

檔 號：

保存年限：

中華民國 113 年 5 月 14 日

簽 於 學務處

主旨： 檢陳本校「112 學年度第二學期第 3 次（5 月份）午餐

供應委員會」會議紀錄，敬請核閱。

說明：

一、會議於 113 年 5 月 22 日（星期三）10：15 召開。

二、會議紀錄及簽到表如附件。

擬辦：奉核後賡續辦理。

敬陳 校長

審 核

決 行

代理教師兼
衛生組長 呂浩瑜
0529/1129

學生事務處
主任 黃朝楠
0529/1130

台北市立
臺中區國民中學
校長 唐廷俊
0531/1020

敬會

總務處 事務組長 涂家棋
0529/1131

總務處
主任 曾正一
0529/1135

七年級級導師

導師 黃奕齊
0529/1135

八年級級導師

導師 吳繡美
0529/1138

家長會

弘道國中
家長會會長 巫芊穎

合作社理事主席

合作社
理事主席 蔡章明
0530/1421

九年級導師

0529/1143

導師 林悅平
0531/0830

臺北市立弘道國民中學 112 學年度第二學期第 3 次（5 月份）午餐供應委員會會議紀錄

一、會議時間：113 年 5 月 22 日（三）10:15~11:10

二、會議地點：經緯樓 2F 會議室

三、主席：唐廷俊 校長

紀錄：蘇沛潔

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：

議題一：4 月供餐份數統計

	食家安	第一	總人數
5 月訂購人數	509+3	455+2	969

弘道國中 113 年 4 月營養午餐收費統計表

113.4.30

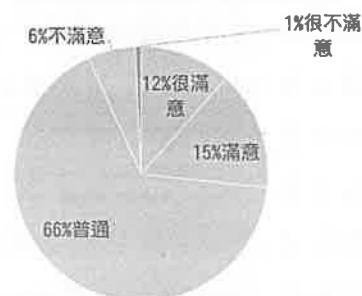
月份	廠商	金額	總餐數	廠商申請款	廠商請款合計	合作社申請款 (清潔費)	本月付款總計
4	食家安學生總餐數	392820	6547	386273	392820	6547	392820
	食家安教職員總餐數	0	0	0			
4	第一學生總餐數	533040	8884	524156	560264	9496	569760
	第一教職員總餐數	36720	612	36108			
總合計		962580	16043	946537	946537	16043	962580
匯費					962,580		
匯入學校金額:							

議題二：4 月滿意度調查結果

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	17%	14%	64%	3%	2%
Q-02	菜單	15%	14%	62%	4%	5%
Q-03	調味	15%	16%	62%	5%	3%
Q-04	口感	12%	13%	65%	7%	3%
Q-05	整體而言你對學校午餐是否滿意?	12%	15%	66%	6%	1%

整體而言你對學校午餐是否滿意?



質化回饋

Q1. 白飯量太多，經常剩很多(711)

Q2. 蒸蛋很多同學喜歡，願增加次數(711)

Q3. 太淡(707)有些菜太油，還有肉太乾，無味(711)

Q4. 無 Q5 無.

建議

偶爾有的番茄肉醬希望能在菜單上規定每人份量，EX：一人一勺，否則經常後面打飯的同學沒得吃。(711)

已請 711 副總務股長回去協調負責打餐的值日生，本應要每人平均分配才對。之前也跟導師說明過了。

4/17 奶油菇蛋很臭(811)飯可以煮熟一點(913)

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	24%	18%	56%	2%	1%
Q-02	菜單	20%	18%	57%	5%	1%
Q-03	調味	18%	20%	60%	1%	2%
Q-04	口感	19%	15%	60%	4%	1%
Q-05	整體而言你對學校午餐是否滿意?	20%	15%	59%	5%	1%



質化回饋

Q1. 量再加一人份(705) 已經通知廠商調整份量

Q2. 無

Q3. 有些時候肉排太鹹(705)

Q4. 無

Q5. 盡量別加香菜(705)

建議

可以有其他家廠商選擇(914)

議題三：審核 6 月份菜單(修正後正式菜單如附件)

不供餐日期:6/10 端午節

本學期最後供餐日:

6/26(三)第三次段考第一天

第一

衛生組長:請問 6/6 鮮瓜是什麼種類的瓜?

