

臺北市立弘道國民中學113學年度第二學期第1次(2月份)午餐供應委員會會議紀錄

一、會議時間：114年2月18日(二) 10:20~11:10

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：

議題一：12月供餐份數統計

	食家安	第一	總人數
12月訂購人數	319	770+6素	1095
1月訂購人數	496+3素	593+3素	1095

弘道國中 113 年 12 月營養午餐收費統計表

113.12.31

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
12	食家安學生總餐數	450840	6936	443904	497024	7766	504790
	食家安教職員總餐數	53950	830	53120			
12	第一學生總餐數	1100840	16936	1083904	1083904	16936	1100840
	第一教職員總餐數	0	0	0			
總合計		1605630	24702	1580928	1580928	24702	1605630
匯 費							1,605,630
匯入學校金額:							

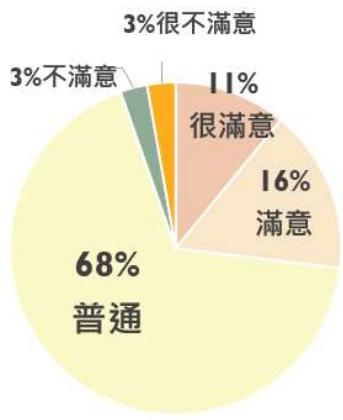
議題二：12月滿意度調查結果

(1) 第一

12月滿意度調查結果-第一

訂購人數：770+6素
班級數：30班

項目	項目	很滿意	滿意	普通	不滿意	很不滿意
Q-01	供應量	14%	24%	59%	1%	1%
Q-02	菜單	3%	7%	88%	1%	1%
Q-03	調味	8%	13%	72%	5%	2%
Q-04	口感	8%	11%	73%	5%	2%
Q-05	整體	11%	16%	68%	3%	3%



Q5-整體而言你對學校午餐是否滿意?

質化回饋

- Q1 飯太多 (706, 712, 713, 806) 飯太多湯太少 (709)
- Q2 小黃瓜重複 (702) 炸物太少 (713, 811)
12/26綠豆湯裡的配料很噁心 (704)
珍奶次數太少、紅蘿蔔出現次數太多 (807)
- Q3 紅燒魚有臭味 (704) 魚排有異味 (709)
太鹹太淡太油 (702) 麥克雞塊皮太水 (807)
12/11蔬菜排骨湯太鹹、虱目魚排太油 (707)
12/26綠豆包心圓口味太淡 (707) 味道太淡 (811)
甜湯像糖水、肉不像肉 (709) 調味難吃 (712)

【第一頁，共二頁】

質化回饋

- Q4 青菜一坨 (702) 白蘿蔔太硬 (704)
飯太軟、菜太油、魚太柴 (709)
菜跟鐵塊一樣硬 (712) 白飯濕濕的 (713)
雞太硬、薯條軟掉 (807) 白飯口感不佳 (811)

【建議欄】

希望肉不要有骨頭 (704)
有兩位同學覺得十分不滿意 (707)
菜梗太多、菜葉太軟、有些食品加太多醬，肉看似很多但大多是骨頭，餐桶放太久，很多一開始酥酥的食物軟掉，有時菜沒有味道，有時調味太重，所以吃得不開心 (807)

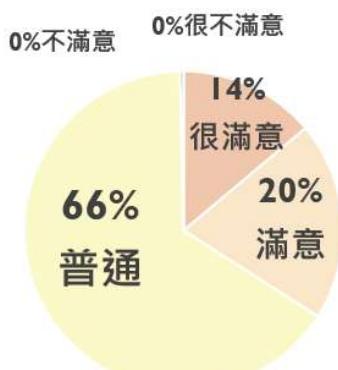
【第二頁，共二頁】

(2)食家安

12月滿意度調查結果-食家安

訂購人數：319
班級 數：13 班

項目	項目	很滿意	滿意	普通	不滿意	很不滿意
Q-01	供應量	15%	26%	58%	1%	0%
Q-02	菜單	11%	24%	64%	0%	0%
Q-03	調味	15%	22%	63%	0%	0%
Q-04	口感	17%	18%	65%	0%	0%
Q-05	整體	14%	20%	66%	0%	0%



整體而言你對學校午餐是否滿意?

質化回饋

- Q1 飯量太少 (909)、蒸蛋太少 (911)
- Q3 菜可以味道淡些 (715)
- Q4 飯菜太硬 (808)
- Q5 沒特色 (808)

議題三：審核 3 月份菜單(修正後菜單如附件)

★配合教育局推動校園動物保護及動物福利觀念，每學期供應 1 次友善飼養雞蛋。

★本學期供餐到 6/26(四)，學校活動不供餐日：

2/24(一) 七 年 級 校 外 教 學 不 供 餐

5/23(五) 校 慶 全 校 不 供 餐

6/11(三) 九 年 級 畢 業 典 禮，當 天 開 始 九 年 級 不 供 餐

6/27(五) 第 三 次 段 考 第 二 天 下 午 不 上 課 不 供 餐

(1) 經 委 員 討 論，修 正 部 分 如 下。

* 第 一 菜 單：3/3 湯 品 「 芹 香 蔬 菜 湯 」 只 有 菜，希 望 能 增 加 肉 絲。

3/6 主 食 「 鮮 菇 白 醬 義 大 利 麵 」 加 紋 肉。

* 食 家 安 菜 單：無。

(2) 廠 商 菜 色 說 明：

* 食 家 安 菜 單：3/14 主 菜 「 炸 烏 魚 」 是 使 用 生 鮮 烏 魚，無 魚 刺 的 魚 塊。

議題四：供 餐 情 形 討 論

異 物

(1) 12/23 903(第一) 學 生 在 自 己 碗 中 的 義 大 利 麵 裡，發 現 2.9cm 透 明 塑 膠 片。

決 議：扣 1 點 (贊 成 9 票)。

(2) 1/6 703(第一) 一 打 開 蓋 子 就 發 現 沒 有 香 鬆，只 有 一 根 頭 髮。

廠 商 處 理：立 即 換 新 的 香 鬆 蒸 蛋。

決 議：不 扣 點 (10 票)、扣 點 (2 票)。

委 員 提 醒 廠 商 務 必 多 幫 忙 留 意 環 境 衛 生。

截 至 2 月 午 餐 會 議 後，累 計：食 家 安 (1 點)，第 一 (6 點)

八、臨時動議：無。

九、散會：114 年 2 月 18 日(二)11:10

會議照片



12月午餐會議



12月滿意度調查結果



審核3月菜單



12月異物狀況說明