

會議名稱：105-1 第二次餐飲供應檢討會會議記錄

會議時間：105 年 11 月 10 日（星期四）中午 12:30~13:30

會議地點：國際會議廳

主 席：總務部宋寅主任

出席人員：宋寅主任、鄭仕飛主任、謝淑娟組長、黃盈蒼組長、劉家維 副組長、
王長治組長、石慧玲營養師、昱品公司洪世榮總經理、楊素卿經理
、品軒公司 廖泰宏執行長、余嘉蕙經理。

列席人員：家長會代表-林美君副會長、張民誌副會長、涂瑜芳常委、蘇琬婷常委、
林秀蘭常委、陳若怡常委、各班級學生代表。

記 錄：石慧玲 營養師

壹、廠商改善報告

如附件

廠商宣導：1、為有效紓解排隊人潮，回收區已經增設為 4 條動線，請同學們往人少的動線走，減少排隊時間。

2、廠商提供的水果品質不錯，請各位同學要記得拿、記得吃。

貳、營養師的小叮嚀— 小心!高鈉陷阱 (講義如附件)

為了增加餐食美味，餐廳偶而會提供調味料讓同學自行添加，像番茄醬、烏醋、醬油膏等等，在外面的餐廳也常見，營養師要提醒大家，這些醬料都含有不少的鈉，長期下來容易養成重口味，以後就會越加越多，而長期攝取高鈉容易導致慢性病、腎臟病等，會危害你的健康，其實廚師在烹調的時候，該加的調味料都已經加了，同學們不要再去添加額外的調味料，以維護身體健康。

參、學生意見發言與廠商回覆：

一、12C (學生會代表)

- 1、請說明回收區動線位置在哪裡，可以協助引導同學。
- 2、特別節日餐廳可否提供應景的餐點?
- 3、學生會如有活動想與餐點結合，應該在多久前提出?

昱品公司回應：回收區仍在原處，位置沒有更改，餐廳阿姨也會協助引導同學。

總務部回應：1、餐廳遇特殊節日一直都有提供應景的餐食，中秋節有月餅、端午節

有粽子、元宵節有湯圓、聖誕節也有聖誕特餐。

2、學生會有活動需要配合可於一個月前向總務部提出。

二、1002—菜色重複性大。

昱品公司回應：我們會從菜單著手改進。

三、8B—有時候在餐廳排隊排到一半會發現餐沒有了。

昱品公司回應：對於受到同學歡迎的餐點我們會提升數量，雖然沒辦法百分百，但會盡量讓同學吃的到。

四、10F—第二梯次用餐時組長會控管進餐廳的時間，會排不到想吃的餐。

學務處回應：1、MUN 同學的名單我們都有掌握，是可以提早用餐的。

2、第二梯次都會進行控管，所以才會每週輪流，具有公平性。

五、8G—1、咖哩沾到桌上會黃黃的擦不掉，是不是有色素？

2、拖鞋 PIZZA 有變小。

昱品公司回應：咖哩是一種天然香料，裡面有鬱金香粉，顏色殘留是正常的。

品軒公司回應：我們的 PIZZA 麵皮是手工製作的，所以大小會有一點差異，以後會要求廚師注意。

六、1002--中學部覺得有時候水果不太新鮮。

昱品公司回應：中學部和國際部的水果沒有差別，可能廚房阿姨洗的時候沒有篩選出來，以後會多注意。

七、705—今天中午的魚太鹹太油，最近的菜也比較鹹。

昱品公司回應：會再要求廚師調整口味。

肆、家長意見與指導：

一、張民誌副會長：今天吃輕食區的麵，酸味偏重，口味可以調整一下，其他都不錯。

二、中學部常委：1、綠色餐具箱外面不乾淨，孩子若碰了髒手又接觸食物不衛生。

2、1102班的黃色水果盒裡面有水還有一些異物。

3、貢丸吃起來粉粉的，品質不太好。

4、取用魚片的湯匙沒有放在袋子裡，而是直接放在菜盆上。

昱品公司回覆：1、經了解，1102 班水果盒中的異物是今天水果芭樂的蒂頭，應是廚房阿姨清洗水果後殘留在裡面的，以後會將內盒擦拭後再放進黃色箱中，以維護乾淨。

2、魚片的湯匙運送過程是放在塑膠袋中的，因為是用飯匙，送餐大哥擔心學生拿去打飯，會造成沒有工具拿魚，所以在菜盆定位後將它先出來放在上面，抱歉造成家長誤解，以後不會再這樣放了。

3、貢丸的部分我們會檢討改進。

總務部回覆：綠色餐具箱不乾淨一事，總務部會要求餐具洗滌公司改善。

五、主席總結：

感謝家長和同學提供的意見，總務部會持續監督廠商進行後續改善。

散會:13 時 30 分