廠商回覆:有可能是大黃瓜，但還是要看當季提供的瓜類。

學務主任:請問 6/12 浦燒魚片是什麼魚?

廠商回覆:台灣鯛。

衛生組長:請問 6/12 黑糖 QQ 淳奶是熱的嗎?

廠商回覆:是的，我們的湯品都是熱的。

學務主任:6/24 番茄肉醬麵的肉醬請量一定要夠。

廠商回覆:沒問題。

食家安

學務主任:學生反應奶香菇蛋很臭，是否要更換?

學生代表:對 4 月奶香菇蛋沒有不好的印象。

家長代表:可能是個人主觀印象。

衛生協行:4月提供奶香菇菇當日並無其他班來反映,口味應是個人主觀想法。

學務主任:6/13烤地瓜多大。

廠商回覆:手掌大

家長代表:6/13芝香芽菜是分開放還是合起來?

廠商回覆:合起來。

衛生組長:6/26轟炸魚丁是什麼魚?是否符合3章1Q?

廠商回覆:是水鯊魚,我們使用的食材都符合3章1Q皆可溯源。

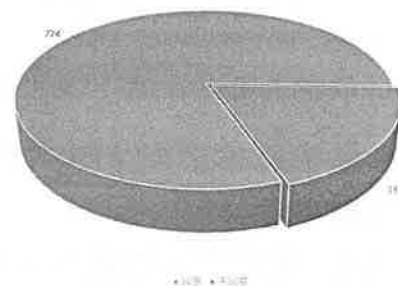
議題四:供餐情形討論

無。

議題五:午餐調價事宜

1. 問卷調查結果:

班級 ↓	人數	同意	不同意	班級 ↓	人數	同意	不同意	班級 ↓	人數	同意	不同意
701	23	16	0	801	18	15	2	901	17	14	2
702	27	17	3	802	28	12	2	902	28	22	6
703	27	22	4	803	26	15	10	903	28	24	0
704	27	19	5	804	28	16	7	904	29	16	11
705	27	21	3	805	27	19	4	905	27	12	9
706	28	18	4	806	26	18	4	906	27	17	1
707	28	17	5	807	28	17	8	907	29	16	6
708	27	14	4	808	27	23	3	908	30	22	6
709	28	24	3	809	27	20	5	909	30	19	4
710	26	19	4	810	28	22	3	910	28	18	2
711	30	19	3	811	29	24	5	911	28	21	7
712	30	21	2	812	27	19	5	912	27	19	2
713	31	13	2	813	29	22	5	913	31	26	2
714	28	16	10	814	28	25	3	914	31	5	6
	387	256	52		376	267	66		390	251	64
								總人數	1153	956	
								同意	774	81%	
								不同意	182		
								回收率	83%		



符合調漲原則:

問卷回收率70%以上的問卷,其中60%以上同意。

2. 選擇第四點為調價原則

一、7項調價原則選擇方式：

原則	說明
1. 增加供應或使用乳品。(修訂)	選擇方式不受限，依需求採用適合之原則，沒有優先順序之限制。
2. 增加食材變化性。	
3. 確保食材安全。	
4. 消費者物價指數(食材成本)波動。(新增)	
5. 減少多重加工製品使用次數。	
6. 人事成本增加。(新增)	
7. 其他經午餐供應委員會決議事項。	

3. 決議

午餐調漲原則

符合原則	調價後-本校供餐具體方案	調價前
消費者物價指數 (食材成本)波動。	每餐65元(含合作社一元清潔費)，維持原規格(主食、2主菜2副菜、1湯)。	每餐60元(含合作社一元清潔費)。

一、漲價原因：

(一)消費者物價指數波動：比對消費者物價指數中的食物類，111年8月(111-1學期)為106.50，近年物價成本上升，至113年4月(112-2學期)已升為111.63，故為避免影響餐飲品質，有調漲價格之必要。

(二)鄰近學校餐費調查：經調查南門、中正、龍山、金華、附小、忠孝餐費，大多已調漲(南門、中正、金華)或研議調漲(龍山、忠孝)為65元以上，又或用60元招標已流標多次(附小)，因此預計調漲5元維持原規格以利招標。

