

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 2 次（4 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 4 月 17 日（星期三）10：30 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

0514/0834

學生事務處
主任 黃朝楠

0514/0935

敬會

總務處

總務處主任 曾正一

0513/0810

七年級級導師

導師 黃奕齊

0514/1505

八年級級導師

導師 吳繡美

0514/1030

九年級級導師

導師 蔡章明

0514/1530

合作社理事主席

合作社理事主席 蔡章明

家長會

弘道國中
家長會會長 巫芊穎

0515/1230

臺北市立弘道國民中學 112 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：113 年 4 月 17 日(三) 10:30~11:10

二、會議地點：經緯樓 2F 會議室

三、主席：唐廷俊 校長

紀錄：蘇沛潒

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 月供餐份數統計

	食家安	第一	總人數
4 月訂購人數	408	558	966

弘道國中 113 年 3 月營養午餐收費統計表

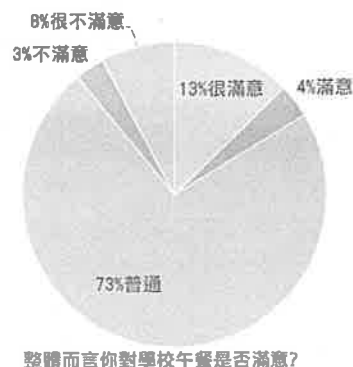
113.3.29

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
3	食家安學生總餐數	292380	4873	287507	335946	5694	341640
	食家安教職員總餐數	49260	821	48439			
3	第一學生總餐數	921060	15351	905709	905709	15351	921060
	第一教職員總餐數	0	0	0			
總合計		1262700	21045	1241655	1241655	21045	1262700
匯費					1,262,700		
匯入學校金額:							

議題二：3 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	22%	5%	63%	0%	9%
Q-02	菜單	19%	4%	62%	4%	11%
Q-03	調味	12%	11%	66%	2%	8%
Q-04	口感	10%	13%	63%	3%	11%
Q-05	整體而言你對學校午餐是否滿意?	13%	4%	73%	3%	8%



質化回饋

Q1. 菜量可少一些，因為班上通常都不吃完，且剩很多(711)蒸蛋(811)

Q2. 班上同學望湯是甜湯，想增加次數(711)增加炸雞排(714)

Q3. 菜、米飯會有酸味(711)太鹹(714)菜較油(811)

Q4. 米飯太軟爛(711)肉較乾、飯有時候乾、菜會苦(811)

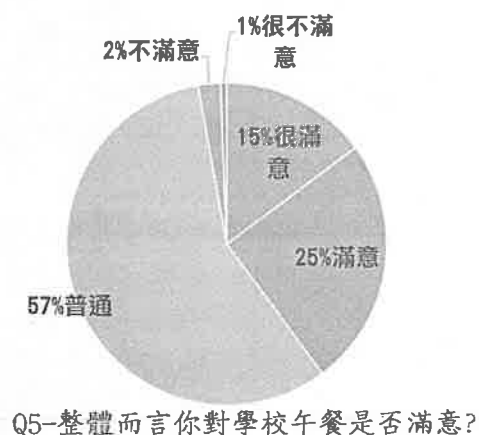
Q5. 無

建議

同學們都希望食物可以好吃些，避免有酸味。食材希望新鮮些，不然每次菜都是黃的。(711)。(已詢問副總務股長哪一天哪一道菜有酸味，副總務股長表示不清楚，已請副總務股長及班長回去班上宣達若發現當天食物有異味，應立即至衛生組反映。)

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%	25%	53%	1%	0%
Q-02	菜單	15%	24%	58%	3%	0%
Q-03	調味	9%	23%	64%	3%	1%
Q-04	口感	12%	22%	63%	2%	1%
Q-05	整體而言你對學校午餐是否滿意?	15%	25%	57%	2%	1%



質化回饋

Q1. 菜太多，肉太少(704)飯、菜給太少(801)(已詢問 801 副總務股長回去討論後為某一天個案，班級不用加總飯菜量。)

Q2. 油炸多一點(704)變化更多，尤其是蔬菜，菜太單調(705)甜湯太多(708)減少醬料(809)

Q3. 太淡，油太少(704)有些時候肉排會太鹹(705)太淡(708)淡一點(809)

