

會議名稱：109-2 第一次餐飲供應檢討會會議記錄

會議時間：110 年 3 月 23 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、劉昱鋒組長、劉家維副組長、石慧玲營養師。

昱品公司—楊素卿經理、吳珮禧店長、吳承恩營養師。

品軒公司—趙啟光總經理、蔡宜奴店長。

家長代表—吳瓊文會長、李焯瑛副會長、周淑秋副會長、蘇麗芬常委。

記 錄：石慧玲 營養師

主席引言：

壹、上學期用餐滿意度調查結果報告

報告內容如簡報附件一

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：

8G：1、水果類型的重複性比較高。2、蔬菜類型的重複性比較高。

昱品說明：1、水果每週至少有 4 種不同品項，會再設法盡量增加選項。2、因為學校規定使用有機蔬菜，目前契作的有機農場提供的品項較有限，我們會多找一些種類。

10B：輕食區點心的太陽蛋吐司邊太硬。

品軒說明：因為食安考量，我們會確保蛋要烤熟，但缺點就是一起烤的土司有可能就會烤太硬，我們再來思考如何在將蛋完全烤熟的前提下維持吐司的口感。

901：1、香蕉不夠熟成。2、餐廳入口右手邊有一處衛生紙抽取盒衛生紙常用完了沒有補充。

昱品說明：1、香蕉的熟度我們會再多留意。2、衛生紙的補充會請負責人員加強巡查、補充。

903：1、1 號餐井飯醬汁太水太稀，吃到最後快變成稀飯了。2、拿到樓上吃的學生沒辦法拿衛生紙，只能去廁所拿。3、有海鮮的餐可以多一點。

昱品說明：1、我們會跟廚師討論醬汁的烹調如何修正，讓它更好吃。2、謝謝同學提出來，

未來會在樓上取湯處放餐廳用的抽取式衛生紙，讓同學取湯時方便取用。3、
未來設計菜單會考慮增加海鮮的品項。

803：今天蛋炒飯的主菜雞腿太油了。

昱品說明：今天雞腿是用烤的，油應該是雞腿本身烤了以後從雞皮出來的油，我們會再想想
如何改善。

10D：輕食部的麵醬汁都吸到麵裡去了，吃起來會糊糊爛爛的。

品軒說明：因為現在是預打起來，所以麵容易泡爛，下學期開始我們會改變供餐方式，現打
現吃應該就可以改善這個問題。

11B：同學說有拿到沒有牛肉的牛肉麵。

昱品說明：應該是阿姨打餐時忙中有錯，漏打了牛肉進去，對同學很抱歉，請同學拿回來跟
阿姨反映，我們會立刻補足。

9B：1、千層麵裡的麵體吃起來沒熟。2、千層麵常常搶不到，可以再增加數量嗎？

昱品說明：1、上學期因為供應商把麵體增厚，導致麵心吃起來確實不夠熟透，後來做過調整
已經改善了。2、我們的千層麵是手工現做的，所以能供應的數量有限，為了
維持品質也不敢貿然增量，以後會慢慢增加。

10C：附餐的炸物粉太厚了。

昱品說明：炸物的裹粉我們會做調整。

肆、家長會意見：

一、今天報告的滿意度結果是針對午餐嗎？那麼早晚餐是否有調查，請提供給家長會。

營養師說明：這份調查沒有特定指哪一餐，但大家填寫時直覺可能會針對午餐來發表意見。

早晚餐的部分舍務老師有特別對住宿生做調查，資料會後提供給家長會參考。

二、輕食的餐點和湯應考量搭配性。

品軒回應：好的，會跟廚師討論。

伍、宣導與總結：

一、學務處仕飛主任宣導：

1、樓上用餐的餐具回收方式從本週開始調整為一個樓層集中回收，請同學用完餐盡快

拿出來回收，超過時間請自行拿回餐廳，不要放置在樓上，以免影響環境衛生。

2、請同學們飲食要均衡，青菜也要吃。

3、西式的套餐能夠搭配的蔬菜種類本來就有限，請同學多體諒。

4、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：

從上學期滿意度調查得知，明顯的問題是溫度不夠，現在的方式都無法徹底改善，學校已有具體規劃從根本解決溫度問題，下學期要從設備著手，期待給大家耳目一新的用餐感受，也請同學與家長多多給予我們建議和支持，我們會持續努力，盡量讓大家滿意。