(三)現廠商提供方案：

1. 漲5元維持原規格
2. 漲8元每週滿4日供餐可多1原生水果
3. 漲10元每週滿5日供餐可增加2次水果

經112-2學期4月份第二次午餐供應委員會決議，預計調漲5元維持原規格。

二、決議：

■ 是否同意通過確認113學年度午餐價格調漲5元並維持原規格進行招標？

是否同意通過確認 113 學年度午餐價格調漲 5 元並維持原規格進行招標？

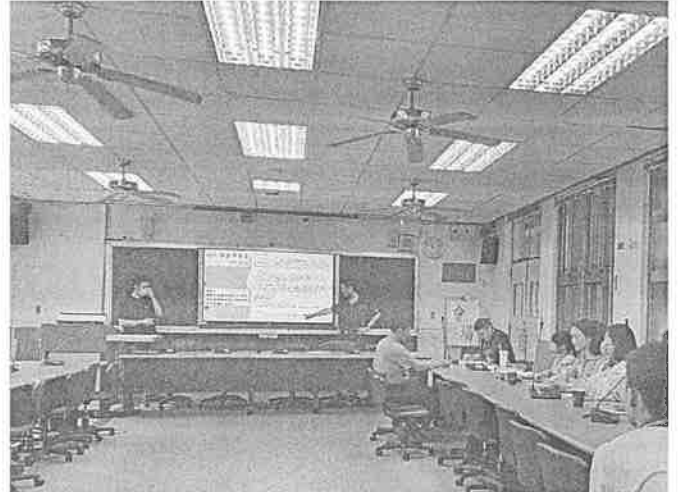
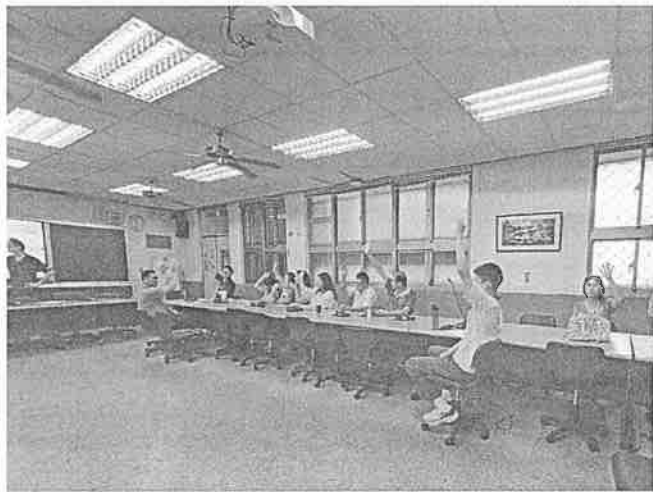
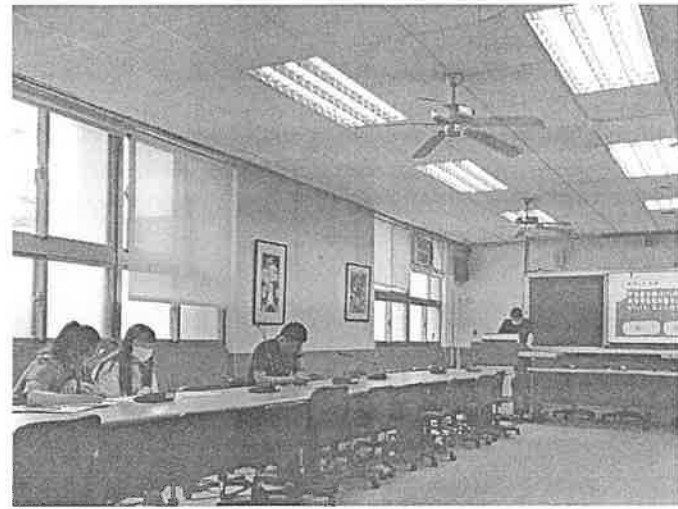
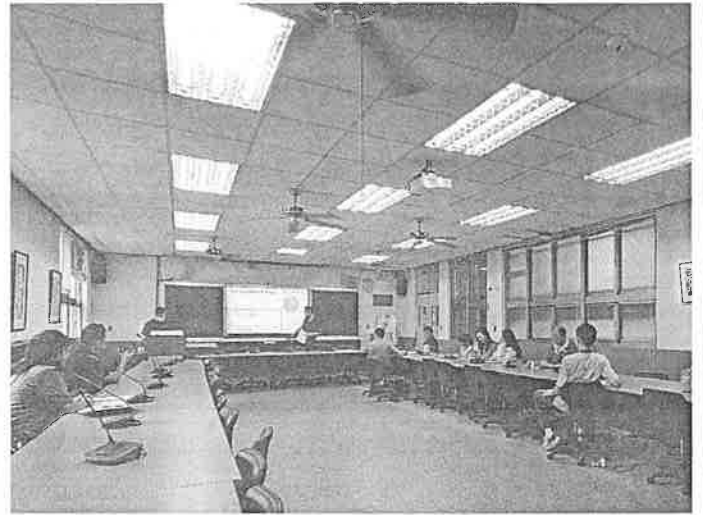
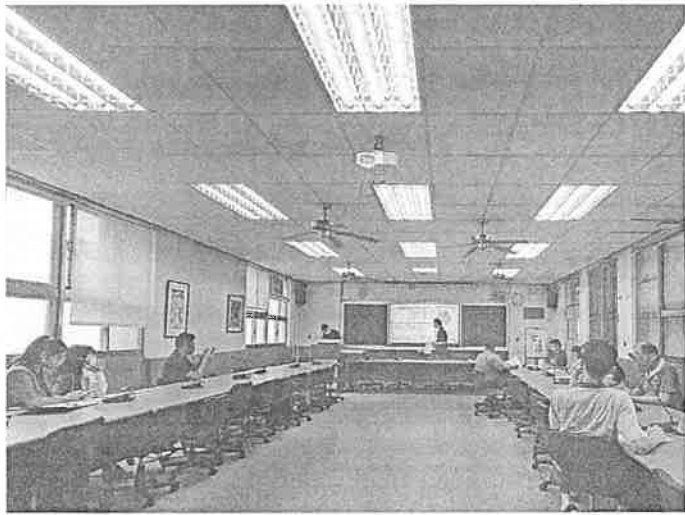
委員全數同意。

