

營養午餐改善計畫



組員:

40115林昀姿

40133謝欣蓉

40402朱宥全

40407林品舜

營養午餐問題點

(兒福聯盟,2023)

丸類、重組雞塊、
加工品出現率過高



現象一：營養午餐不營養

不喜歡菜色、
味道差



現象二：8成學生吃不飽

卻留下一堆剩菜廚餘

小組構思

1

Step1

有組員提出對午餐的不滿

2

Step2

以「營養午餐改善」作為主題

3

Step3

根據現象細節設計民調

4

Step4

民調分析

5

Step5

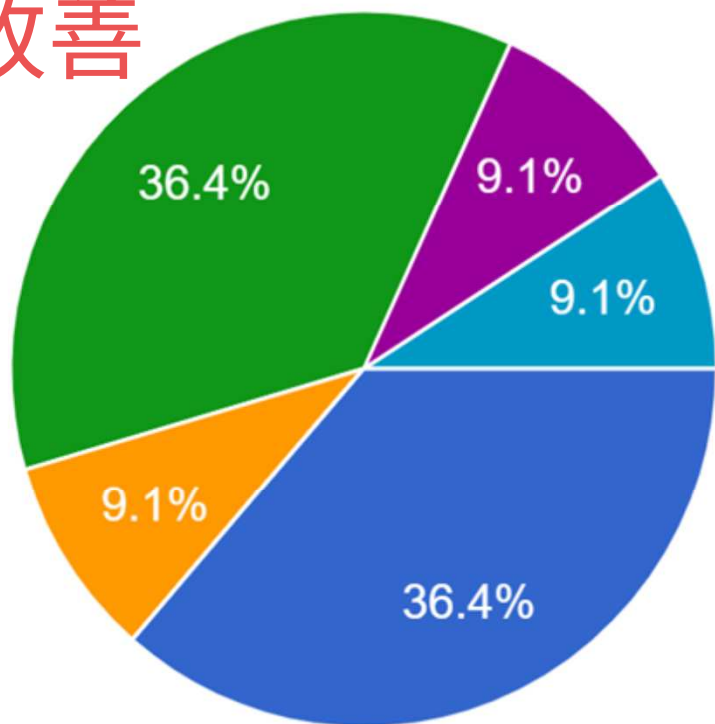
具體改善建議

民調分析

午餐滿意調查

您對於營養午餐滿意的程度？

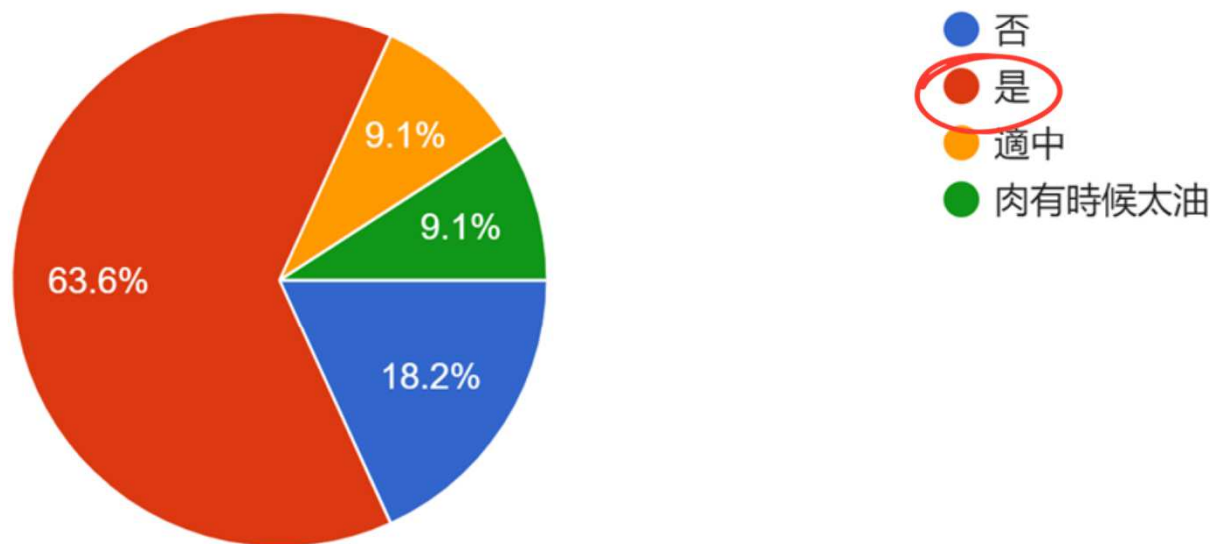
54.6%待改善



烹調問題

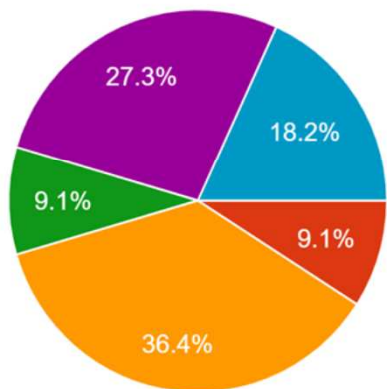
63.6%的人覺得太油

是否過於油膩?

