

山豐國小111學年度上學期
學生營養午餐建議事項暨檢討改善措施

建議事項	檢討改善
1. 是否能減少苦苦的青菜。	青菜供應，需配合時節，以供應季節性蔬菜為優先，葉菜類亦會受下雨、天氣溼冷影響產量。學校在廠商提供有機青菜種類時，會盡量選一般小朋友能接受度較高的青菜，至於小朋友較愛吃的高麗菜，在其盛出時節時，學校亦會多增加出高麗菜的次數及數量，但一週仍以不重覆出同樣的青菜為原則，且仍應配合其他青菜輪替。
2. 希望薑絲能少些。	已向營養師反應，配合青菜種類及在不影響菜的調配烹煮口味下，酌減薑絲的用量。
3. 希望菜色可以多樣化。	本校午餐菜單設計由廠商營養師依據學生所需熱量而定，因營養師設計菜單時是依據營養健康、均衡飲食並考量學校午餐廚房可處理食材、烹調方式及午餐費用來設計，但有些菜色會受限於廚房設備、人力因素及烹調時間無法提供。每學年皆向廠商營養師反映，請其設計菜單能再多樣化菜色，多增加食材種類以設計出不同菜色，但考量有些菜色小朋友不愛吃所以會少出，至於學生較喜愛的菜色則會增加供應頻率。