家長代表：還少了一份成本分析，應補上。

衛生組長：會再研究補上。

八、臨時動議：

會議照片



臺北市立弘道國民中學午餐供應委員會

112 學年度第二學期第 3 次 (5 月份)會議簽到表

一、 會議時間：113 年 5 月 22 日(星期三)10:20~11:00

二、 會議地點：2 樓會議室

三、 主持人：唐廷俊校長

四、 記錄：蘇沛潔

五、 出席人員：

職稱	簽名	職稱	簽名
校長	唐廷俊	七級導師	黃美玲
學務主任	黃明秋	八級導師	林淑玲
總務主任	公假	九級導師	林淑玲
事務組長	涂家棋	家長會代表	巫華親
衛生組長	呂以均	家長會代表	陳毓宏
合作社理事主席	李仁山	家長會代表	李仁山
學生代表	詹佳恩	學生代表	黃楠

六、 列席人員：

第一餐盒股份有限公司	食家安飲食文化股份有限公司
殷水清	羅世安 蔡佩雯



第一餐盒

專營營養午餐

電話：(02)2652-1898

地址：台北市南港區重陽路 263 巷 8 號

營養師：陳品靜(營養字第 005184 號)



113 年 6 月 學生營養午餐菜單

弘道國中

日期	週	主食	主菜一	主菜二	副菜一	副菜二	湯品	營養成分
3	一	糙米飯 糙米、白米	和風照燒雞 雞肉、蔬菜(煮)	玉米炒蛋 玉米、玉米、蔬菜、玉米豆(炒)	蔬菜粉絲 粉絲、蔬菜(炒)	蔬菜	海芽蛋花湯 海帶芽、蛋	6.5 2.5 2 2 819 205
4	二	白米飯 白米	京都子排 豬肉、小排、蔬菜(滷)	蔥燒魚塊 X2 鯊魚肉、蔥(滷油-燒)	豆干高麗 高麗菜、蔬菜、黑豆干(炒)	蔬菜	黑糖珍珠 粉圓、黑糖	8 2.5 2 2 761 292
5	三	有機白米飯 有機白米	★招牌炸雞 X3 雞丁(炸)	春川炒豬肉 牛肉、蔬菜、豬肉(炒)	韓風拌菜 豆芽菜、蔬菜、海帶芽(炒)	有機蔬菜	韓式味噌湯 洋蔥、白蘿蔔、嫩豆腐	6.5 2.5 2 2 809 261
6	四	DIY 瓜仔拌麵 嫩綠條、蔬菜	五香翅腿 X2 翅腿(滷)	瓜仔肉 絞肉、黑豆干、脆瓜(煮)	鮮瓜雙色 鮮瓜、蔬菜(煮)	有機蔬菜	蔬菜小排湯 蔬菜、小排	6.5 2.5 2 2 805 240
7	五	小米飯 白米、小米	醬燒豬排 X1 豬排(滷)	烤花枝捲 X1 墨花枝捲(烤)	滷白菜 白菜、蔬菜(滷)	有機蔬菜	玉米蔬菜湯 玉米、蔬菜	6.3 2.5 2 2 800 200
10	一	端午節快樂						
11	二	白米飯 白米	泰式打拋豬 蔥蔥、洋蔥、豬肉(炒)	★香雞堡排 X1 香雞堡排(炸)	蔬菜豆腐煲 嫩豆腐、蔬菜(炒)	蔬菜	香菇雞湯 香菇、蘿蔔、雞丁	6.3 2.5 2 2 805 200
