

# 臺北市文山區志清國民小學 午餐供應委員會 會議記錄單

一、時間： 111年1月9日上午9點0分

二、地點： 青雲學堂

三、主持人：

紀錄：陳柏成 老師

四、出(列)席人員：(詳如會議出席記錄)

五、主席致詞：

六、業務單位報告：

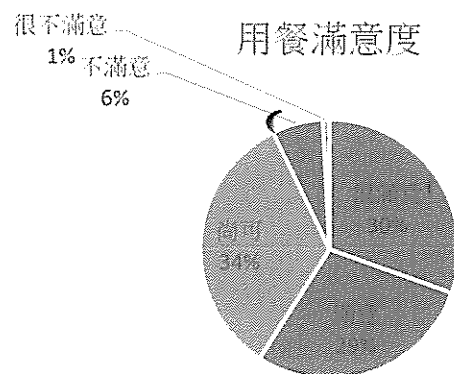
(一)111年11月起湯品為熱湯。

(二)12/14起恢復實體監廚。

(三)午餐滿意度調查：

依據午餐供應規範，學校需定期進行午餐滿意度調查，若不滿意度達30%則需提請群組午供會對廠商進行限期改善要求。此次期末午餐供應滿意度回收751份有效問卷表單，滿意度93%(697人)、不滿意度7%(54人)。

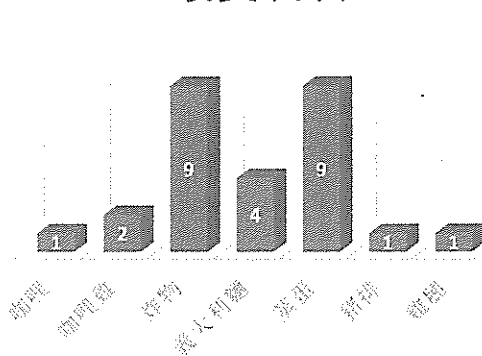
| 總訂餐人數 | 很滿意 | 滿意  | 尚可  | 不滿意 | 很不滿意 |
|-------|-----|-----|-----|-----|------|
| 751   | 229 | 215 | 253 | 48  | 6    |



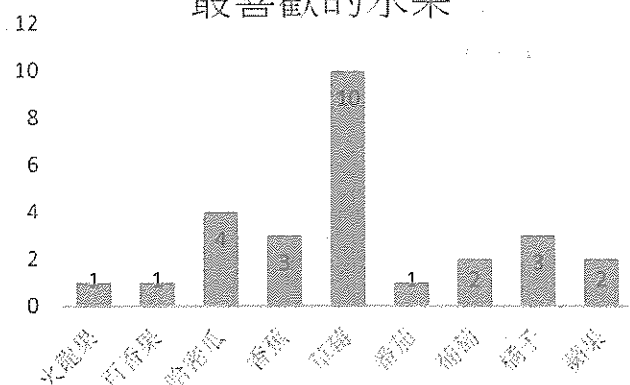
學生最喜歡的菜色為蒸蛋、炸物、義大利麵；

最喜歡的水果為草莓、哈密瓜、香蕉、橘子。

最愛食物



最喜歡的水果



其他提出的回應可概分 5 大類：

- (1) 建議避免出現偏辣的調味，避免浪費。
- (2) 魚的烹煮方式不要濕濕的，可以的話用乾煎或鹽酥的方式，以看到魚的原型。
- (3) 麵食類的份量都比較少，希望麵食類可比照飯類的量，讓孩子們吃麵食類也能吃飽。
- (4) 水果有時候會有受傷的，可以多一兩份備品。
- (5) 感謝辛苦的景美桶餐工作人員，送餐來的時候都是熱騰騰的！

|  |
|--|
| 建議避免出現偏辣的調味。   |
| 例如：111.12.27宮保鮑菇，有蠻多學生覺得辣                            |
| 大部分都十分美味可口，但有時會太鹹、太辣，建議調整調味方式！謝謝您～                   |
| 12/27宮保太辣、鹹酥雞太鹹、甜湯中的粉圓會黏成一團分不開                       |
| 有辣的餐點多數小孩不敢吃，甚至倒掉很浪費食物（杏鮑菇）                          |
| 炒杏鮑菇放辣椒，孩子都反應太辣了。蒸蛋上好像是撒胡椒粉卻沒攪勻，學生吃到一大坨。聖誕特餐的義大利麵太少。 |
| 魚的烹煮方式不要濕濕的，可以的話用乾煎或鹽酥的方式，用煮的通常都看不到魚的原型。             |
| 麵食類的份量都比較少，希望麵食類可比照飯類的量，讓孩子們吃麵食類也能吃飽。                |
| 飯不要太硬  |
| 飯量希望可以多一些  |
| 水果有時候會有受傷的，可以多一兩份備品                                  |
| 感謝辛苦的景美桶餐工作人員，送餐來的時候都是熱騰騰的！                          |
| 感謝統鮮提供營養均衡的餐點。                                       |

(四)本學期異物案說明

(五)感謝各位委員這一學期對於午餐供應業務的協助與支持，包含監廚研習、監廚排班與提出對午餐的建議。

七、臨時動議

- 未來菜單建議刪除「辣椒調味類」菜品，以避免食物的浪費。
- 當天的飯如果偏硬，將請導師即時反應給衛生組，衛生組這邊會立刻告知廠商，以做調整。
- 菜單開立部分，建議副菜類與青菜類的重疊性不要過高，可以開立一些較適合下飯的菜色。

衛生組長：

教師兼  
衛生組長 陳柏成

0109/1000

學務主任：

教師兼  
學生事務主任 陶 玉

總務主任：

教師兼  
總務主任 楊寶玉

0109/1400

校長：

臺北市文山區  
志清國民小學  
校長 張瑞庭

0109/1610

臺北市文山區志清國民小學 111 學年度上學期午餐供應委員會簽到表

日期：112 年 01 月 09 日      時間：09 時 00 分      地點：青雲學堂

|      | 簽名  |
|------|---|
| 學校代表 | <p>曾明光      張瑞發</p> <p>陶云      陳柏成</p> <p>李詩儀</p> <p>劉和琴</p> <p>楊寶云</p> |
| 家長代表 | <p>李依錦</p> <p>傅志心</p> <p>鍾學旭</p>  |

李依錦

陳柏成