 桃園市立南崁國中112學年度第1學期學校午餐意見調查表

 **年 班**

§食安問題層出不窮，讓大家十分擔憂，學校午餐雖不能媲美餐廳那樣美味，但午餐食材採用**新鮮之溫體豬肉、CAS冷藏雞丁、每週三次有機蔬菜一次產銷履歷蔬菜，並使用三章一Q的新鮮食材，較少的加工品，不使用味精、雞粉與人工色素香精**，採用簡單烹調調味，讓食材呈現天然風味，並在考量成本、食材種類、烹調處理時間方式、季節食材、營養等等因素下盡量變化菜色，期望可以提供同學最衛生.營養之飲食，但秉持著好還要更好的原則，需要各位同學之協助給予一些回饋與意見，同學票選出來較高的菜色，將於下學期再次出現，**快替你喜愛的菜色投下一票吧！(全班一起複選吧！多選一點，喜歡的都可以選喔！你的支持是廚房精進的動力喔！)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 豬肉類 |  | 　 |  | 　 |  | 　 |  | 　 |
| □ | 日式壽喜燒 | □ | 豆酥肉片 | □ | 南瓜燉肉 | □ | 筍香豬腳 | □ | 薑汁燒肉片 | 　 |  |
| □ | 打拋豬肉 | □ | 京醬肉絲 | □ | 洋芋燉肉 | □ | 黃豆豬腳 | □ | 鴿蛋燒肉 | 　 |  |
| □ | 玉米蒸肉餅 | □ | 泡菜肉片 | □ | 紅麴肉燥 | □ | 黑胡椒肉排 | □ | 蠔菇豬柳 | 　 |  |
| □ | 瓜仔肉餅 | □ | 花生豬腳 | □ | 香菇肉燥 | □ | 滷肉排 | 　 | 　 | 　 |  |
| □ | 芋頭燉肉 | □ | 青木瓜燉肉 | □ | 粉蒸肉 | □ | 蒜泥白肉 | 　 | 　 | 　 |  |
| 雞鴨肉類 |  | 　 |  | 　 |  | 　 |  | 　 |
| □ | 三杯雞丁 | □ | 咖哩雞丁 | □ | 薑母鴨丁 | □ | 黑胡椒雞丁 | □ | 滷雞腿 | 　 |  |
| □ | 京醬鴨肉 | □ | 麻油雞丁 | □ | 雞肉炒鮮蔬 | □ | 迷迭香燉雞 | □ | 芋頭燒鴨 | 　 |  |
| □ | 醬燒雞翅 | □ | 蔥油雞排 | □ | 滷雞翅 | 　 | 　 | 　 |  | 　 |  |
| 海鮮類 |  | 　 |  | 　 |  | 　 |  | 　 |
| □ | 香酥肉魚 | □ | 糖醋魚丁 | □ | 咖哩魚丁 | □ | 三杯魚丁 | □ | 蒲燒鯛魚 | 　 |  |
| □ | 蔥爆魷魚 | □ | 樹子蒸魚 | □ | 椒鹽鯖魚 | □ | 香酥魚排 | 　 | 　 | 　 |  |
| 蔬食類 |  | 　 |  | 　 |  | 　 |  | 　 |
| □ | 滷豆包 | □ | 香菇燒麵腸 | □ | 醬淋嫩豆腐 | □ | 茄汁豆包 | □ | 糖醋百頁 | 　 |  |
| 主食 | 　 |  | 　 |  | 　 |  | 　 |  | 　 |
| □ | 義大利麵 | □ | 什錦炒麵 | □ | 玉米瘦肉粥 | □ | 炒米苔苜 | □ | 什錦炒粄條 | 　 |  |
| □ | 什錦炒米粉 | □ | 日式炒烏龍 | □ | 肉絲麵線 | □ | 金瓜米粉 | □ | 豬排堡 | 　 |  |
| 蛋類 | 　 |  |  |  | 　 |  | 　 |  | 　 |
| □ | 玉米炒蛋 | □ | 洋蔥炒蛋 | □ | 原味蒸蛋 | □ | 絲瓜炒蛋 | □ | 蕃茄炒蛋 | 　 |  |
| □ | 芙蓉蒸蛋 | □ | 紅蘿蔔炒蛋 | □ | 海芽炒蛋 | □ | 菜圃蛋 | □ | 鮮蔬炒蛋 | 　 |  |
| 其他 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| □ | 黃金玉米 | □ | 黃瓜什錦 | □ | 麻婆豆腐 | □ | 什錦豆腐煲 | □ | 雙花什錦 | 　 |  |
