

112 學年度下學期期末營養午餐會議暨驗收前置會議紀錄

壹、時間：113.6.21(五) 下午 1:30

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 4-5 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. 3 月底時進行<113 學年度是否繼續加入永安午餐群組>的問卷調查，問卷統計結果：

項目	結果
問卷發放對象	一至五年級
總人數	851
回收問卷	825
回收率	96.94%
有效問卷	99.4%
繼續加入永安群組	96.48%
改為外訂桶餐	2.06%
自備午餐	1.46%

依統計結果，本校 113 學年度繼續參加永安午餐群組。

4. 113 年 3 月 11 日衛生局至永安國小抽樣午餐進行送驗，檢驗結果皆符合

衛生規範。

5. 113 年 5 月 30 日及 6 月 11 日進行午餐抽樣主動送驗，檢驗結果皆符合衛生規範。
6. 依據 113 年 6 月 3 日北市教體字第 1133068404 號函，永安午餐群組於 113 年 6 月 25 日供應友善雞蛋(帶殼水煮蛋)，故當天午餐主菜調整為滷味雙拼(滷翅小腿 1 隻+友善雞蛋 1 顆)。
7. 5 月 23 日、5 月 30 日舉辦五年級營養教育-西餐禮儀活動，感謝統鮮張營養師、英文湯宜家老師協助。
8. 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	回收率
1008	945	93.8%
項目	數量	百分比
一、供應份量		
很滿意	508	53.8%
滿意	287	30.4%
尚可	114	12.1%
不滿意	36	3.8%
二、烹調口味		
很滿意	455	48.1%
滿意	288	30.5%
尚可	151	16%
不滿意	51	5.4%
三、菜色搭配		
很滿意	437	46.2%
滿意	263	27.8%
尚可	174	18.4%
不滿意	71	7.5%
四、飯菜的溫度		

很滿意	556	58.8%
滿意	223	23.6%
尚可	125	13.2%
不滿意	41	4.3%
五、整體的滿意度		
很滿意	477	50.5%
滿意	280	29.6%
尚可	143	15.1%
不滿意	45	4.8%
學生最愛吃的菜色		
第一名	蒸蛋	
第二名	雞腿	
第三名	義大利麵	
第四名	甜湯	
第五名	魚排	
建議事項類型	建議內容	
菜單安排	不要出紅豆飯	
菜單安排	吃麵次數要多一點	
菜單安排	請提供漢堡麵包	
廠商統一回覆	1.紅豆飯之前有提供過，目前不會再安排提供紅豆飯。 2. 本學期期初已經於三校午餐會議提出，廠商表示學生們目前的確偏好麵食，但供餐目標上對糧食自給與飲食習慣希望同學不要限定在特定偏好，故目前麵條次數不另行增加也會推動供應米食，搭配餐點設計變化，讓學生喜愛。 3.教育局北市教體字第 11230837101 號公文指	

	示，午餐應避免使用半成品(例如：蛋糕、麵包)，又漢堡麵包烤熱後要馬上吃，若烤後冷掉容易乾硬口感不佳，故目前暫不供應漢堡麵包。
--	--

9. 本校3月底至6月午餐異物狀況，報告委員知悉。另因為永安群組午供會於6月19日已經召開，會議表示，之後若有異物，將於各校的午供會進行討論及決議，再通知永安廚房。本校四年2班在6月20日在香蔥蛋炒飯發現頭髮，委員討論後決議不記點，並請廚房工作人員要多加留意確實管理。

二、討論事項

1.午餐用餐情況建議事項：無。

2.監廚情況反應：無。

肆、臨時動議：無，亦無待解決事項。