臺北市立弘道國民中學111學年度第二學期第2次(4月份)午餐供應委員會會議紀錄

一、會議時間:112年4月19日(三)10:20~11:00

二、會議地點:2樓會議室

三、主席:楊捷宇 主任

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:

議題一:3月份供餐份數統計

	食家安	第一	總人數
*3月訂購人數	383+5素	577+3素	968
4月訂購人數	419+2素	541+6素	968

弘道國中112年3月營養午餐收費統計表

112.3.31

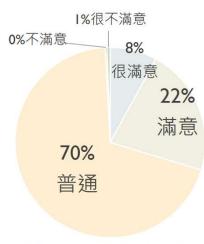
紀錄: 唐嘉敏

匯入學校金	箱:			1 50		1,435,920	×
涯 費							
總合計		1435920	23932	1411988	1411988	23932	1435920
3	第 一教職員總餐數	30600	510	30090	842343	14277	856620
3	第 一學生總餐數	826020	13767	812253	040040	44077	055500
J	食家安教職員總餐數	22740	379	22361	569645	9655	579300
3	食家安學生總餐數	556560	9276	547284	569645	0000	570200
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

議題二:3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
Q1	供應量	5%	21%	72%	2%	0%
Q2	菜單	6%	23%	71%	1%	0%
Q3	調味	7%	20%	72%	1%	0%
Q4	口感	<mark>6</mark> %	18%	76%	0%	0%
Q5	整體	8%	22%	70%	0%	1%



整體而言你對學校午餐是否滿意?

質化回饋

量不足已通知廠商調整

Q1:希望飯再多一些(714)

有時候會少菜(907) 飯菜需加量(902)

Q2:湯不好喝,想增加豆奶的次數(711)

Q3:太鹹、太油(712) 太油(802) 太油(905)

Q4: 太油(809)

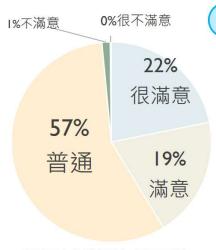
Q5: 肉太鹹、菜太苦(712)

【建議】

泰式蔬菜湯有怪味,出菜前廚師應先品嚐一下口味; 湯匙材質不佳,易折彎(711)

(2)第一

項目	項目	很滿意	滿意	普通	不滿意	很不滿意
Q1	供應量	21%	22%	53%	2%	2%
Q2	菜單	22%	25%	51%	2%	1%
Q3	調味	20%	20%	58%	2%	1%
Q4	口感	20%	18%	59%	2%	1%
Q5	整體	22%	19%	57%	1%	0%



整體而言你對學校午餐是否滿意?

質化回饋

Q1:3/14白飯、菜不夠,3/15沒給餐具(709)、 白飯不夠(710)

Q2:喜歡珍奶、不要紅豆包心粉圓(710)

Q3:太油(805)有些肉太油(906)

Q4:蒸蛋太水(710) 肉排太硬(911)

【建議】

主菜常有數量短缺的狀況,請出餐前確實清點正確數量(703)

本月飯菜量少了些,需增加1-2人份,謝謝(801)

議題三:審核5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:5/4「紅仁甘藍」改名「清炒高麗菜」。

5/10 配合包高中活動,湯品調整「蘿蔔湯」,加點排骨或丸子,提供全班數量。

5/17 的蘿蔔湯試試能否調整其他湯品,不跟 5/10 重複。

➡ 營養師依營養比例調整:5/15「**肉骨茶湯」、**5/17「**花生麥片湯**」

5/31 「肉丸子*1」改名「紅燒獅子頭*1」。

*第一菜單:5/10 配合包高中活動,湯品調整為「**蘿蔔湯**」,添加排骨或丸子,提供全班數量。 5/26 主菜一「香雞堡排」,是雞排不是漢堡,文字改為「**香雞排**」。

(2)廠商菜色說明:

*食家安菜單: 5/11 「繽紛花椰」的繽紛是指時蔬會使用多種顏色搭配。

*第一菜單: 5/5 「韓式炸雞」,使用雞翅加醬。

5/9 「和風筑前煮」是有昆布、柴魚、醬油的日式料理。

5/17「狀元粉條湯」是甜湯。

5/23「蔬菜金平燒」類似大阪燒,柴魚和蔬菜拌炒,淋上油膏。

議題四:供餐情形討論

*3/27 第一(701):梅干扣肉裡發現小蟲(0.25cm)

決議:扣1點(贊成9票,反對0票)

*3/29 食家安(711): 湯裡有藍色異物(約 0.15cm)

決議:扣1點(贊成9票,反對0票)

截至4月午餐會議後,累計:食家安(4點、警告1次),第一(8點)

議題五:112 學年團膳招標需求

「臺北市立弘道國民中學 112 學年度學校午餐外訂桶餐/盒餐採購案」履約規範說明第一條 供應範圍及項目。

- 一、供應對象:供應對象為機關之全校教職員工生及配合臺北市政府政策核定之 對象參加。。
- 二、餐盒(桶餐)每份各新臺幣59元整。(不包含委託員生消費合作社符辦處理費 用每份新臺幣1元整)。

三、供應數量:

契約期間預估需求數量 1040 份 (學生 1000 份,教職員工 40 份),一年預估天數 200 天,另外加上配合中央辦理「食安五環」推動學校午餐採用國產可追溯食材之中央獎勵金每人每日一餐 10 元 (詳獎勵金計畫,只補助學生),本估算金額為新台幣 14,352,000 元正,其中包含:

- (一) 預估每餐需求: 1040 份(學生 1000 份+教職員工 40 份)x200 天 x59 元, 共 12, 272, 000 元。
- (二)教育部補助每人每日一餐 10 元:1040 份 x200 天 x10 元,共計 2,080,000元。

預算金額為14,352,000元,以實際繳費參加人數為準。



(一)每人每餐應以供應主食與副食:4菜1湯(無附品)雙主菜,每周至少2次排餐為原則,每週至少1次特餐規劃。...

此項供應內容是依據三月午餐供應委員會的決議內容修正。

議題六:112 學年供餐方式調查結果

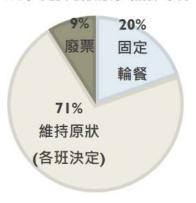
問卷數量:家長、學生各1180份

調查結果:

家長意見

	固定輪餐	維持原狀 (各班決定)	廢票
全七年級	72	287	22
全八年級	81	267	49
全九年級	79	288	35
合計	232	842	106

112學年度午餐供應方式統計-家長



*學生意見

學生意見

	固定輪餐	維持原狀 (各班決定)	廢票
全七年級	56	257	68
全八年級	86	281	30
全九年級	67	318	17
合計	209	856	115

112學年度午餐供應方式統計-學生



<u>決議:根據此供餐方式調查結果,112 學年度供餐方式維持原狀,由各班每月底各自決</u> 定次月廠商。

九、散會:112年4月19日(三)11:00