學說 Pizza 外皮偏乾、硬。

品軒回覆：我們會針對烤 Pizza 的時間和溫度做調整。

七、天氣涼了，有時候食物會冷掉。

昱品回覆：我們有充足的保溫設備，也很注意食物的保溫，同學如果吃到覺得太冷的餐點，歡迎立刻向穿黑色制服的經理和店長反映，我們可以協助更換，馬上解決同學的問題。

八、同學說他第三梯次吃魚排飯，阿姨跟他說沒有主菜（魚排）了。

昱品回覆：我們都照著同學的預選數量準備餐點，不太會發生這樣的情況，同學可以馬上跟經理或店長反映，就算沒有魚排我們會提供其他主菜來補償，絕不會讓同學沒有主菜，第三梯若真有缺菜，我們會做檢討、避免發生。

主席說明：這是學校不允許發生的，餐廳如果真的沒有給完整餐點學校會給予處罰。

九、刀削麵麵條太硬，感覺像沒熟。

昱品回覆：刀削麵是熟麵，工廠製作時就已經煮熟了，所以不會沒熟，吃起來覺得硬可能是麵條厚度較厚的關係，我們再跟供應商反映。

十、2、5樓沒有設回收。

昱品回覆：因為2、5樓的班級數少，餐廳設置回收區有人力方面的困難，等疫情趨緩大家都可以到餐廳用餐會方便許多，請同學見諒。

肆、家長會意見：

1、主食若是肉燥飯，加量時除了加飯還會給肉燥嗎？

總務部回覆：會的，滷肉飯、雞肉飯之類的主食，阿姨都會再加肉燥或雞肉絲給同學，餐廳在這部分不會小氣、會盡量滿足學生，請家長放心。

2、學生拿上樓用餐如有問題反映管道為何？

學務處回覆：學生可向班級導師反映，導師會在群組上通知學務處，就會立刻給予協助。

3、水果可否加蓋？

總務部回覆：水果箱是有蓋的，但是大眾用餐時間大家不斷在拿，蓋蓋開開的比較麻煩就會把它拿開，我們再想想其他方法。

4、今天的千層麵偏硬、內容物可否再豐富一點？

豈品回覆：麵體的軟硬我們會再調整，由於千層麵體是生麵，為了確保麵體能夠烤得熟，內容物不能太多或太大塊，不然會影響溫度的滲透，我們會考慮再千層麵之外增加豐富性，另外用小碟子裝盛。

伍、宣導與總結：

一、學務處宣導：

第三次梯次是有任務的學生才能提出申請的用餐時間，同學沒有特殊原因應該在第一或第二梯次用餐，沒有申請核准不能自行在第三梯次。

二、主席總結：

- 1、餐廳的各種餐點都可以加量，同學們要盡量在正餐吃飽，學校立場不鼓勵同學吃太多點心，正餐才是主要，請同學要回歸正餐的攝取。
- 2、同學用餐有任何問題要即時反映出來，才能夠馬上就得到處理。