

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：112年6月17日上午8點00分

二、地點：青雲學堂

三、主席：張瑞庭校長

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：

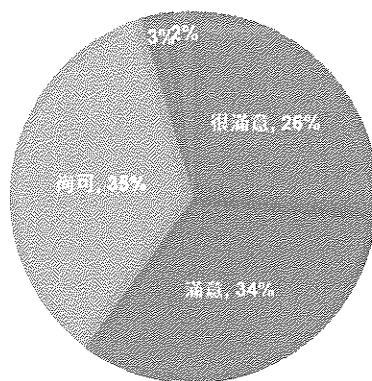
六、業務單位報告：

(一) 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697份有效問卷表單，滿意度94.54%(659人)、不滿意度5%(32人)。

總訂餐人數	很滿意	滿意	尚可	不滿意	很不滿意
697	182	233	244	20	12

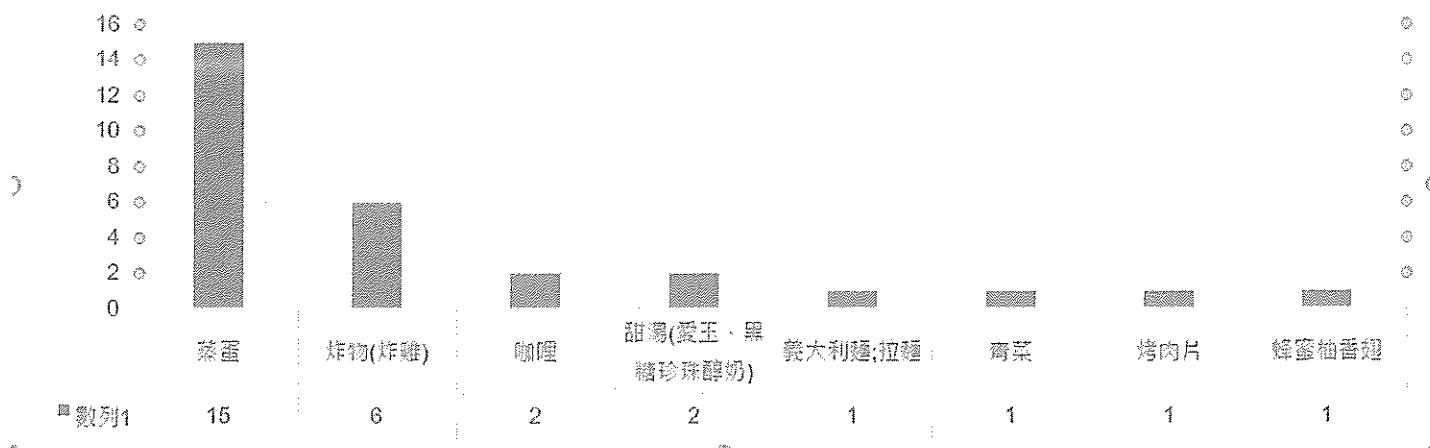
用餐滿意度

■ 很滿意 ■ 滿意 ■ 尚可 ■ 不滿意 ■ 很不滿意



學生最喜歡的菜色依序為蒸蛋、炸物、咖哩、甜湯、青菜；

學生最喜歡的菜色是什麼？



臺北市文山區志清國民小學 午餐供應委員會 會議簽到單

一、時間： 112年6月17日上午8點00分

二、地點： 青雲學堂

主席：張瑞庭校長

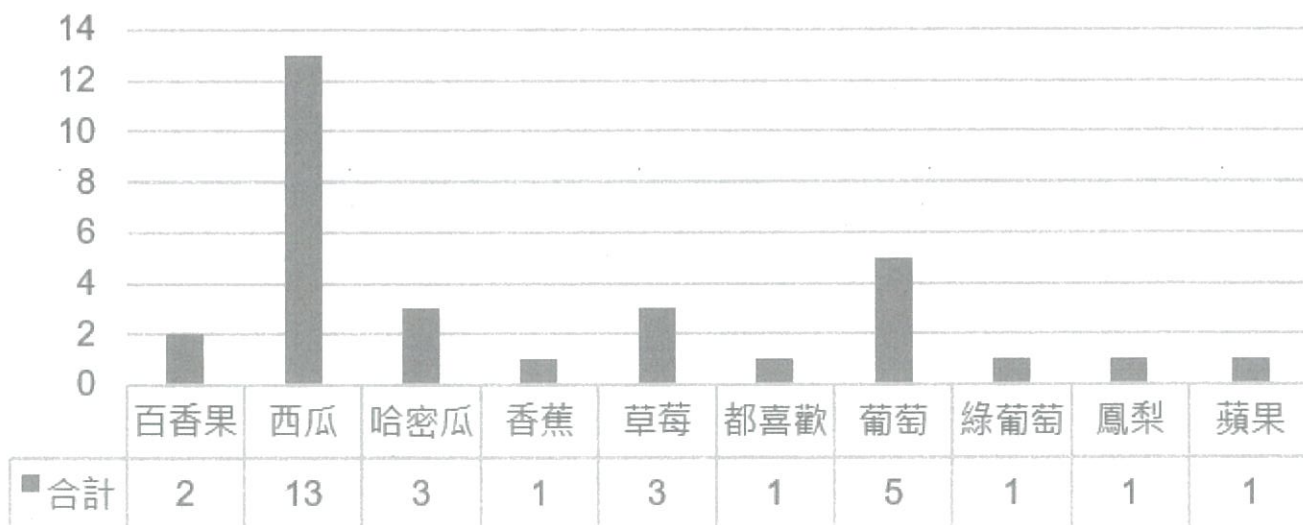
記錄：陳柏成老師

出席人員：應到 15 位，實到 8 位，達法定會議人數。

丁詩儀		陶云	
唐瑞欣	張淑芬		
周玉華			
傅云		統鯨 胡家欣	統鯨 彭雅琪

最喜歡的水果為西瓜、葡萄、哈密瓜、草莓。

學生最喜歡的水果是什麼？



幾年級班 填表人 其他想提出的建議?

103 蔡文毓	低年級牙齒搖動者多，學生咬不動杏包菇，星期二請儘量避免這道菜，謝謝！	<p>廠商回饋與處理</p> <p>依照合約每月的最後一週二為蔬食日，因為當天不會食用肉品，又杏鮑菇為蛋白質含量較豐富的蔬菜類，故蔬食日多使用杏鮑菇做為主食材，對於低年級牙口尚在發育的學生，會再與廚師討論烹調方式及軟硬度。</p> <p>若對於餐箱份量需求有需要加減量都可以透過衛生組長告知我們。