| □ | 椒鹽毛豆莢 | □ | 焗烤南瓜 | □ | 毛豆干丁 | □ | 豆醬冬瓜 | □ | 五彩干絲 | 　 |  |
| □ | 青花什錦 | □ | 木須扁蒲 | □ | 絲瓜麵線 | □ | 什錦燴蘿蔔 | □ | 桂冠肉包 | 　 |  |
| □ | 小瓜炒甜不辣 | □ | 肉絲炒年糕 | □ | 銀芽雞肉絲 | □ | 田園四寶 | □ | 三陽開泰 | 　 |  |
| □ | 紅燒什錦 | □ | 黃瓜什錦 | □ | 花生麵筋 | □ | 螞蟻上樹 | □ | 馬拉糕 | 　 |  |
| □ | 竹筍炒肉絲 | □ | 白菜魯 | □ | 義式洋芋 | □ | 起司洋芋 | □ | 五彩溫沙拉 | 　 |  |
| □ | 蜜汁豆干 | □ | 關東煮 | □ | 炒甜不辣 | □ | 醬燒雞翅 | □ | 黃金玉米 | 　 |  |
| 鹹湯 | 　 |  | 　 |  | 　 |  | 　 |  | 　 |
| □ | 冬瓜排骨湯 | □ | 扁蒲丸子湯 | □ | 玉米條湯 | □ | 蘿蔔丸子湯 | □ | 青木瓜雞湯 | 　 |  |
| □ | 髮菜羹 | □ | 玉米濃湯 | □ | 火鍋什錦湯 | □ | 冬瓜鮮菇湯 | □ | 香菇羹湯 | 　 |  |
| □ | 黃瓜丸子湯 | □ | 旗魚味噌湯 | □ | 魷魚羹湯 | □ | 牛蒡味噌湯 | □ | 味噌湯 | 　 |  |
| □ | 山藥蓮子湯 | □ | 木瓜湯 | □ | 肉羹湯 | □ | 肉骨茶湯 | □ | 關東煮湯 | 　 |  |
| □ | 酸辣湯 | □ | 薏仁排骨湯 | □ | 酸菜白肉湯 | □ | 黃瓜排骨湯 | □ | 南瓜濃湯 | 　 |  |
| □ | 鳳梨苦瓜雞湯 | □ | 紫米麥仁湯 | □ | 牛蒡雞湯 | □ | 金針湯 | □ | 香菇雞湯 | 　 |  |
| □ | 山藥菇菇湯 | □ | 竹筍湯 | □ | 香菇雞湯 | □ | 豬血湯 | □ | 白菜蛋花湯 | 　 |  |
| □ | 田園蔬菜湯 | □ | 紫菜蛋花湯 | □ | 蓮藕排骨湯 | □ | 皮絲當歸湯 | □ | 　 | 　 |  |
| 甜湯 | 　 |  | 　 |  | 　 | 　 | 　 |  | 　 |
| □ | 紅豆薏仁湯 | □ | 花生牛奶燕麥湯 | □ | 紫米麥仁湯 | □ | 綠豆薏仁湯 | □ | 綠豆芋圓湯 | 　 |  |
| □ | 芋頭西米露 | □ | 八寶粥 | □ | 綠豆仁西米露 | □ | 紅豆湯 | □ | 銀耳雪蓮湯 | 　 |  |
| □ | 枸杞銀耳湯 | □ | 綠豆小米粥 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 蔬菜 | 　 |  | 　 |  | 　 |  | 　 |  | 　 |
| □ | 山菠菜 | □ | 小松菜 | □ | 空心菜 | □ | 荷葉白菜 | □ | 高麗菜 |  | 　 |
| □ | 黑葉白菜 | □ | 青松菜 | □ | 青江菜 | □ | 油菜 | □ | 小白菜 |  |  |
| □ | 青油菜 | □ | 雪菜 | □ | 味美菜 | □ | 山茼蒿 | □ | 小芥菜 |  |  |
| 水果 | 　 |  | 　 |  | 　 |  | 　 |  | 　 |
| □ | 香蕉 | □ | 蘋果 | □ | 龍眼 | □ | 砂糖橘 |  □ | 柚子 |  |  |
| □ | 柳丁 | □ | 橘子 | □ | 百香果 | □ | 西洋梨 |  | 　 |  |  |

二、其他建議事項(請以條列式**具體**說明)

 **You are what you eat-**

 **身體健康**會因為所吃的食物種類不同而有所改變