

新竹市東區東園國民小學

109 學年第二學期班親會家長提問彙整及答覆一覽表

◆班親會時間：110 年 3 月 6 日

親愛的家長您好!

感謝您與我們共同關心校務的運轉及孩子的學習，期待您持續將建設性的意見適時提出，讓我們攜手為東園學子打造更優質、更安全的健康快樂學園。

祝福您~~闔家平安 幸福圓滿

東園國小敬啟 110/03/10

編號	問題敘述	回覆內容
1	學生的課桌椅許多會搖動，請學校協助修理。(301)	【總務處】 已與班級確認狀況並安排時段維修，並告知班級如有修繕需求，隨時向總務處報修。
2	營養午餐菜色變化不大，是否可以增加新菜色或參考他校菜單(例如民富國小)?(302)	【學務處】 本校午餐目前由三民中央廚房供應，因供餐量較大及 3 章 1Q 限制食材種類的因素，菜色有些限制，儘管如此，午餐中心仍然努力開發新菜色，目前每月固定提供 1 天新菜色。 關於參考它校菜單，一直都在進行中。
3	部分家長擔心英語千字王在孩子畢業前無法全部完成，詢問學校是否能增加每次千字王闖關數？(403)	【教務處】 1. 本校因學生人數眾多，經常大排長龍，故每次每人限闖 1 關。 2. 每學期辦理 12 次，4~6 年級 6 個學期共有 72 次闖關機會，只要小朋友積極參與皆能在畢業前完成 40 關。 3. 若因疫情或學校工程之故減少辦理次數時，會設置 6 年級 VIP 通道 ，6 年級 過關者 皆可 不限次數闖關 ，家長切莫擔心。
4	午餐太油太鹹甚至會辣。(504)	【學務處】 1. 三民廚房午餐的調味，只會使用鹽、醬油、少量豆瓣醬與胡椒，並未添加辣椒或辣油。 2. 營養午餐烹調方式多以燉、煮、滷、蒸方式料理，青菜類幾乎都採清燙方式，已儘量減少油量，但因是大鍋炒

編號	問題敘述	回覆內容
		菜，用油量難免比家庭稍多，否則極易燒焦。若有少數菜色用油量較多，敬請體諒。
5	午餐菜色能多樣化，孩子們反映菜太油、肉的味道怪怪的。 午餐的回饋問卷能否讓孩子帶回家與家長討論後填寫。 (505)	<p>【學務處】</p> <p>1. 午餐菜色的問題，本校會向三民廚房與廠商反映。</p> <p>2. 滿意度調查問卷改成紙本填寫一事，本學期將先就3、4年級試行。</p>

校長：曾玉蓮

教務主任：黃仲明 學務主任：陳姵如

總務主任：歐聖凡 輔導主任：邱佩瑩