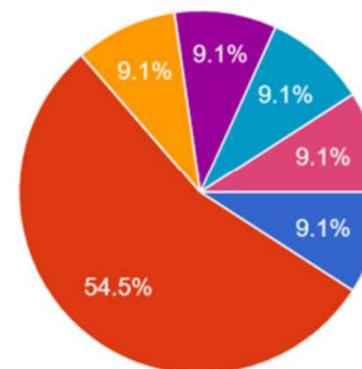


菜色問題

一個星期中，您最喜歡的菜色是什麼樣的？

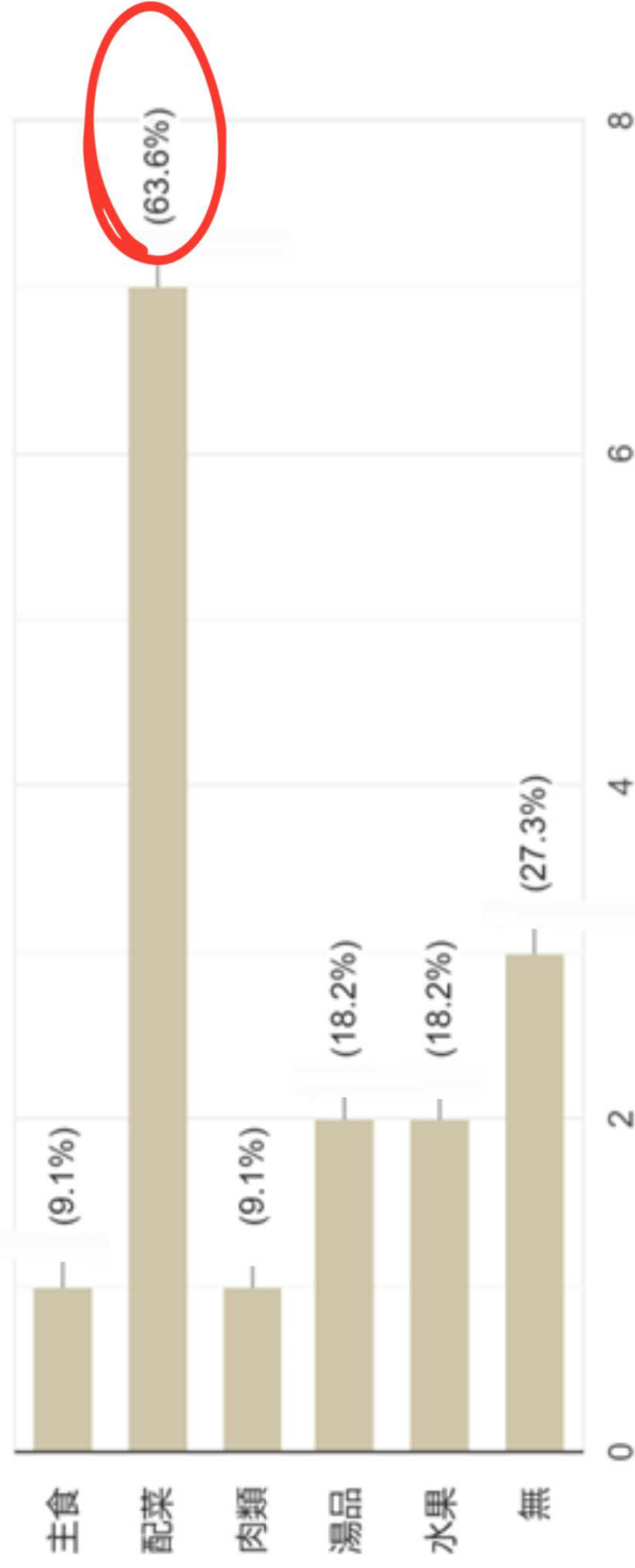


一個星期中，您最不喜歡的菜色是什麼樣的？



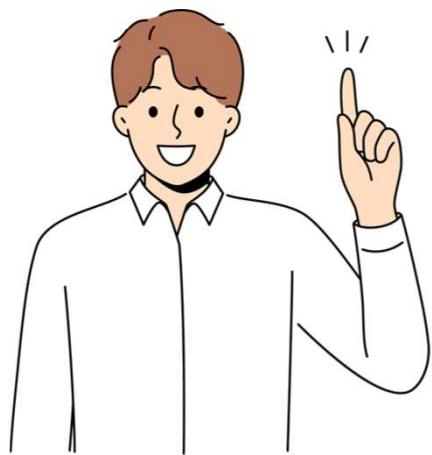
配菜最需改善

您是否注意到班上廚餘、剩餘的品項多為？(可複選)



