

# 臺北市立弘道國民中學 113 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：113 年 10 月 22 日(二) 10:20~11:00

二、會議地點：2 樓會議室

三、主席：唐廷俊 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：

## 議題一：8-9 月供餐份數統計

	食家安	第一	總人數
*8/30-9/13 訂購人數	511+3 素	577+3 素	1094
*9/16-9/30 訂購人數	577+3 素	511+3 素	1094
10 月訂購人數	454+2 素	634+4 素	1094

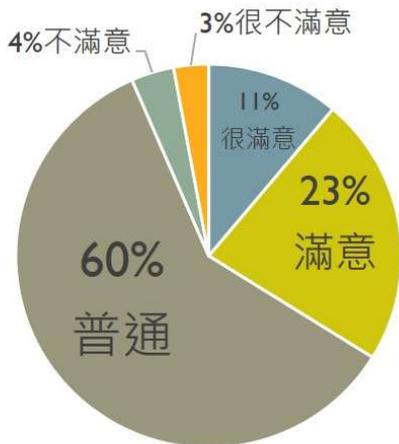
月份	廠商	金額	總餐數	廠商申請款	廠商請款合計	合作社申請款 (清潔費)	本月付款總計
9	食家安學生總餐數	717925	11045	706880	706880	11045	717925
	食家安教職員總餐數	0	0	0			
9	第一學生總餐數	709540	10916	698624	749760	11715	761475
	第一教職員總餐數	51935	799	51136			
總合計		1479400	22760	1456640	1456640	22760	1479400
匯費					<b>1,479,400</b>		
匯入學校金額:							

## 議題二：8-9 月滿意度調查結果

(1) 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%	22%	54%	1%	2%
Q-02	菜單	13%	25%	58%	3%	2%
Q-03	調味	13%	23%	58%	4%	2%
Q-04	口感	12%	20%	61%	4%	2%
Q-05	整體	11%	23%	60%	4%	3%

### 質化回饋



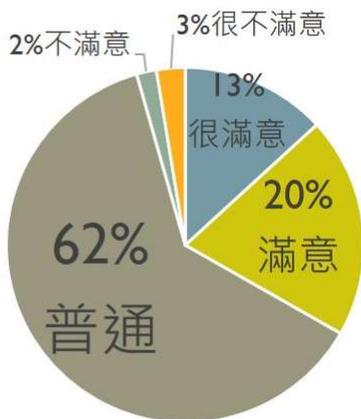
Q5-整體而言你對學校午餐是否滿意?

- Q1 有時湯太少不夠 (705) 飯太多 (709) 太多 (804) 喜歡的蒸蛋不夠 (811) 量少 (913)
- Q2 絲瓜太多、主食變化可以豐富點 (709) 不新鮮 (714)
- Q3 調味太淡 (709. 711. 714. 806) 太油 (804) 飯菜太乾 (811) 太油、有時太鹹有時太淡 (913)
- Q4 口感濕濕的 (704) 炸物太軟 (705) 太軟太爛 (709) 青菜沒味道 (804) 排骨很硬、菜很老、飯太濕 (806) 炸物口感不佳 (811) 油炸魚類口感不佳 (908) 全部口感不佳 (913)
- Q5 整體不錯 (705) 不好吃 (806) 請用心煮食物 (913)

### (2) 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	20%	23%	53%	2%	2%
Q-02	菜單	14%	25%	56%	2%	2%
Q-03	調味	13%	23%	59%	2%	2%
Q-04	口感	13%	21%	61%	2%	3%
Q-05	整體	13%	20%	62%	2%	3%

### 質化回饋



整體而言你對學校午餐是否滿意?

- Q1 湯不夠 (705) 喜歡的蒸蛋不夠 (811) 9/26. 27量不足已補 (805) 太多 (804) 量少 (913)
- Q2 不新鮮 (714) 菜太多 (804) 希望南瓜跟飯分開煮 (911)
- Q3 菜有漂白水味 (704) 太淡 (706. 714) 太油 (804) 醬太多、甜湯太甜 (707) 太鹹 (713) 飯菜太乾 (811) 太油、有時太鹹有時太淡 (913)
- Q4 口感硬硬的 (704) 蠻多天青菜有苦味 (706) 炸物口感不佳 (811) 青菜沒味道 (804) 別加香菜 (805) 9/23蠔油香菇雞肉偏紅感覺沒熟 (903) 全部口感不佳 (913)
- Q5 難吃 (706) 請用心煮食物 (913)

### 議題三：審核 11 月份菜單(修正後正式菜單如附件)

★ 11/21(四) -11/22(五) 八年級隔宿露營不供餐

(1)經委員討論，修正部分如下。

\*第一菜單：

委員：11月初(11/4-11/8)蛋料理有兩次，月底(11/25-11/29)蛋料理一次，但月中(11/11-11/22)這兩週完全沒有蛋，希望能將11/4-11/8的兩次蛋，分一次到中間兩週。

委員：根據8-9月滿意度質化調查，學生喜歡蒸蛋，11月三次都是炒蛋，可以改成蒸蛋。

(實際菜單11/4主菜二「玉米炒蛋」調整至11/20「海芽蒸蛋」、11/4主菜二改為「什錦蔬菜肉絲」、副菜一配合調整為「香酥玉米餅\*1」)

\*食家安菜單：

委員：11/11主菜二「關東煮」都是加工品，不適合列為主菜，需要調整。

委員：學生蠻喜歡關東煮，若真的喜歡是否也可以不需要更換。

修正提議1-維持11/11關東煮為主菜二：4票

修正提議2-11/11主菜二和11/13主菜一互換、11/13主菜一改為油腐燒豬：5票

(實際菜單11/11主菜二換成11/13主菜一「香燒豬排\*1」、11/13主菜一調整「油腐燒豬」)

委員：11/12主菜二「地瓜薯條\*5」屬於澱粉類，不應放在主菜。

(實際菜單改成「青醬燉雞」)

(2)廠商菜色說明：

\*第一菜單：11/25「肉條薯條\*4」比例為肉條50%、薯條50%，每位同學大約可拿4條。

\*食家安菜單：11/11「關東煮」為CAS認證魚漿製品，有黑輪、魚丸、甜不辣等選項。

(此菜色經廠商說明、委員表決後，改為香燒豬排)

#### 議題四：供餐情形討論

\*9/26 食家安(805)：學生在香酥魚塊發現45.5cm頭髮。

討論內容：此45.5cm長髮，研判屬於學生掉落至餐桶，現場委員對前述說明無異議，因此此案不計點。

截至10月午餐會議後，累計：食家安(0點)，第一(0點)