Q4. 鐵板燒雞(704)飯太濕軟(708)

Q5. 有待加強(有點難吃)(704)

建議

太油、太鹹、學生看到員工去廁所出來沒洗手(衛生不佳)(702)(已提醒桶餐大哥大姐。)

味噌湯好喝，可增加次數(703) 菜太單調，常常連續二天都是同種菜，希望加些其它的菜(705)高麗菜份量不足，薯條不足，少油(806)

議題三：審核 5 月份菜單(修正後正式菜單如附件)

不供餐日期:5/27 校慶補假。

5/1 包高中活動。

*家長會會長提醒 5/1 包高中活動，菜單要有蘿蔔排骨湯還有丸子，按照往例未用餐的同學也能食用。

第一

學務主任:5/6 鹹酥魚排是什麼魚?第一:旗魚排。問:玉米餅多大?第一:約 40g。

衛生組長:雞肉是否可溯源?第一:皆可追源頭。

總務主任:清炒時瓜是什麼瓜?第一:應該是大黃瓜，但還是要依照時菜。

食家安

學務主任:可樂餅多大? 食家安:手掌大。

5/23 鮮瓜是什麼瓜?大黃瓜。5/24 醋溜雞丁會瘦嗎?食家安:會有一點，用番茄。

5/29 魷魚新鮮嗎?都是新鮮魷魚。

議題四：供餐情形討論

1. 3/5 廠商「第一」班級:705 學生飯盒發現0.9cm的生物異物。

第一廠商回覆:菜蟲請員工多注意。

2. 3/12 廠商「第一」班級:704 學生飯盒發現0.3cm的生物異物。

第一廠商回覆:100%國產，會請北農協助注意出廠日期。

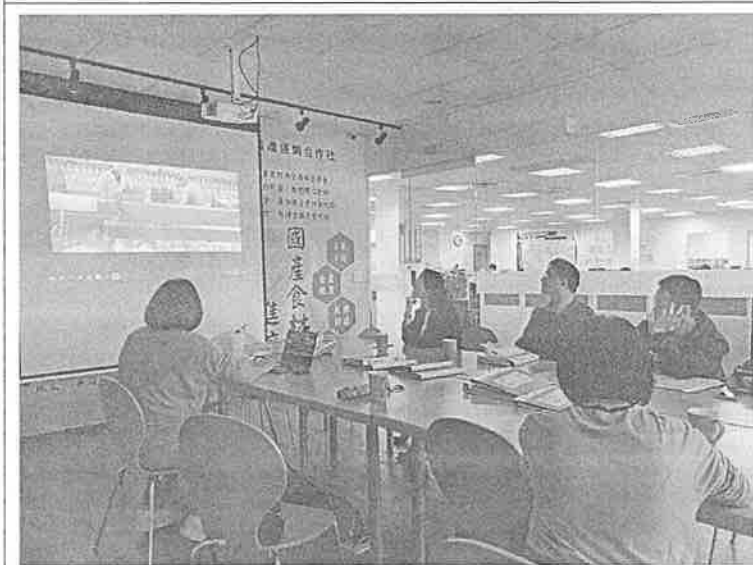
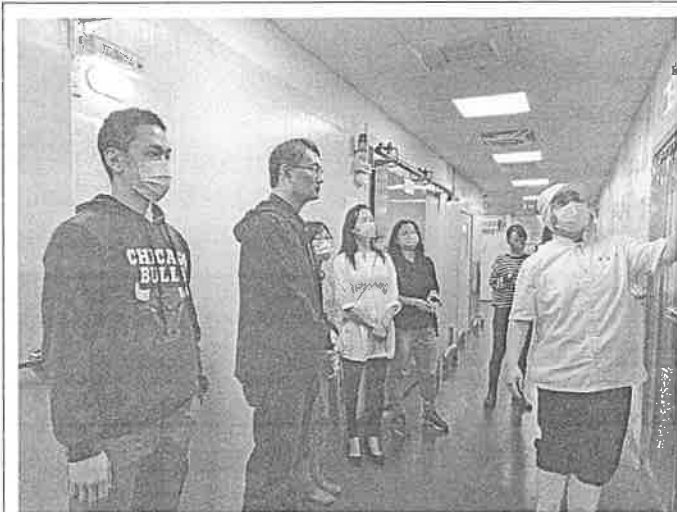
委員投票:

