

團體膳食系統之模擬

專題研究學生：961050153吳宏曜 961050156沈楚涵

指導教授：黃遵鉅

專題大綱

因為現代家庭結構、工作型態的改變，以及女性大量投入就業市場，小家庭、年輕家庭興起的影響，外食人口大量增加，行政院主計處統計外食人口有八成國人因上班上課午餐都購買外食，六成國人晚餐每天都以外食為主。所以團膳產業商機也大為增加，目前團膳產業選購食材都以當季較低價或產量最多的食材為主要採購方向，對於顧客也比較沒那麼注重，現有的團膳系統也比較單調。

利用菜餚模組化增加變化，使烹調方式的改變和主副食比例的不同來增加多樣性，不僅有多樣化的吃法，對於少油、少鹽、少糖的兼顧也不缺少，一方面，顧慮到營養均衡，另一方面，可改善人們的飲食習慣，增進食用者的健康。

研究目的

1. 菜單多樣化提供針對個人身體健康狀況及年齡的排餐。
2. 針對個人飲食習慣，獲得食物中的營養。
3. 可根據季節性的變化來設計菜單，維持食材新鮮的品質。
4. 針對市場供應的食材，用大量採購的方式，減少不必要的浪費降低成本。

分析架構

	主食材	配料	作法	是否接受
組合模式	○	○	○	✓
	○	○	●	✓
	○	●	○	✓
	●	○	○	✓
	●	●	○	✓
	●	○	●	X
	○	●	●	✓
	●	●	●	X

●表示重複

○表示不重複

