

臺北市立弘道國民中學 111 學年度第一學期第 2 次 (10 月份) 午餐供應委員會會議紀錄

一、會議時間：111 年 10 月 19 日(三) 10:20~10:55

二、會議地點：2 樓會議室

三、主席：楊捷宇 主任

紀錄：唐嘉敏

四、出席人員：(如簽到表)

五、列席人員：(如簽到表)

六、主席報告：(略)

七、討論事項：

議題一：9 月份供餐份數統計

● 訂購人數：1023 人 (9月輪餐)

	食家安	第一	總人數
9月訂購人數	輪餐	輪餐	1023
10月訂購人數	382+2素	628+7素	1019

9月輪餐	701-707	708-714	8年級	9年級
9/1~9/15 (共12天)	第一	食家安	食家安	第一
9/16~9/30 (共9天)	食家安	第一	第一	食家安

弘道國中 111 年 8-9 月營養午餐收費統計表

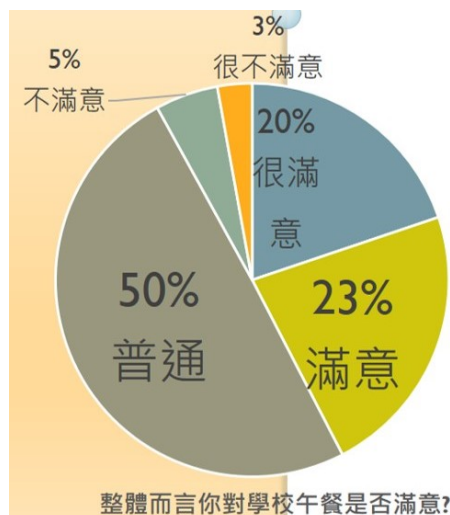
111.10.08

月份	廠商	金額	總餐數	廠商申請款	廠商請款合計	合作社申請款 (清潔費)	本月付款總計
8-9	食家安學生總餐數	612720	10212	602508	630061	10679	640740
	食家安教職員總餐數	28020	467	27553			
8-9	第一學生總餐數	596040	9934	586106	605576	10264	615840
	第一教職員總餐數	19800	330	19470			
總合計		1256580	20943	1235637	1235637	20943	1256580
匯費					1,256,580		
匯入學校金額:							

議題二：9 月滿意度調查結果

(1)食家安

項目	項目	很滿意	滿意	普通	不滿意	很不滿意
Q-01	供應量	21%	27%	43%	7%	2%
Q-02	菜單	18%	22%	51%	6%	3%
Q-03	調味	20%	20%	52%	4%	4%
Q-04	口感	19%	21%	55%	4%	2%
Q-05	整體	20%	23%	50%	5%	3%



質化回饋

九月會議已討論過

Q1：青菜太少(710)；
主餐少太多(713排骨少了15片)
飯菜量可以再多一點(902)
量太少(914)

Q2：品名與實品不相符(702)；
口味不合(704)
不要太常吃豬肉(804)；菜太爛(812)

Q3：有時太鹹(702)；太鹹(713, 805)；
魚太鹹(804)
太油(710)；太油(814)
義大利麵的醬太甜(714)；
太淡(704)；不夠鹹(914)
太淡，青菜咬下去完全是乾的，很柴(712)

Q4：有時菜會苦(702)
菜太爛(713)
豬排太硬(806)

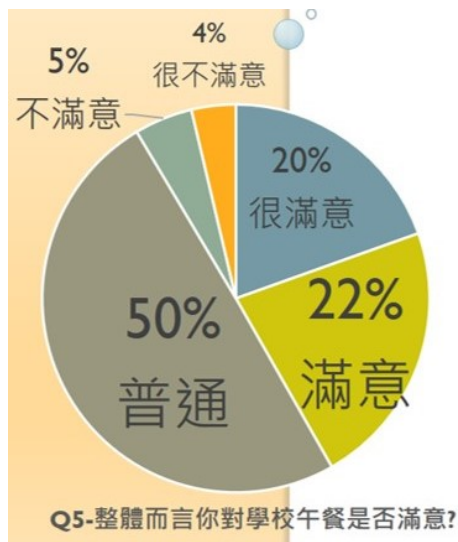
Q5：份量差太多需要來回補份量(713)
整體不好吃請改善(806)

建議回饋

受歡迎的菜色：菇菇飯(710)
份量有時不足，青菜太油(801)
希望廠商能將餐桶送到教室，並請人員將餐桶收回(80634)

(2)第一

項目	項目	很滿意	滿意	普通	不滿意	很不滿意
Q-01	供應量	21%	27%	44%	6%	2%
Q-02	菜單	17%	22%	50%	7%	3%
Q-03	調味	21%	21%	51%	4%	3%
Q-04	口感	20%	19%	54%	5%	2%
Q-05	整體	20%	22%	50%	5%	4%