1.扣點:1票、不扣點:9票。2.扣點:2票、不扣點9票。

議題五：4/10 訪廠報告(第一)



4/10 訪廠報告(食家安)



八、臨時動議：

午餐調價事宜

廠商因成本因素，從上次午供會已表態不進行午餐後續擴充合約，故今日請各位委員討論午餐是否調價相關議題。

鄰近學校餐費調查

學校	餐費	供應模式	廠商	牛奶、水果、果汁	備註
南門	65	輪餐	榮彬、宮保王	牛奶、水果、果汁輪週供應	
中正	65	選餐	第一、食家安	沒有牛奶 水果每週兩次 (炸物一週兩次)	
龍山	60	輪餐	統鮮、食家安	牛奶、水果輪週供應	要漲價，研議中
金華	67	選餐	第一、食家安	牛奶每週三供應 水果一月一次	
附小	60	輪餐	第一、新北	牛奶每週二供應 無水果	不漲價維持60元，已流標兩次，研議中
忠孝	60	輪餐	榮彬、宮保王	牛奶兩周一一次 水果一周兩次	要漲價，研議中

廠商訊息

弘道國中原 60 元規格：1 主食(飯、麵等)、1 主菜、3 副菜、1 湯無附餐

一、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 (以上方案為每月輪換 1 家供應商)

二、以上各項規格多漲 2 元學校可選擇兩家業者同時供餐。

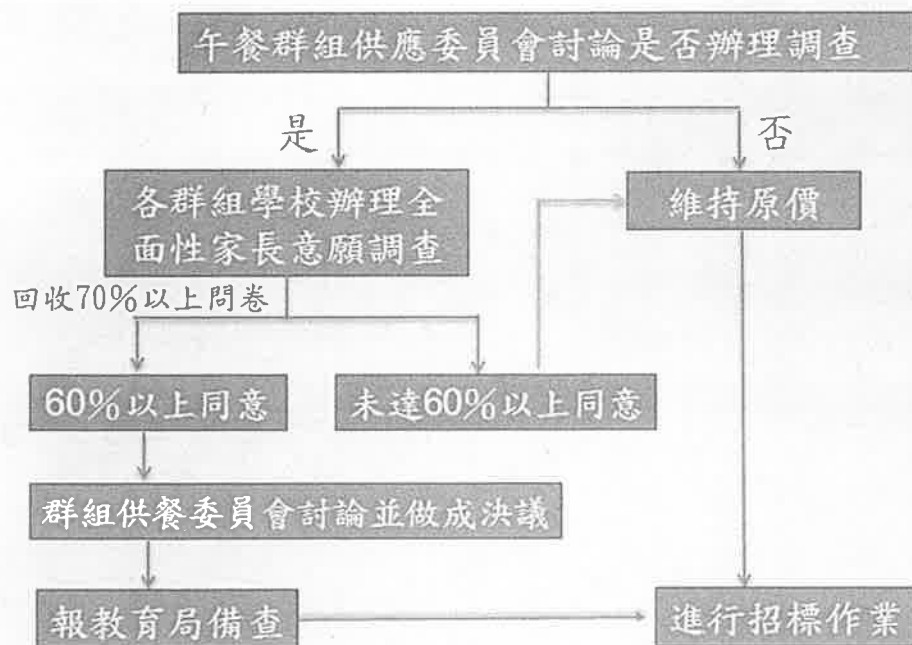
委員會討論漲價事宜

先決問題：原價為 60 元，是否調漲餐費重新招標？

A 方案：若要調漲，價格為何？(預計漲至 65 元)。

B 方案：若不調漲，要降低規格或是原規格進行招標？(以 60 元且原規格招標，流標機會大)

發全校問卷調查是否漲價



全校漲價問卷調查(草稿)

臺北市立弘道國民中學113學年度午餐調漲問卷調查

親愛的家長您好：

本校目前午餐計費標準及內容如下：

(一) 餐費：每人每餐60元。

(二) 內容：主食(飯、麵類等)，1主菜3副菜、1湯。

因應物價調漲，故日前學校召開午餐供應委員會，規劃113學年度調漲為每人每餐65元，除原有的主食、2主菜2副菜、1湯，並依規定使用三章一Q國產可追溯食材，重新進行廠商招標。

