

111 學年度上學期期末營養午餐會議

時間：112.1.13(五) 下午 3:10

地點：本校 2 樓會議室

與會人員：郭瑞芬校長、蕭錦玲主任、簡婉如組長、楊子賢老師、何立心老師、王慈音老師。家長代表：陳世偉、曾袁一彤、吳旻欣、郭佳慧。廠商代表：葉閔翰、汪元嬪、孫儀婷。

會議內容：

一、業務報告：

1. 報告本校營養午餐滿意度調查數據。

項目	110 下	111 上
1.供應份量		
很滿意	53%	52%
滿意	33%	33%
可接受	10%	12%
不滿意	4%	3%
2.烹調口味		
很滿意	44%	48%
滿意	35%	30%
可接受	14%	16%
不滿意	7%	5%
3.菜色搭配		
很滿意	41%	43%
滿意	35%	32%
可接受	17%	19%

不滿意	7%	7%
4.飯菜的溫度		
很滿意	54%	58%
滿意	29%	29%
可接受	13%	9%
不滿意	4%	4%
5.餐具的乾淨度		
很滿意	59%	61%
滿意	27%	25%
可接受	11%	11%
不滿意	3%	3%
6.人員服務		
很滿意	61%	61%
滿意	27%	26%
可接受	8%	10%
不滿意	4%	4%
7.整體滿意度		
很滿意	46%	51%
滿意	36%	31%
可接受	12%	14%
不滿意	6%	4%

2. 孩子最喜歡的菜色：第一名：蒸蛋，第二名：魚排，第三名：義大利麵，第四名：甜湯，第五名：咖哩。
3. 目前石斑魚已經提供兩次：11/22、1/10，預計 1/17 會再提供第三次。(1/17 已有確實提供)。
4. 本校午餐異物違規記點事項，提交由永安午餐群組會議討論決議。

二、討論事項

1. 孩子反應希望蒸蛋的次數能夠提供多一點。廠商表示目前菜單的規劃原則是每個月提供二次蒸蛋，若要提高次數，則需考量當日菜色是否配合每日學童攝取營養基準，也需符合菜色多變化。
2. 孩子反應希望能提高提供牛奶的次數。廠商表示，牛奶的提供次數都是依照合約供應，無法增加次數提供。目前依合約是每週 1 次，再加上豆奶、優酪乳，每週已經將近 2 次。
3. 二年級反應湯不要放太多胡椒。廠商表示會請廚師調整用量。
4. 四年級反應 12/6 味噌燒魚太鹹，廠商表示因為是前一天先醃味噌，可能時間沒調整好，入味太多，所以變得比較鹹，下次會改進。
5. 四年級反應 12/29 塔香魚丁中心點冷掉，廠商表示會調整油炸的時間，不要太早炸，原本是 8:30 開始炸，改成 9:00 開始炸。
6. 課後班反應飯量太多。廠商會調整飯量。
7. 三年級反應石斑魚調味太鹹，廠商表示鹹度會再減量。
8. 三年級反應蒸蛋給的量少。廠商表示會再備 4 盆的量，若有不足可以至備餐區取餐。
9. 三年級反應 12/29 的塔香魚丁量太少。廠商表示會請配膳人員再注意量的提供。
10. 三年級表示素食區的份量有點少，有的時候到 12:15 有些菜就沒有了。廠商表示會再增量。
11. 家長委員表示，發現水果提供柳丁時孩子們都比較不吃，會剩下很多。廠商表示因為天氣冷水果能選擇的品項就比較少，且又要選擇有認證的水果，所以柑橘類會比較多次。家長反應提供的茂谷柑很難剝皮，能否提供皮比較厚的。但另有家長反應茂谷柑很甜很好吃。
12. 11/22(二)提供石斑魚，備品給得很多，但是 1/10(二)提供石斑魚時備品給得很少。廠商表示政府提供石斑魚是只有提供原始人數的量，並沒有給備品的量，11/22 是廠商用水鯊魚製作備品，可是當天剩餘量非常

多，所以就在 1/10 調整備品量。

13. 家長委員表示低年級用餐時的肉都是比較小塊的肉，中年級都有看到大塊的肉。廠商表示，每個年級給的肉大小是一樣的。至於提供大塊肉則是一週約一次，一二四五輪著提供。
14. 家長委員表示芭樂能否不要提供整顆的，能裁切嗎？廠商表示，平時給的芭樂都是裁切一半的，但是 1/12 提供的芭樂因為較小，所以才提供一顆，這也是第一次提供一整顆的。之後會跟往常一樣，用較大顆的去裁切。