

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 | <p>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。</p> <p>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</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>供甜湯都是以二號砂糖為基底，不提供含茶鹹類的甜湯。料的部分，也儘量不提供粉圓這類的加工品。</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 4. 提供麵條算是特餐，依照合約每個月供應4-5次。 5. 牛奶提供的次數是依照合約提供，無法每天提供。 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。 7. 提供蒸蛋時，若有不足，可以至備餐區領取。 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。 9. 炒麵若班級有不夠的狀況，可以去備品區取餐。 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。 |
|--|--|

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。