質化回饋

Q1：飯菜量太少(707)；量太少(914)

甜湯可以再多一點(714)

量太多(814)

飯菜量可以再多一點(902)

Q2：品名與實品可以更加符合(702)

菜名太誇大與實品不符(806)

口味不合(704)

菜色變化少(707)

希望多吃豬以外的肉(804)

Q3：有時太鹹有時太淡(702)

口味太淡(704)；太淡(713)

肉太油菜太淡(705)；太鹹太油(805)

太油(814)

魚排調味很奇怪(806)

不夠鹹(914)

Q4：有時菜會苦(702)

炒蛋口感不佳(705)

菜太爛(713)

建議回饋

菜裡有蟲和頭髮(707) ← 分別為九&十月開會討論內容

受歡迎的菜色：珍珠奶茶(710)

菜炒太爛，炸物外圍濕軟(714)

分量足夠，青菜類有變化(801)

希望廠商能將餐桶送到教室，並請人員將餐桶收回(80634)

議題三：審核 11 月份菜單(修正後正式菜單如附件)

(1)經委員討論，修正部分如下。

*食家安菜單：11/10 副菜地瓜薯條*3 改成「**地瓜薯條*5**」。

11/17 鮮瓜湯添加肉類，改為「**鮮瓜排骨湯**」。

11/22 洋芋濃湯改成「**玉米濃湯**」。

11/23 主菜酥炸魚排改成「**義式石斑魚**」。

11/25 主菜二古早味蒸蛋改成「**香菇蒸蛋**」。

*第一菜單：11/9 主菜一紅燒魚排修正為「**紅燒石斑魚**」。

11/18 主菜二玉米肉末的絞肉改成使用肉角，改名為「玉米肉角」。

(2)廠商菜色說明：

*食家安菜單：11/1 沙茶菇菇豬為豬肉片。

11/8 椒蒜堅果雞有堅果、西芹、紅椒、雞腿丁。

11/16 無錫排骨裡的年糕為條狀年糕。

11/22 副菜椒鹽薯辦是切片的馬鈴薯。

11/28 主菜二蒙古燒肉是使用豬肉片、洋蔥、椒、沙茶口味。

11/29 主菜二豬肉筑前煮，使用豬肉塊，改名為「日式蔬菜燉肉」。

*第一菜單：11/8 打拋豬肉使用絞肉，加魚露調味，會使用番茄丁打成泥入菜，不使用番茄醬。

11/11 魷魚排使用有認證的花枝漿製作。

(3)委員意見：冬天天氣冷，湯、菜的保溫要特別注意。

備餐區準備 20-30 份，其中 10-15 份是保留給學生的備餐，其餘提供給老師，學生備餐的份量可以依照當天菜色彈性調整。若仍不足，隔天需補其他補償給學生。

委員建議菜名可以改成學生能理解的用字，比較不會發生學生反應的名稱和實品不相符的狀況。

議題四：供餐情形討論

1、異物狀況

*9/29 食家安(704)：學生於香烤雞排發現 1.2*0.8cm 塑膠膜。

決議：扣 1 點(贊成 8 票，反對 0 票)

*9/29 第一(710)：學生餐碗中的白菜燒肉發現 0.6cm 飛蟲。

決議：扣 1 點(贊成 7 票，反對 0 票)

*10/11 第一(707)：學生於餐碗的青菜中發現頭髮。

決議：扣 1 點(贊成 6 票，反對 0 票)

2、事件

*708(第一)

10/12(三)有兩位同學，教室沒拿到主菜香烤雞排，導師帶學生到備餐區，也已經補不到備份的雞排。

● 廠商處理：隔天補給兩位同學校園果汁；備餐區針對學生的備量同步調整。

*701(食家安)

用餐人數 18 人，青菜類的需求較多

10/12(三)青菜量不足 8 人、香蔥油雞和玉米豆腐少 6 人，已於備餐區補足。

10/13(四)主菜小雞腿少 1 人份、無錫排骨和青菜各少 4 人份，已於備餐區補足。

10/17(一)鮮菇芽菜少3人，備餐區也補不到。

10/18(二)追蹤後，導師回報份量足夠。

- 廠商處理：收到不足通知有註明 701 加量，

並表示備餐區 10/18(二)起準備零售 20 人，學生備份 10 人。

截至 10 月午餐會議，累計：食家安(3 點、警告 1 次)，第一(2 點)
--

八、臨時動議：

廠商(第一)依公文提出減塑和塑化劑疑慮，是否續用包膜？

經委員討論，決議：11 月先試辦餐桶不包膜，觀察是否有容易翻灑或其他狀況；餐具則維持使用塑膠袋裝。

九、散會：111 年 10 月 19 日(三) 10:55