

午餐餐意見見調查回饋

2020/10/23

1、小朋友怕辣，希望降低辣度(蒜、胡椒)

例如：豆菜麵的蒜泥太多

→ 收到！午餐餐秘書設計菜單的時候，會再留意特定菜色的調味，把可能造成辣度的蒜、胡椒、辣椒等減量，希望能夠儘量符合大多數人的口味。

2、能否減少魚刺太多的魚？

→ 迄今食用魚刺較多的魚種包含秋刀魚、烏魚等，秋刀魚營養價值高且價格親民，烏魚屬於國產在地食材，政府也一再鼓勵透過在地、低碳的消費方式愛護地球，因此鼓勵小朋友練習並且細嚼慢嚥、不要害怕魚刺較多的魚，才能營養均衡喔。

3、吃麵下午容易餓、辦公室份量不夠

→ 由於小朋友週三只有上半半天課，對於放學時刻總是迫不及待、往往剩食頗多，因此安排麵食日吃得簡單些，餐費收支平衡上也能截長補短。又全校午餐餐收費均一價每餐 32 元，但大人和小孩食量不盡相同，也請辦公室用餐的老師們適量盛取即可。

4、飯菜內有蟲或蛋殼！

→ 米飯內有米蟲、菜葉上有菜蟲，其實代表我們的飯菜都很健康、沒有噴灑農藥，連菜蟲都愛吃呢！每天廚房媽媽媽媽都會用洗米機洗米、幫蔬菜洗澡三次，可是學校有好多好菜，我們卻只有三位辛苦的廚房媽媽，有時候沒有看清楚，不小心就讓菜蟲、蛋殼「加菜」了，請小朋友不用緊張，挑掉小蟲或蛋殼就可以囉。

5、請小朋友愛惜食物、不要挑食，飯菜從栽種到餐桌的過程粒粒皆辛苦，而喜歡吃的菜色請大家適量夾取，要考量後面排隊的同學可能還沒吃，如果第一輪用完還有剩下，再盛第二輪，喜歡、不喜歡的食物都要適量攝取，才能保持營養均衡。

非常感謝大家認真填寫午餐餐意見調查表，口味鹹淡、份量需調整的地方廚房團隊會繼續努力，大家的鼓勵是我們進步的動力 😊