12	三	有機白米飯 有機白米	蒲燒魚片 X1 帶魚片(烤)	栗子香菇燉雞 雞丁、香菇、栗子、蔬菜(煮)	炒鮮筍 竹筍、蔬菜(炒)	有機蔬菜	黑糖 QQ 醇奶 QQ、黑糖、奶粉	6 2.5 2 2 802 240
13	四	白醬鮮菇麵 嫩綠、鮮菇、蔬菜、嫩粉粉	香滷雞翅 X1 雞翅(滷)	★黃金薯球 X4 紫薯球(炸)	玉筍花椰 玉米筍、花椰菜(煮)	有機蔬菜	南瓜湯 南瓜、馬鈴薯、蔬菜	6.5 2.5 2 2 823 264
14	五	糙米飯 糙米、白米	油豆腐燉肉 豬肉、油豆腐、蔬菜(煮)	咖哩洋芋雞 雞丁、馬鈴薯、洋蔥、蔬菜(炒)	翠炒高麗 高麗菜、蔬菜(炒)	有機蔬菜	綠豆麥片 綠豆、麥片	6.5 2.5 2 2 819 302
17	一	燕麥飯 白米、燕麥	★炸無骨雞排 X1 雞排(炸)	蜜汁燒豬 豬肉、地瓜、蔬菜(燒)	玉筍豆段 玉米筍、嫩豆(炒)	蔬菜	鮮菇筍湯 鮮菇、竹筍	6.5 2.5 2 2 828 240
18	二	白米飯 白米	◆★香酥魚 X3 (生鮮)嫩魚丁(炸)	蔥燒豬柳 豬柳、蔬菜、黑豆干片(炒)	清炒鮮瓜 鮮瓜、蔬菜(炒)	蔬菜	冬瓜山粉圓 山粉圓、冬瓜糖	6.5 2.5 2 2 805 302
19	三	有機白米飯 有機白米	日式壽喜燒肉 豬肉、蔬菜(煮)	番茄炒蛋 雞蛋、番茄(炒)	芽菜三絲 豆芽菜、紅蘿蔔、韭菜(炒)	有機蔬菜	味噌豆腐湯 嫩豆腐、蔬菜	6 2.5 2 2 784 277
20	四	嘉義雞肉飯 雞肉絲、白米	嫩汁豬排 X1 嫩豬排(滷)	綜合滷味 滷油豆腐、蘿蔔、香菇(滷)	啵啵玉米 玉米、蔬菜(炒)	有機蔬菜	番茄鮮蔬湯 番茄、蔬菜	6.5 2.5 2 2 828 302
21	五	麥片飯 麥片、燕麥片	起司雞肉煲 雞肉、蔬菜、起司(煮)	鮮蔬炒肉絲 肉絲、蔬菜(煮)	芝麻海帶 海帶、嫩豆腐(炒)	有機蔬菜	鮮瓜排骨湯 鮮瓜、排骨	6.5 2.5 2 2 800 321
24	一	番茄肉醬麵 肉絲、番茄、蔬菜、絞肉	迷迭香雞排 X1 雞排(油烤)	★脆皮薯條 X4 紫薯條(炸)	香菇花椰 香菇、花椰菜(炒)	蔬菜	玉米濃湯 蔬菜、玉米、麥芽	6.5 2.5 2 2 828 280
25	二	白米飯 白米	咖哩豬肉 豬肉、南瓜、蔬菜(煮)	蔬菜雞肉 蔬菜、雞肉(炒)	脆炒高麗 高麗菜、蔬菜(炒)	蔬菜	蔬菜豆腐湯 嫩豆腐、蔬菜	6.5 2.5 2 2 800 260
26	三	有機白米飯 有機白米	糖醋魚排 X1 鯊魚肉、蔬菜(滷油-煮)	洋芋炒蛋 雞蛋、馬鈴薯、蔬菜(炒)	關東煮 滷味不凍、蔬菜、米(煮)	有機蔬菜	包心圓甜湯 包心圓	6.5 2.5 2 2 828 280