</p> <p>廚房這邊設計菜單會盡量一道偏乾的菜+一道偏濕的菜，湯水的菜餚可以讓學生配飯吃，我們有看回來的廚餘量，帶有湯汁的料理小朋友喜愛度較高。</p> <p>因為午餐菜單的多樣性，會有白醬料理去做菜色上的搭配，會與師傅討論減少勾芡。</p> <p>口味上會再與師傅討論，酌量調整會辣的調味料。</p> <p>肉片的部分，想要先了解是哪一天的肉片太油，因為目前沒有收到其他學校的反應，青菜會再請師傅烹調用油減量。</p> <p>請問是哪一天哪道菜太鹹呢？之後可以當下向衛生組長反應，這樣才可以即時回饋給廚房。</p> <p>綠豆湯會再告知師傅調整軟硬度。</p> <p>料理菜色溫度在烹調時，均依照法規規定符合中心溫度70度以上，餐箱也使用不鏽鋼材質，雖然非保溫但具有延緩溫度下降的功能。</p> <p>炸物部分有時候我們會帶點醬汁，增加炸物不同的風味，可能是這樣導致炸物不酥脆，之後開立菜單時可能會調整淋醬的次數。</p> <p>濃湯會再跟師傅討論增加湯頭口味。</p> <p>整菜的口味會再跟師傅討論調整。</p> <p>義大利麵勾芡主要是讓醬汁能夠附著在麵體上，若醬汁太稀會讓醬、麵分離，吃起來也會比較沒味道。</p>
104 周秀華	湯請減少份量，學生喝不完，謝謝。	
203 陳素蓮	魚的料理不要水水的	
303 夏靜雯	減少白醬料理，越來越多學生怕看起來黏黏糊糊的菜色。	
401 鄭惠穎	請不要有辣的食物。	
403 連婷婷	炒肉片、空心菜太油	
502 吳曉盈	有些太鹹	
505 曾明君	綠豆湯的綠豆太硬、有些菜溫度不夠、炸物水份過多不酥脆、濃湯太淡	
601 導師	太鹹了(5月份排骨、雞翅太鹹了)；勾芡太多(義大利麵等)	

(二)本學期異物案說明(1起)

(三)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

(一)針對溪口異物案，希望能在6/19(一)監廚時，看到廠商針對廚具的改善與調整措施。

衛生組長：

教師兼
衛生組長 陳柏成
0620/1930

學務主任

教師兼
學務主任 陶玉

校長：

新聘
校長 張瑞庭

總務主任：

教師兼
代理總務主任 王治仁