

114 下幼兒餐點調查家長回覆一覽表

早點新建議	回覆
原型食物	幼兒飲食的設計供應，如能採原型食物，會儘量朝此方向，但考量幼兒口味不同及滿足，會有一些變化。
飯糰	飯糰的製作採用糯米，糯米質黏滯聚氣，不易消化，除午餐會配合節氣供應油飯外，不再另行提供。
蚵仔麵線	蚵仔屬於海鮮，保存不易，考量廠商供應時間，本園暫不停供。
肉排三明治	三明治供應時間在早上，處理食材及烹調至供應時間有限，故採燒肉方式處理，避免高溫油炸，影響肉類營養流失。
饅頭夾蔥蛋	原味、黑糖饅頭已在循環菜單中，饅頭夾蔥蛋將提供下學期循環菜單中。
麵包、精緻澱粉少一些。	每週只供應一次麵包，考量大部分家庭飲食目前仍以精緻澱粉為主，會酌以增加-未精緻澱粉。
午點新建議	回覆
增加量	1. 3-5 歲幼兒的飲食特徵是要少量多餐，因此午點供應時間在 2：40 左右，孩子在

	食物消化完就會感到飢餓。 2. 每天班級食材供應量皆在控制範圍內，且大都有剩餘，老師也會留意幼兒攝取是否足量，如孩子經常感到肚子餓可向老師反應溝通，探尋原因為何？
大腸麵線、大腸包小腸	豬內臟及加工品不在幼兒食物供應範圍內。
馬鈴薯牛奶濃湯	在循環菜單內，會供應-海鮮濃湯、玉米濃湯等，此提議將提供下學期循環菜單中。
冰淇淋	冰淇淋含高油糖鹽，因此不在供應之列。
日式團子	日式團子屬於高粘性、難咀嚼且高糖分的糯米製品，容易引起窒息風險，不符合幼兒飲食安全與營養的規定。

◎此次家長意見調查表家長回饋有關午餐的部分，會提供**本校營養師**參考，以下為營養師提供之意見

1. 午餐食材因需配合中央及地方政策，皆需採購國產食材。
2. 午餐食材仍以當季盛產為優先考量，即便是接受度較低的苦瓜、茄子、青椒等，也會因季節而出現在菜單中，以「食當季、吃在地」為原則，請家長鼓勵孩子多加攝取當季新鮮食材。

3. 海帶類食材含有豐富的微量礦物質，有益於孩童的成長所需，也請家長鼓勵孩子嘗試攝取。

4. 每次發下午餐的鋁箔豆奶，是良好的蛋白質來源，請鼓勵孩子食用。

◎早午點最受歡迎的茄汁義大利麵 9、鮪魚三明治 6、黑芝麻鮮豆漿 4、蔥油餅 4，手工鬆餅 7、紅豆手工芋園湯 5、蜂蜜檸檬愛玉 5、菇菇雞湯 5。

最不受歡迎的依次為早點-蔥油餅 4、皮蛋雞茸粥 3、蘿蔔糕 2，午點-馬來糕 5、紅棗地瓜小米粥 4，蔥油餅最受歡迎也最不受歡迎，因此維持不變，其他逐項會採減量、變化及減少供應次數，**並請各班老師鼓勵幼兒嘗試新食物。**

◎依據教育部「幼兒園餐點食物內容及營養基準」規定幼兒園供應須依循以下原則

*每日餐點必須**包含六大類食物**

(1)一律採用國內在地之生鮮食材，當季、在地、多樣化食材，

(2)乳品若以豆漿代替，須增加小魚乾、豆腐..等含鈣量較高的食材。

(3)應盡量避免供應油飯、甜不辣、罐頭麵筋、肉鬆等高油糖鹽食品，每週
不超過 2 次。

*.點心類：

(1)設計點心時，應盡量避免薯條及薯餅、夾心餅乾、市售布丁等**高油糖鹽食品**，每週不超過 1 次。

(2)甜品應以**低糖之全穀雜糧類**為宜，如綠豆湯、地瓜湯、紅豆湯、八寶粥、等。

(3)鼓勵幼兒多喝白開水，**不提供含糖飲料及含咖啡因飲品**，如麥芽飲品、紅茶、奶茶、各式茶凍。

(4)提供易咀嚼、易消化、少刺激的食物。