

臺北市立弘道國民中學 114 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：114 年 10 月 21 日(二) 10:20~11:00

二、會議地點：2 樓會議室

三、主席：黃美惠組長

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：

議題一：9 月供餐份數統計

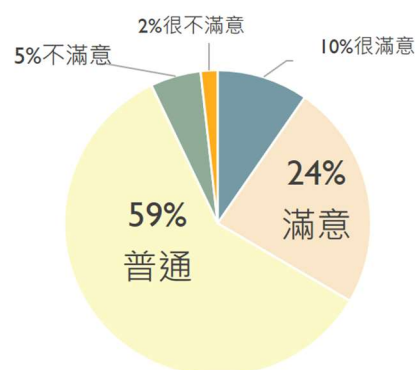
	食家安	第一	總人數
*9/1-9/13訂購人數	621+3素	531+3素	1158
*9/15-9/30訂購人數	531+3素	621+3素	1158
10月訂購人數	486+2素	665+4素	1157

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	755950	11630	744320	787008	12297	799305
	食家安教職員總餐數	43355	667	42688			
9	第一學生總餐數	757185	11649	745536	745536	11649	757185
	第一教職員總餐數	0	0	0			
總合計		1556490	23946	1532544	1532544	23946	1556490
匯費							
匯入學校金額:							1,556,490

議題二：9 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	17%	25%	52%	2%	3%
Q-02	菜單	12%	22%	59%	5%	2%
Q-03	調味	9%	24%	62%	4%	1%
Q-04	口感	9%	22%	61%	6%	1%
Q-05	整體	10%	24%	59%	5%	2%



質化回饋

- Q1 湯少不夠 (701) 飯太多 (705. 707)
飯不夠 (911)
- Q2 菜很硬. 薯條軟硬不均 (701)
菜色太少 (702) 菜不熟 (704)
希望可以多樣化 (705). 魚腥 (707)
青菜重複率太高 (708) 蔬菜量較少 (710)
實際的菜色內容與菜單有落差 (907)
希望主菜種類可以增加 (911)

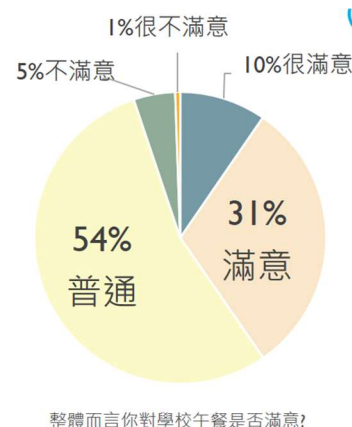
【第1頁，共2頁】

- Q3 小白菜高麗菜沒味道 (701)
菜太甜 (803)
菜太淡 (702. 708. 709. 907. 911)
太油. 太鹹 (704. 707. 907)
- Q4 薯條太硬 (701) 飯有時偏硬有時偏軟 (704)
素丸子有怪口感 (809) 豬肉有腥味 (907)
- Q5 希望多一點甜食 (705)
- 建議欄
咖哩雞太稀. 肉太老. 其他不錯吃 (90731)
棒 (910)

【第2頁，共2頁】

(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	25%	22%	48%	5%	0%
Q-02	菜單	12%	27%	54%	5%	2%
Q-03	調味	12%	28%	54%	5%	1%
Q-04	口感	9%	28%	57%	5%	1%
Q-05	整體	10%	31%	54%	5%	1%



質化回饋

- Q1 湯量太少 (701) 菜太多 (705. 707)
分量不足 (905) 飯有時不夠 (911)
- Q2 菜很硬. 薯條軟硬不均 (701)
甜湯太多. 麵太少 (704)
菜單和期待有差 (705) 魚腥 (707)
青菜重複率太高 (708) 多一點甜湯 (713)
油炸次數太多須減少次數 (705家長)
實際的菜色內容與菜單有落差 (907)
希望主菜種類可以增加 (911)

【第1頁，共2頁】

- Q3 小白菜高麗菜沒味道 (701)
太淡 (702. 708. 709. 809. 907)
菜會苦 (702) 太油 (702. 704. 907. 911) 太鹹 (705. 707. 907)
菜炒太黃 (705)
- Q4 薯條太硬 (701) 飯較乾硬 (702)
菜太軟. 魚肉口感很怪 (809)
排骨粉太多肉有點柴 (705)
飯太油. 有部分豬肉吃起來有腥味 (907)
飯太軟 (703) 飯太硬 (704)
9/22菜色口感不佳 (805) 菜偏硬 (911)
- 建議欄
棒 (910)

【第1頁，共2頁】

議題三：審核 11 月份菜單(修正後正式菜單如附件)

★ 11/18(二) -11/19(三) 八年級隔宿露營不供餐

★ 11 月午餐會議原訂 11 月 18 日(二)，因遇八年級隔宿露營，多位委員及八年級學生代表無法出席，故提前一週至 11/11(二)。

(1)經委員討論，修正部分如下。

*食家安菜單：無。

*第一菜單：

委員：11/17 主菜「咖哩雞」的雞腿丁骨頭偏多。 調整：改為肉多的雞胸肉丁。

委員：11/24 副菜「西式彩蔬」中有學生較不愛的甜椒，常會有剩。 調整：甜椒改為玉米筍。

(2)其他菜色反應：

學生委員(709)：湯的薑絲太多。

廠商：薑絲用來去腥味，可以把薑絲改成薑片，避免容易撈到。

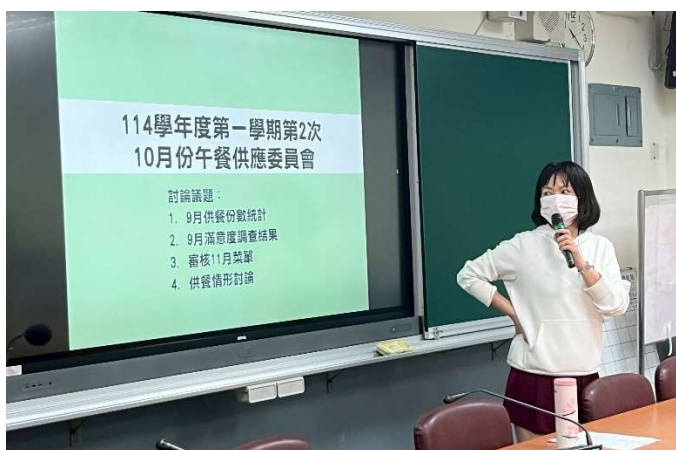
學生委員(709)：薯條偏乾。

廠商：為了避免運送時間到過軟，通常都會炸的更乾酥。

議題四：供餐情形討論

無

會議照片



十月午餐會議開始



報告 9 月收費統計



審核 11 月菜單-學生代表



菜單討論