

## 113 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：114. 6. 27(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. 3 月底時進行<114 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	805
回收問卷	778
回收率	96.65%
有效問卷	99.87%
繼續加入永安群組	97.81%
改為外訂桶餐	1.16%
自備午餐	1.03%

依統計結果，本校 114 學年度繼續參加永安午餐群組。

2. 114 年 5 月 26 日進行肉品檢驗，檢驗結果皆符合衛生規範。
3. 114 年 5 月 23 日及 6 月 3 日進行午餐抽樣主動送驗，檢驗結果皆符合衛生規範。
4. 5 月 26 日、5 月 27 日舉辦五年級營養教育-西餐禮儀活動，感謝統鮮李營養師、英文湯老師協助。
5. 5 月份時進行<113 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
977	897	91.8%
項目	數量	百分比
一、供應份量		

很滿意	420	46.8%
滿意	291	32.4%
尚可	131	14.6%
不滿意	14	1.6%
非常不滿意	41	4.6%
二、烹調口味		
很滿意	393	43.8%
滿意	259	28.9%
尚可	178	19.8%
不滿意	26	2.9%
非常不滿意	41	4.6%
三、菜色搭配		
很滿意	351	39.1%
滿意	270	30.1%
尚可	184	20.5%
不滿意	42	4.7%
非常不滿意	50	5.6%
四、飯菜的溫度		
很滿意	455	50.7%
滿意	228	25.4%
尚可	143	15.9%
不滿意	23	2.6%
非常不滿意	48	5.4%
五、整體的滿意度		
很滿意	389	43.3%
滿意	295	32.9%
尚可	145	16.2%
不滿意	26	2.9%
非常不滿意	42	4.7%

學生最愛吃的菜色	
第一名	義大利麵
第二名	雞腿
第三名	甜湯
第四名	蒸蛋
第五名	咖哩
建議事項類型	建議內容
菜單安排	青菜種類多一點，有的青菜有苦味。
菜單安排	提供甜湯的次數多一點。家長委員建議可以開發不同的種類。
量	供應炒飯時，量要增加。
菜單安排	提供麵條的次數要多一些。
菜單安排	希望每天提供牛奶。
菜單安排	希望水果能提供芒果、草莓。
量	提供蒸蛋時，希望量能增加。
質	提供帶骨肉品時，儘量不要有碎骨頭。
量	家長委員反應提供炒麵時，量不足。
菜單安排	針對學生喜歡的菜色，請多提供，可以提高學生喜歡午餐的程度。
廠商統一回覆	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本午餐群組，每天都提供有機菜，星期一二四由北農提供不可以換菜，星期三五為統鮮提供。由於有機菜的選項就是那些，選擇性比較少，山菠菜、山茼蒿，因為菜較有味道，學生比較不愛，會請廚師在烹飪時留意要如何將苦味降到最低，讓學生比較能接受。</li> <li>2. 目前甜湯提供次數為每個月 2 次。若要增加次數，於三校午供會提出討論。目前提</li> </ol>

	<p>供甜湯都是以二號砂糖為基底，不提供含茶鹼類的甜湯。料的部分，也儘量不提供粉圓這類的加工品。</p> <p>3. 提供炒飯時，已經有加量，若班級還是有不足的狀況，可以去備品區取餐。</p> <p>4. 提供麵條算是特餐，依照合約每個月供應4-5次。</p> <p>5. 牛奶提供的次數是依照合約提供，無法每天提供。</p> <p>6. 芒果較容易觸發過敏，所以不提供。草莓非常容易腐壞，特別是水果都需要清洗過才給學生食用，草莓遇水更容易壞，所以無法提供。</p> <p>7. 提供蒸蛋時，若有不足，可以至備餐區領取。</p> <p>8. 會請廚房烹調時儘量減少碎骨頭，或是不要在星期二時提供容易有碎骨頭的菜色，因為低年級學生比較不會挑出骨頭。</p> <p>9. 炒麵若班級有不夠的狀況，可以去備品區取餐。</p> <p>10. 針對學生喜歡的菜色會儘量開立，經過三校午供會審查通過後即可供應。</p>
--	---

6. 本校3月底至6月午餐異物狀況，報告委員知悉。

## 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。