若維持原價每餐60元，則因應物價調漲，必須降低餐飲規格(如：主食、1主菜2副菜、1湯)並重新進行廠商招標(因經調查，鄰近學校以60元維持原規格招標，至目前為止，已流標兩次，仍研議中)。

因午餐是否調漲費用，必須回收問卷達7成以上，其中6成以上家長同意，才會調漲並進行後續採購招標。請問：

針對113學年度午餐您希望(請擇一勾選)：

☐ 不漲價，維持每餐60元，降規格。

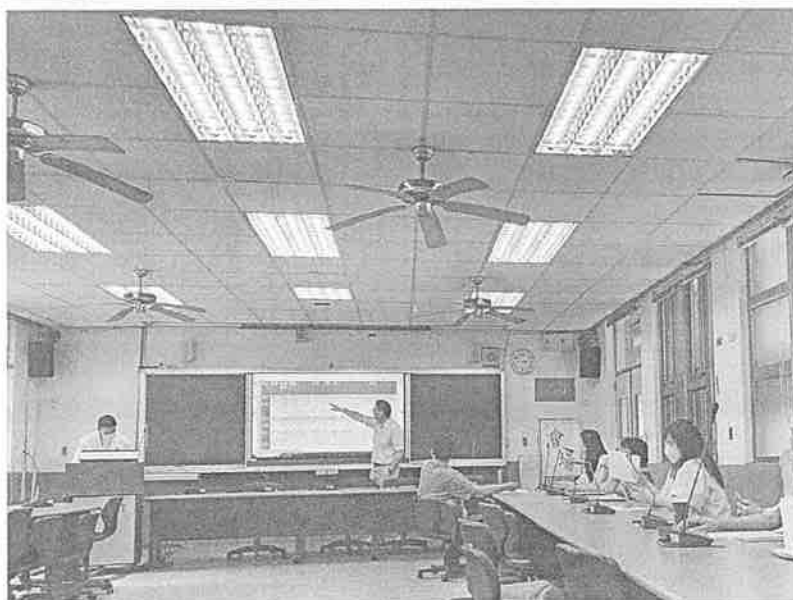
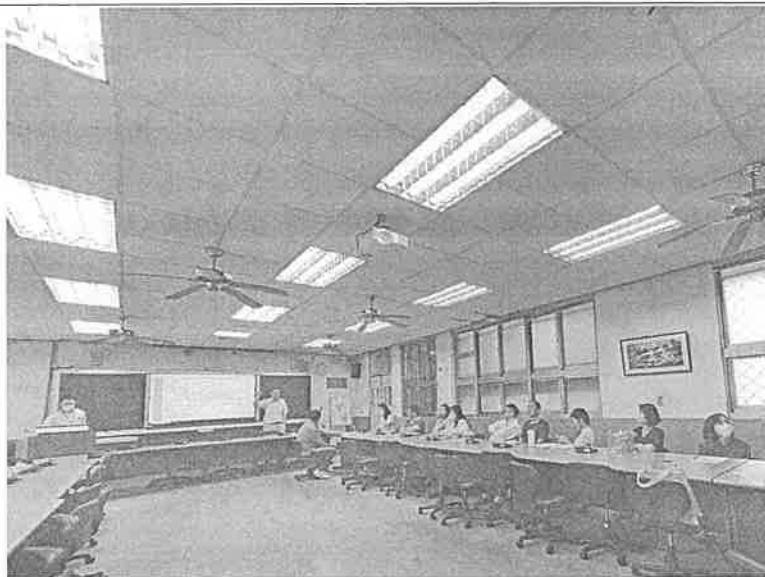
☐ 調漲為每餐65元，維持原規格主食、1主菜3副菜、1湯。