本菜單含有花生、芝麻、堅果、芒果、牛奶、麩質之穀物、大豆、魚類及其製品，不適合過敏體質食用，使用非基因改造豆製品。

◆表示 3 章 1Q 溯源水產品

主菜	副菜	湯品	點心	水果	其他	合計
17次	0次	4次	2次	6次	4次	

日期	星期	主食	主菜一	主菜二	副菜一	蔬菜	湯品	附品	平均 卡路里 (大卡)	脂肪 (g)	碳水化合物 (g)	蛋白質 (g)	鈣 (mg)	鐵 (mg)	鈉 (mg)	糖 (g)	纖維 (g)	其他
03	一	小米飯 白米+小米-蒸	日式咖哩豬 鮮圓豬肉+馬鈴薯+時蔬-煮	★◎酥炸甜不辣 甜不辣+時蔬-炸	爆炒白菜 白菜+時蔬-煮	青菜	味噌湯 味噌+豆腐-煮		6.4	2.8	1.9	2.9	0.0	0.0				868
04	二	五穀飯 白米+五穀米-蒸	◆三杯鮮魚 水燻魚+九層塔+時蔬-煮	回鍋五花肉 鮮圓豬肉+豆干+時蔬-煮	燉煮蘿蔔 蘿蔔+時蔬-燒	青菜	◎黑糖珍珠 粉圓+黑糖-煮		6.4	3.0	1.9	2.9	0.0	0.0				883
05	三	有機飯 有機米-蒸	BBQ豬排X1 豬排-滷	和風蒸蛋 蛋+時蔬-蒸	彩繪四季 四季豆+時蔬-炒	有機蔬菜	鮮瓜排骨湯 排骨+瓜+薑-煮		6.3	3.0	2.0	2.7	0.0	0.0				869
06	四	端午油飯 糯米+開陽+鮮圓豬肉+時蔬-蒸	★脆皮炸雞翅X1 三節雞翅-炸	筍干滷豆腐 豆腐+筍-滷	鮮蔬高麗 高麗菜+時蔬-炒	有機蔬菜	薑絲紫菜湯 紫菜+薑-煮		6.4	2.9	2.0	2.8	0.0	0.0				874
07	五	雜糧飯 白米+雜糧-蒸	堅果嫩雞 雞肉+堅果+時蔬-煮	肉蓉寬粉 寬粉+鮮圓豬肉+時蔬-煮	鮮菇燴瓜 瓜+時蔬-煮	有機蔬菜	義式蔬菜湯 番茄+時蔬-煮		6.4	3.3	1.9	2.9	0.0	0.0				906
~6/10(一)端午節放假~																		
11	二	糙米飯 白米+糙米-蒸	香嫩雞排X1 雞排-燒	壽喜燒豬 鮮圓豬肉+時蔬-燒	香炒海絲 海絲+時蔬-煮	青菜	香菇雞湯 香菇+雞肉+薑絲-煮		6.3	2.9	2.0	2.9	0.0	0.0				871
12	三	有機飯 有機米-蒸	蜜香豬排X1 豬排-燒	奶香菇菇蛋 菇+蛋-煮	彩蔬花椰 花椰菜+時蔬-炒	有機蔬菜	紫米薏仁湯 黑糯米+小薏仁+椰奶-煮		6.4	2.9	1.9	2.9	0.0	0.0				876
13	四	DIY肉燥 魚柳拌麵 烏龍麵-煮	肉燥虱目魚柳 虱目魚+鮮圓豬肉+時蔬-煮	烤地瓜x1 地瓜-烤	芝香芽菜 豆芽菜+油片絲+時蔬-煮	有機蔬菜	白玉排骨湯 排骨+蘿蔔-煮		6.5	2.9	1.9	2.8	0.0	0.0				879
14	五	五穀飯 白米+五穀米-蒸	花瓜雞 雞肉+花瓜+時蔬-煮	◎紅燒獅子頭X1 獅子頭+時蔬-燒	蒜炒甘藍 高麗菜+時蔬-炒	有機蔬菜	金菇豆腐湯 豆腐+菇+時蔬-煮	歷歷 豆腐	6.3	2.9	1.9	2.8	0.0	0.0				864
