

臺北市立弘道國民中學 111 學年度第一學期第 3 次 (11 月份) 午餐供應委員會會議紀錄

一、會議時間：111 年 11 月 16 日(三) 10:20~11:00

二、會議地點：2 樓會議室

三、主席：賴宏銓 校長

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：

議題一：10 月份供餐份數統計

	食家安	第一	總人數
10月訂購人數	382+2素	628+7素	1019
11月訂購人數	245+3素	761+6素	1015

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
10	食家安學生總餐數	428580	7143	421437	439963	7457	447420
	食家安教職員總餐數	18840	314	18526			
10	第一學生總餐數	709140	11819	697321	722455	12245	734700
	第一教職員總餐數	25560	426	25134			
總合計		1182120	19702	1162418	1162418	19702	1182120
匯 費					1,182,120		
匯入學校金額:							

議題二：10 月滿意度調查結果

(1)食家安

	項目	很滿意	滿意	普通	不滿意	很不滿意
Q1	供應量	16%	23%	54%	4%	3%
Q2	菜單	21%	20%	50%	6%	4%
Q3	調味	20%	17%	55%	4%	4%
Q4	口感	20%	12%	57%	6%	5%
Q5	整體	19%	13%	59%	5%	5%

質化回饋

Q1：菜量可以多一點(709)

量太少(914)

Q2：有時三樣多是菜，希望可以平均一點(709)

咖哩太油(710)

菜名太浮誇(711)

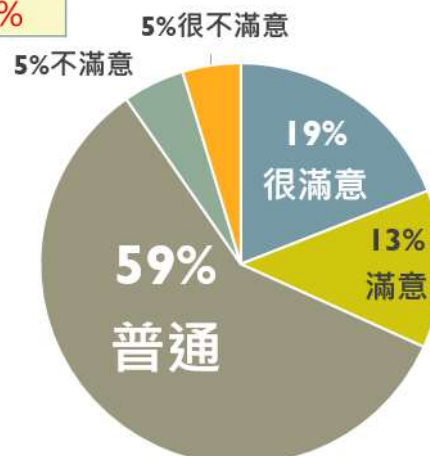
Q3：有時太鹹，有時無味(709)

菜太鹹、太油(710)

太淡，太油(805)

Q4：青菜口感不佳(709)

空心菜太硬(711)



整體而言你對學校午餐是否滿意?

(2)第一

質化回饋

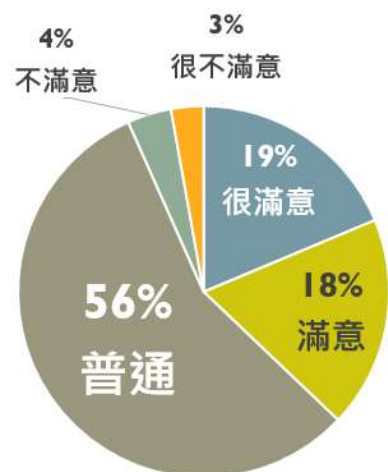
Q1：飯菜可多一點(704)
珍珠太少(806)

	項目	很滿意	滿意	普通	不滿意	很不滿意
Q1	供應量	21%	26%	49%	3%	1%
Q2	菜單	19%	22%	53%	2%	3%
Q3	調味	19%	18%	61%	1%	2%
Q4	口感	21%	17%	55%	5%	2%
Q5	整體	19%	18%	56%	4%	3%

Q2：肉口感不佳，吃起來常一樣，出現奇怪的菜色(702)
菜色難吃(704)
每道菜內容物可以單純一點、不要太常有重複(705)

Q3：肉超鹹、湯超淡(702)
太淡(704)
太油、每鍋都像大雜燴，青菜太淡(705)

Q4：肉很粉，菜用炒得都很苦，豆漿喝起來粉粉的，珍珠奶茶沒有珍珠的時候就是一鍋糖水(702)
飯口感不佳(704)
飯菜過硬，味道負評，肉口感不佳(705)
雞塊、魚排、花枝排口感不佳(708)
飯太軟(714)
飯肉太硬(806)



整體而言你對學校午餐是否滿意?

建議回饋

大家都很满意(706)
菜有些太硬，肉太油，供應內容可再更多元，謝謝(714)
菜色好吃，料理方式易接受(801)
請正視並認真改善珍珠太少、飯肉太硬的問題(806)

議題三：審核 12 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：12/6 主菜二「馬鈴薯丸*3」改成「魚塊*2」，12/6 & 12/8 都是魚塊日期接近，可以微調。營養師最終修正為「花枝丸*2」

12/23 主菜二「黑輪條*1」 增加肉羹。

*第一菜單：無。

(2)廠商菜色說明：

*食家安菜單：12/5 「玉米餅」直徑約 5-7 公分圓形。

12/5 & 12/6、12/20 & 12/21 都是雞排、12/7 & 12/8、12/22 & 12/23、12/29 & 12/30 都是豬排，主菜一頻繁連續兩天出現相同的肉品，需要調整主菜順序。

*第一菜單：12/7 主菜一「烤雞肉串*1」，使用無骨雞肉 40g。

12/9 主菜二食材比例大約鵪鶉蛋 30%、雞肉 40%、蔬菜 30%，會有豆芽菜、木耳絲等。

12/15 主菜二「可樂餅」約 45g，約 2 個麥克雞塊大小。

12/22 主菜二「麻油雞」沒有酒。

(3)委員意見：冬至湯圓要提供正常大的湯圓，不要夜市那種很小顆的。

議題四：供餐情形討論

*10/21 第一(712)：學生於燕麥飯的餐桶中發現 8.6cm 頭髮。

決議：扣 1 點(贊成 9 票，反對 1 票)

截至 11 月午餐會議後，累計：食家安(3 點、警告 1 次)，第一(3 點)

議題五：臨時動議

(1)每個月的防疫備品，請務必於每月供餐第一天提供當月足夠的數量。

(2)素食取餐地點更改：

自 11/3(四)起，素食餐點放置學務處，訂購素食的學生及老師，可至學務處素食專區取用。

(3)提醒師生食用石斑魚，須注意魚刺。

11 月石斑魚提供日期：第一 11/15(二)紅燒石斑魚；食家安 11/23(三)義式石斑魚

(4)12/22(四)冬至湯圓請廠商備妥充足的份量

備餐區加量及各班加量 3-5 人份，不論有無訂餐，全班都可以享用

(5)本學年度的食物中毒桌面演練時間，訂於 12 月午餐供應委員會後辦理。

(6)各校供餐價位及內容調查結果。(見附件)

九、散會：111 年 11 月 16 日(三) 11:00