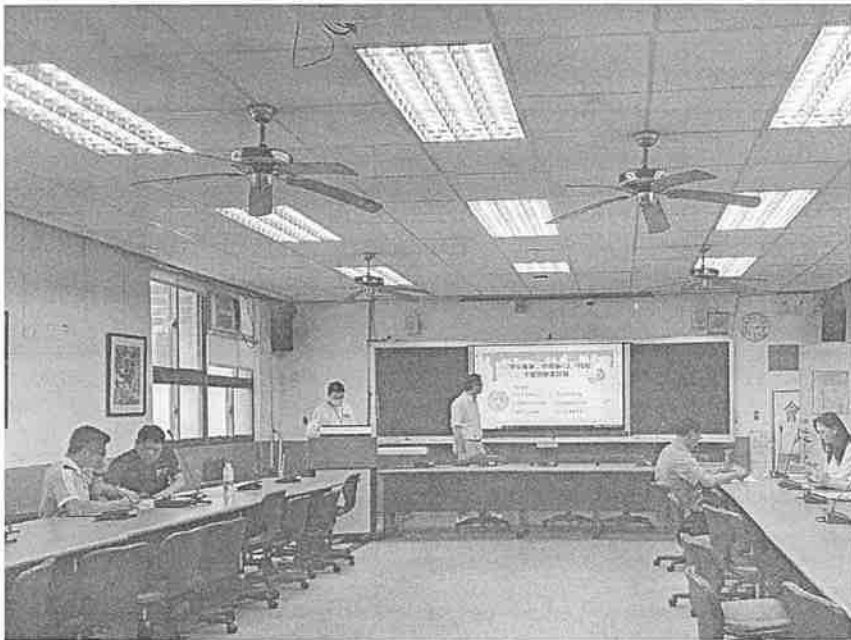
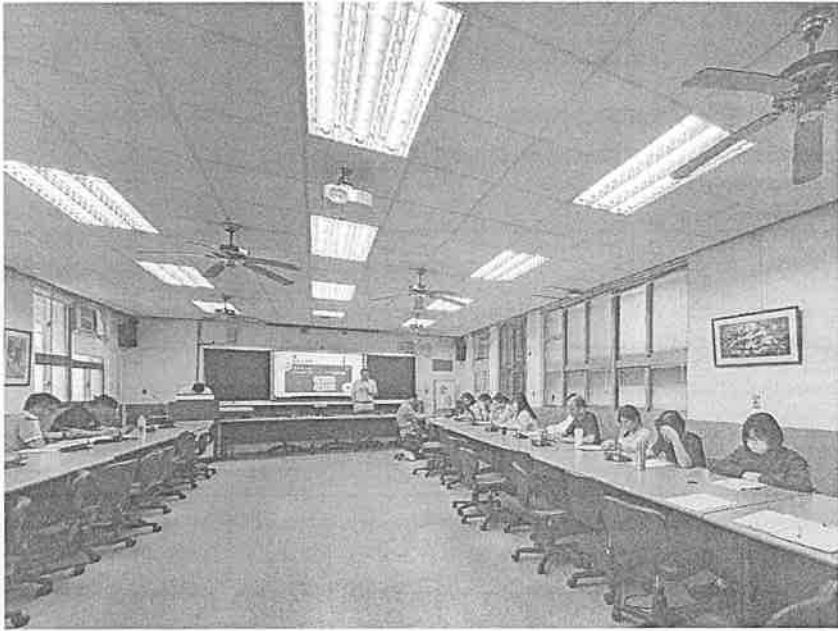
年 班 號 同學 家長簽章

(請於○月○日前繳回)

弘道國中/學務處

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 2 次 (4 月份)會議簽到表

一、 會議時間：113 年 4 月 17 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	公侯
學務主任	曹育彬	八級導師	吳新芳
總務主任	曾五一	九級導師	林淑輝
事務組長	涂鳳祺	家長會代表	巫華穎
衛生組長	呂浩珣	家長會代表	李三財
合作社理事主席	廖仁山	家長會代表	陳麗雲
學生代表	鍾恩	學生代表	黃柏睿

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
曾海峰	吳明院

廠址：新北市汐止區福德一路328巷1號

~5/27校慶補假~

※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)	
週次	週日	豬 肉	雞 肉	生鮮食材	調理食品	加工食品		其他	油炸品	甜湯
						魚、肉類				
次	次	次	次	次	次	次			次	次
0	1	10	12	23	0	4		2	7	5



