

從以前就很好奇營養午餐是如何製作.....過程是否乾淨？是否衛生？從這趟旅程中，我終於知道營養午餐的製作過程了！從消毒餐具、挑菜、洗菜、處裡冷凍食品和使用鏟子煮菜，還要保持地板的清潔，不能有一點髒亂，不然大家會覺得很不衛生，所以每個方面都要層層把關，不能有一絲一毫的缺點，不然可能會出現不衛生的營養午餐，大家也都不敢吃吧！

我覺得這趟課程讓我們能夠安心的食用營養午餐，不會擔心衛生問題，俗話說：「吃的安心，用的放心」，希望公司不是只是做做樣子，也要確實做到。

90534 蔡博楷