

會議名稱：109-1 第一次餐飲供應檢討會會議記錄

會議時間：109 年 10 月 7 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：謝淑娟組長、劉家維副組長、謝俊成舍務老師、石慧玲營養師。

昱品公司—楊素卿經理、林承恩營養師。

品軒公司—趙啟光總經理、溫素花廚師。

家長代表—李煥瑛副會長

記 錄：石慧玲 營養師

主席引言：

壹、廠商改善報告：

一、昱品公司—楊經理：報告內容如附件簡報一。

二、品軒公司—趙總經理：報告內容如附件簡報二。

貳、學生意見發言：

一、7G 學生意見：1、荷包蛋有蛋殼 2、水餃皮太硬 3、花枝羹裡有蟲

昱品回覆：1、可能廚師煎蛋時為求速度，沒有注意到蛋殼掉入，會再要求廚師放慢速度，注意這個問題。

2、因為供餐前會再做復熱，可能因此導致水餃皮邊緣變硬，我們會想辦法改善。

3、花枝羹裡有放入有機蔬菜，可能是小菜蟲，我們加強洗滌，同學現場反映我們馬上可以換餐。

二、703 學生意見：Pizza 餅皮太硬。

品軒回覆：應該是保溫導致這個問題，我們會找內部團隊一起來研究討論。

三、904 學生意見：1、有哪些餐點是可以加量的？ 2、香蕉有時候是硬的。

昱品回覆：1、原則上加飯、加麵都沒有問題，但臭豆腐及千層麵因為食材本身的限制（臭豆腐會硬、千層麵煮熟要半小時，先煮又會爛掉）所以無法提供加量，臭豆腐通常是搭配麵線，麵線是可以加的，千層麵雖然無法加量，但

同學若沒吃飽我們會加隔壁餐道的飯和麵，一定以讓同學吃飽為原則。

2、因為學校香蕉進貨量大，一批進來熟度可能有差異，如果拿到太生的可以更換。

四、9B 學生意見：蛋炒飯蛋太少、味道太淡。

昱品回覆：蛋炒飯的食材比例我們會再做調整，口味部分學校營養師有做要求，原則上味道不能太重，而且其他配菜也會調味，同學搭配在一起吃應該會好一些。

五、7A 學生意見：蒸蛋有塑膠味。

昱品回覆：我們有接到這個反映，後來團隊研究推測是小紙盒的問題，現在已經將盒子報廢，後續會做更換。

六、801 學生意見：豆腐吃起來外熱內冷。

昱品回覆：我們會盡力改善這個問題，或許加一點 sauce 保持熱度。

七、8E 學生意見：餐點的英文翻譯有點奇怪，雞肉寫 muscle。

營養師回覆：餐廳的餐點英文翻譯有先給外師幫忙看過，請餐廳以後上傳菜單時多留意。

八、901 學生意見：學校會用美豬嗎？

營養師回覆：學校在食材把關方面非常嚴謹，餐廳使用的食材即使是一根蔥、一顆蛋都可以掌握來源，一直以來學校都是使用台灣的 CAS 國產豬肉，供應商也經過學校的實地評核，從使用的飼料到屠宰都有層層把關，同學可以安心。

九、9C 學生意見：香腸炒飯裡沒有吃到香腸。

昱品回覆：應該是阿姨打餐配膳時分配不均，會請阿姨注意這個問題。

十、7A 學生意見：7 號餐焗烤飯餐盒裡醬汁的分布不均勻。

品軒回覆：我們會回去做檢討，考慮調整醬汁的濃稠度。

十一、白飯裡有蛋殼。

營養師回覆：飯和蛋並非同一個生產線，飯裡有蛋殼很奇怪，不清楚是否有甚麼誤會，請同學發現食物有任何異常或異物馬上向老師或營養師反映，除了看到實物才有辦法追究原因以外，可以馬上幫同學換餐，才不會影響同學們的用餐權益。

叁、家長會意見：

今天餐檢吃蒲燒鯛魚飯，整體溫度太涼、油豆腐也是冷的。

昱品回覆：可能今天配膳後復熱的時間不足，加上天氣也比較涼，所以溫度沒有留住，我們會想辦法克服，謝謝家長的意見。

肆、學務處宣導：

- 一、餐食有任何問題，請同學用餐當下馬上反映，老師都會協助處理。
- 二、在樓上教室用餐的同學，請做好回收工作，三個回收籃一個是放托盤、一個放不銹鋼餐具、一個放紙碗盒，衛生紙等垃圾直接丟垃圾桶、不要丟回收，目前 7 年級同學做得比 12 年級同學好，請學長姐們多加配合。

伍、主席總結：

總結同學與家長的意見，溫度是最大的問題，餐點有足夠熱度是供餐最基本的條件，請兩家廠商要設法克服；另外米飯、餅皮偏硬，製做技術上面要再加強，總務部會持續督導，讓大家吃到安全、美味的餐點。

陸、開會實況：