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 5 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	全日 總熱量 (大卡)	全日 蛋白質 (公克)	全日 脂肪 (公克)	全日 碳水化合物 (公克)	全日 鈣 (毫克)	全日 鐵 (毫克)	全日 鈉 (毫克)	全日 鉀 (毫克)
1	三	有機白米飯 有機白米	蔥爆豬柳 豬柳、蔬菜(炒)	★香雞堡排 X1 滷香雞堡(炸)	白菜滷 白菜、蔬菜(煮)	有機蔬菜	蘿蔔排骨湯 蘿蔔、排骨	6	2.5	2	2	793	210		
2	四	燕麥飯 白米、燕麥	五香雞排 X1 雞排(油)	番茄炒蛋 雞蛋、番茄(炒)	什錦鮮瓜 鮮瓜、蔬菜(煮)	有機蔬菜	仙草綜合圓 仙草、QQ 圓	6.5	2.5	2	2	814	214		
3	五	第一油飯 糯米、香菇、肉絲	三杯雞 雞肉、馬鈴薯、蔬菜(炒)	肉絲炒菇 鮮菇、豬肉、蔬菜(炒)	鮮蔬豆包 滷豆包、蔬菜(煮)	有機蔬菜	番茄蔬菜湯 番茄、蔬菜	6.5	2.5	2	2	800	267		
6	一	麥片飯 白米、麥片	★鹽酥魚排 X1 滷魚排(炸)	茄汁豬肉 豬肉、番茄、蔬菜(炒)	鮮菇燉煮 鮮菇、蘿蔔、蔬菜(煮)	蔬菜	黑糖地瓜圓 地瓜、地瓜圓	6.5	2.5	2	2	828	267		
7	二	白米飯 白米	日式照燒雞 雞肉、馬鈴薯、蔬菜(煮)	虱目魚輪 X1 滷虱目魚輪(煮)	和風筑前煮 竹筍、蔬菜(煮)	蔬菜	味噌豆腐湯 滷豆腐、蔬菜、味噌	6.5	2.5	2	2	805	281		
8	三	有機白米飯 有機白米	油豆腐燒豬肉 豬肉、油豆腐、蔬菜(炒)	雙色肉茸 絞肉、玉米、蔬菜(炒)	鮮蔬玉筍 玉米筍、蔬菜(炒)	有機蔬菜	肉骨茶湯 蔬菜、豬肉	6.5	2.5	2	2	805	285		
9	四	嘉義雞肉飯 白米、雞肉	鐵路豬排 X1 豬排(油)	★玉米餅 X1 滷玉米餅(炸)	香菇花椰 香菇、花椰菜(炒)	有機蔬菜	鮮瓜湯 鮮瓜、蔬菜	6.5	2.5	2	2	828	244		
10	五	白米飯 白米	地瓜燒雞肉 雞肉、地瓜、蔬菜(煮)	京醬肉片 豬肉、蔬菜(炒)	乾煸豆段 滷豆干、豌豆(炒)	有機蔬菜	蔬菜排骨湯 蔬菜、小排	6.5	2.5	2	2	805	281		
13	一	糙米飯 白米、糙米	◆糖醋魚 (生鮮)滷魚肉、蔬菜(過油-煮)	玉米炒蛋 雞蛋、玉米、蔬菜(炒)	彩燴三絲 木耳、蔬菜(炒)	蔬菜	海芽肉絲湯 肉帶芽、肉絲	6.5	2.5	2	2	828	284		
14	二	白米飯 白米	鐵板燒豬 豬肉、滷油豆腐、蔬菜(煮)	鹽燒雞肉 雞肉、蔬菜(炒)	鮮瓜雙色 鮮瓜、蔬菜(炒)	蔬菜	香菇雞湯 雞肉、香菇、蔬菜	6	2.5	2	2	784	277		
15	三	海苔 5A++ (9 年級) 有機白米飯 有機白米、海苔	★必勝炸豬排 X1 豬排(炸)	蔥燒菇菇雞 雞肉、鮮菇、蔬菜(炒)	筍香豆腐 竹筍、滷豆腐、蔬菜(煮)	有機蔬菜	珍珠醇奶 粉圓、麥奶粉	6.5	2.5	2	2	819	254		