17	一	小米飯 白米+小米-蒸	高昇排骨 鮮圓豬肉+芝麻+年糕-煮	★鹹酥雞X3 雞肉-炸	香炒鮮瓜 瓜+素肉絲+時蔬-炒	青菜	味噌湯 味噌+時蔬-煮		6.6	2.9	2.0	2.9	0.0	0.0				893
18	二	雞肉絲飯 白米+雞肉-蒸	鐵路豬排X1 豬排-燒	關東煮 油豆腐+時蔬+蒟蒻-煮	清爽洋芋 馬鈴薯+時蔬-煮	青菜	洋蔥蘑菇湯 洋蔥+蘑菇+時蔬-煮		6.4	2.9	2.0	2.7	0.0	0.0				869
19	三	有機飯 有機米-蒸	◎鹽水雞 米血+雞肉+時蔬-煮	滑嫩蒸蛋 蛋+時蔬-蒸	翠炒白菜 大白菜+時蔬-炒	有機蔬菜	酸菜肉絲湯 鮮圓豬肉+酸菜+時蔬-煮		6.5	2.9	1.9	2.7	0.0	0.0				874
20	四	糙米飯 白米+糙米-蒸	吮指翅小腿X2 翅小腿-滷	豆干炒魷魚 鮮圓豬肉+豆干+魷魚+時蔬-炒	醬香炒筍 筍+時蔬-炒	有機蔬菜	摩摩喳喳 西谷米+芋頭+地瓜-煮		6.4	3.0	2.0	2.7	0.0	0.0				877
21	五	麥片飯 白米+麥片-蒸	梅干扣肉 鮮圓豬肉+梅干菜+時蔬-煮	★◎麥香雞排X1 香雞排-炸	奶香玉米 玉米+時蔬-煮	有機蔬菜	鮮菇湯 菇+時蔬-煮		6.4	2.8	1.9	2.8	0.0	0.0				864
24	一	雜糧飯 白米+雜糧-蒸	叉燒豬排x1 豬排-滷	泰式咖哩雞 雞肉+馬鈴薯+時蔬-煮	芝麻滷海結 海結+時蔬+芝麻-滷	青菜	◎仙草雙圓飲 地瓜圓+芋圓+仙草-煮		6.5	2.9	2.0	2.7	0.0	0.0				877
25	二	番茄肉醬 義大利麵 麵+鮮圓豬肉+番茄+時蔬-煮	★香脆雞排X1 雞排-炸	馬鈴薯燉X4 馬鈴薯燉-烤	鮮炒高麗 高麗菜+時蔬-炒	青菜	玉米濃湯 玉米+時蔬-煮		6.5	3.0	1.9	3.0	0.0	0.0				895
26	三	有機飯 有機米-蒸	醬爆雞丁 雞肉+時蔬-煮	★轟炸魚丁X3 魚-炸	時令條豆 四季豆+時蔬-炒	有機蔬菜	大滷湯 豆腐+時蔬-煮		6.3	2.9	1.9	2.8	0.0	0.0				864
本公司全面使用「非基因改造」之豆製品及玉米 ◆表示3章1Q增加溯源水產品 ★表示炸物 ◎表示加工品 / 本菜單「未使用輻射污染食品」																		
※本菜單含有甲殼類、芒果、花生、牛(羊)奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類及以上各項其製品、不適合對其過敏體質者食用※																		
主菜種類(次/月)			主菜食材特性(次/月)			副菜食材分析(次/月)			其他分析(次/月)									
日	週	月	日	週	月	加工食品			日	週	月	油炸品		甜湯				
次	次	次	次	次	次	魚、肉類	其他		次	次	次	次	次	次	次	次		
0	2	7	8	17	0	4	2	6	4			2	6		4			

