

111 學年度下學期期末營養午餐會議會議紀錄

壹、時間：112.6.16(五) 下午 2:40

貳、地點：本校 2 樓會議室

參、會議內容：

一、午餐事項報告：

1. 目前營養午餐每餐主食 1 種(每週至少 1 次麵食)、副食 3 菜 1 湯、水果每週 4 次、鮮乳每週 1 次、優酪乳每月外加 1 次、有機米每週 2 次、有機蔬菜每週 5 次、特餐每月至少 5-6 次、每月 1 次蔬食日、每月供應國產驗證豆奶 1 次(農委會補助)。每餐 60 元。
2. 肉類及蛋類：一律採用具 CAS 台灣優良農產品標章或 TAP 產銷履歷農產品標章、不供應牛肉，菜單內容依據教育部「學校午餐食物內容及營養基準」規劃，並確保衛生、安全及菜色口味之變化，每天雜糧飯供應，依少油、少二次加工品、少油炸調理食物，儘量以新鮮食材烹調供應，避免含茶鹼、咖啡因、味精、大骨粉等食品添加物，並用大龍骨熬湯等原則來設計菜單。
3. 5 月 16 日永安進行午餐抽樣送驗，檢查結果皆符合規定。
4. 6 月 1 日、6 月 8 日舉辦五年級營養教育-西餐禮儀活動，感謝統鮮羅營養師、英文湯宜家老師協助。
5. 5 月份時進行<112 學年度下學期午餐滿意度調查>，結果如下：

全校訂餐人數	總回收數(已扣除廢票)	回收率
1007	963	95.6%
項目	數量	百分比
一、供應份量		
很滿意	486	50.5%
滿意	310	32.2%
尚可	134	13.9%
不滿意	33	3.4%
二、烹調口味		

很滿意	449	46.6%
滿意	283	29.4%
尚可	181	18.8%
不滿意	50	5.2%
三、菜色搭配		
很滿意	431	44.8%
滿意	287	29.8%
尚可	182	18.9%
不滿意	63	6.5%
四、飯菜的溫度		
很滿意	538	55.9%
滿意	278	28.9%
尚可	108	11.2%
不滿意	39	4%
五、餐具的乾淨度		
很滿意	585	60.7%
滿意	240	24.9%
尚可	105	10.9%
不滿意	33	3.4%
六、人員服務		
很滿意	570	59.2%
滿意	245	25.4%
尚可	109	11.3%
不滿意	39	4%
七、整體的滿意度		
很滿意	467	48.5%
滿意	306	31.8%
尚可	157	16.3%
不滿意	33	3.4%

孩子最愛吃的菜色	
第一名	蒸蛋
第二名	魚排
第三名	義大利麵
第四名	雞腿
第五名	香鬆飯
建議事項類型	建議事項
口味	青菜有的時候太苦
菜單安排	想吃水餃
菜單安排	想增加甜湯的種類
菜單安排	想增加牛奶次數
量	蒸蛋給多一些
廠商統一回覆	<p>1.因為星期一至星期五都是提供有機菜，有機菜的選擇本來就比較少，而且有些種類是本來就有苦味。目前可以調整的是廚師烹調的調味，會請廚師留意。</p> <p>2.水餃放入大盆中出餐，容易黏在一起，皮會破掉，提供有難度。</p> <p>3.會思考多一點種類。</p> <p>4.依合約內容提供，無法增加。</p> <p>5.若有不足的部分，可以至備餐區領取。</p>

6. 5月底時永安國小進行112學年度三校營養午餐招標，112學年營養午餐由統鮮公司得標。
7. 本校3月底至6月午餐異物狀況，報告委員知悉，依據三校會議共識，記點討論統一由永安國小午餐群組會議決議，紀錄由永安國小統一公告。

二、討論事項

1.午餐用餐情況建議事項

	問題類型	問題	廠商回覆
1	量	建議麵食類、炒飯要增加份量。	班上若發現量不足，請跟工作人員登記，會增量。
2	量	發現牛奶數量有短少。餐桶的人數是對的，但是牛奶的是錯的。	當天發現短少可請學生至備品區領取牛奶，並向工作人員反應，會請牛奶廠商修正數量。
3	時間	有的時候優酪乳太早送至班上。	會請廠商晚一點送至學校，並請送餐人員晚一點送至班上。

2.監廚情況反應：無。

肆、臨時動議：無，亦無待解決事項。