16	四	奶香鮮菇 義大利麵 蔬菜、鮮菇、麥奶粉、培根	義式翅腿 X2 翅小腿(油)	肉絲炒花椰 花椰菜、蔬菜、肉絲(炒)	★薯條 X5 滷薯條(炸)	有機蔬菜	玉米蔬菜湯 玉米、蔬菜	6.5	2.5	2	2	828	240		
17	五	胚芽飯 白米、胚芽芽菜	醬燒豚肉 豬肉、蔬菜(煮)	雞汁粉絲煲 雞絞肉、蔬菜、粉絲(煮)	紅絲高麗 高麗菜、紅蘿蔔(炒)	有機蔬菜	番茄豆腐湯 滷豆腐、番茄、蔬菜	6	2.5	2	2	793	276		
20	一	芝麻飯 白米、滷黑芝麻	★炸無骨雞排 X1 雞排(炸)	奶香洋芋魚 滷魚肉、馬鈴薯、蔬菜、麥奶粉(煮)	蔬菜金平燒 牛蒡、紅蘿蔔、蔬菜(炒)	蔬菜	柴魚豆腐湯 滷豆腐、蔬菜、柴魚魚	6.5	2.5	2	2	814	281		
21	二	白米飯 白米	梅乾豬肉 豬肉、梅乾菜、滷梅乾(煮)	紅絲炒蛋 雞蛋、紅蘿蔔、蔬菜(炒)	鍋燒白菜 白菜、蔬菜(煮)	蔬菜	羅宋湯 番茄、蔬菜、絞肉	6.5	2.5	2	2	804	280		
22	三	有機白米飯 有機白米	安東燉雞 雞肉、馬鈴薯、蔬菜(煮)	鮮魷肉片 豬肉、滷魷魚、滷豆干片、蔬菜(炒)	芝香拌菜 豆芽菜、蔬菜、滷芝麻	有機蔬菜	榨菜肉絲湯 榨菜、蔬菜、肉絲	6.5	2.5	2	2	819	271	豆漿	
23	四	DIY 肉燥拌麵 滷肉燥、蔬菜	蜜汁雞排 X1 雞排(油)	肉燥豆干 豬絞肉、滷豆干碎丁、蔬菜(炒)	清炒時瓜 鮮瓜、蔬菜(炒)	有機蔬菜	蘿蔔排骨湯 蘿蔔、排骨	6	2.5	2	2	793	286		
24	五	糙米飯 白米、糙米	招牌豬腳 豬肉、豬腳、蔬菜(油)	烤花枝捲 X1 滷花枝捲(烤)	彩蔬豆段 豌豆、蔬菜(炒)	有機蔬菜	摩摩喳喳 芋頭、地瓜、西芹菜、培根粉	6.5	2.5	2	2	805	261		
27	一	校	慶	補	假										
28	二	白米飯 白米	★魷魚排 X1 滷魷魚排(炸)	乾燒雞肉 雞肉、地瓜、蔬菜(燒)	西式燉菜 花椰菜、洋蔥、蔬菜(炒)	蔬菜	海芽蔬菜湯 肉帶芽、蔬菜	6.5	2.5	2	2	799	273		
29	三	有機白米飯 有機白米	豆干燒肉 豬肉、滷豆干、蔬菜(燒)	關東煮 海帶、滷甜不辣、蔬菜(煮)	翠炒高麗菜 高麗菜、蔬菜(炒)	有機蔬菜	竹筍湯 竹筍、蔬菜	6.5	2.5	2	2	819	282		
30	四	古早味炒飯 白米、蔬菜	★脆皮炸雞翅 X1 雞肉(炸)	豬肉豆腐煲 豬肉、滷豆腐、蔬菜(煮)	雙色芽菜 豆芽菜、蔬菜(炒)	有機蔬菜	QQ 山粉圓 QQ 圓、山粉圓	6.5	2.5	2	2	828	275		
31	五	三穀飯 白米、三穀米	鮮蔬燴肉 雞肉、蔬菜(炒)	菜圓蛋 雞蛋、蘿蔔、蔬菜(炒)	香滷白菜 白菜、滷肉燥、蔬菜(滷)	有機蔬菜	麵線羹 麵線、蔬菜	6.5	2.5	2	2	819	250		
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。															

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，不適合適體質食用，使用非基因改造豆製品。

主菜	副菜	湯品	點心	水果	飲料	合計
主菜	副菜	湯品	點心	水果	飲料	合計
0元	0元	0元	0元	0元	0元	0元