同學們的願景

菜色多樣化



變更菜色

搭配



待改善的菜色搭配

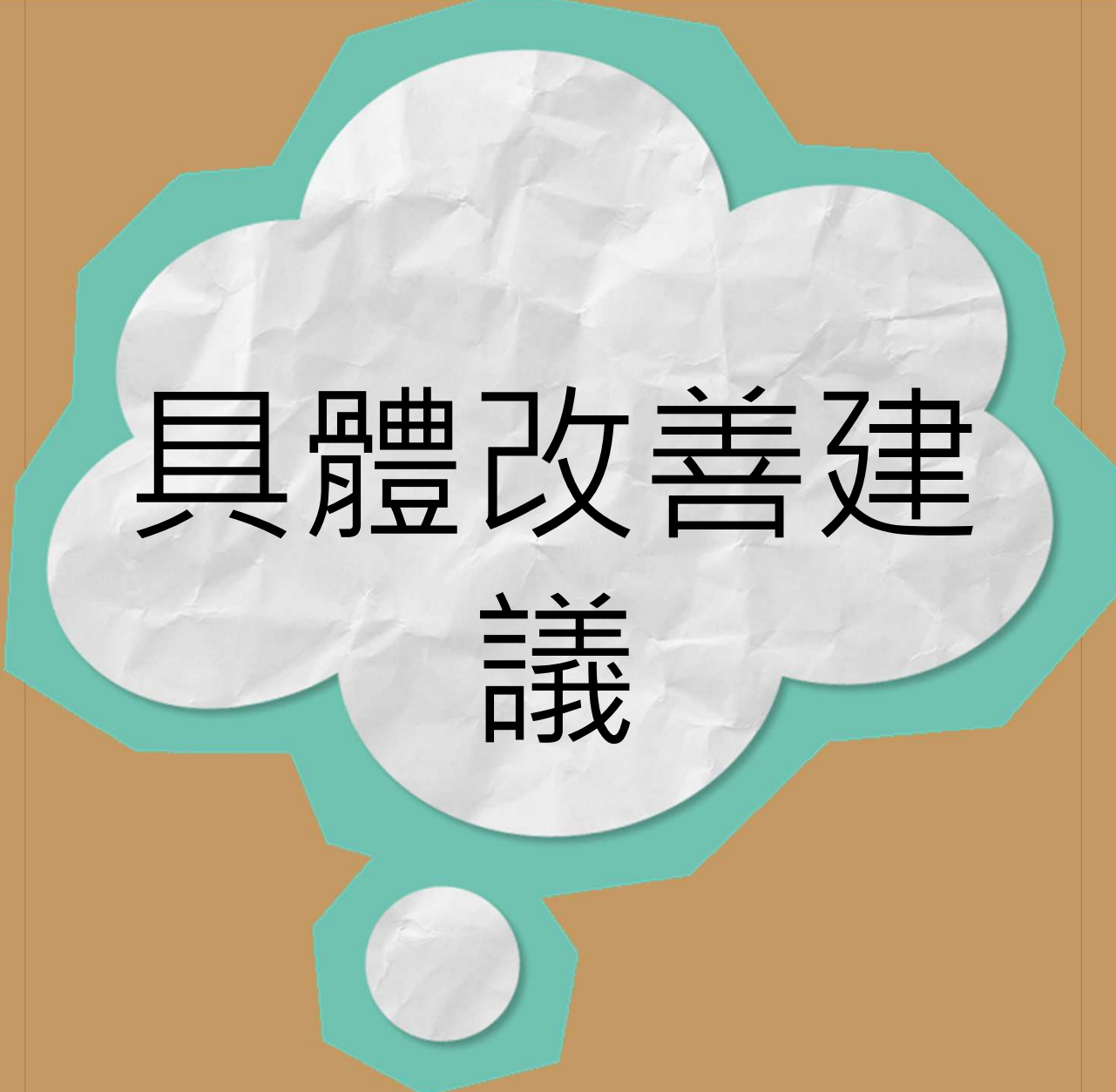
魚跟肉塊
不要加辣椒

同時有咖喱醬和
白醬等不同醬料

醬汁類的有兩種

義大利麵配滷味

刈包配冬粉



具體改善建議

01

週五異國日

02

午餐費用微漲

03

定期諮詢學生意見

週五異國日

Step

p

1. 制定每月異國日
菜單，確保營養均衡

2. 根據學生反饋
定期調整菜單

3. 結合午餐安排簡
單的文化介紹活動



Target

多樣化餐點 引入不同國家的
特色餐點

營養均衡 確保符合營養標準，
使用健康食材

文化教育 增進學生的
飲食文化知識

午餐費用調漲

Step

p

1. 計算並確定適當的
費用增加範圍

2.
向家長和學生解釋費用增加的原因和好處

3. 逐步實施增加費用
並持續監控午餐質量



Target

提高
食材品質

↑
購買新鮮、優質的食材

改善
烹飪技術

改善設備和技術，
提高口味和健康度

營養
監控

聘請營養師監控
和調整午餐

定期諮詢學生意見

Ste

p

1. 每學期進行
一次學生意見調查

2. 分析反饋，找出
普遍問題和改進方向

3. 根據反饋調整菜單，
並在下一次調查
中檢查改進效果



Targe

提高
滿意度 收集學生意見，
調整菜單

參與感 讓學生參與菜單制定

持續
改進 根據反饋持續
改進午餐質量

報告到此結束 謝謝聆聽

thank you



參考文獻

<https://reurl.cc/4rnjLK>

<https://reurl.cc/qV6rYg>

<https://reurl.cc/nNArY1>

<https://reurl.cc/mMArYl>