

臺北市中正區南門國民小學 111 學年度上學期午餐供應委員會會議紀錄

一、時間：112 年 1 月 7 日(三) 9：00AM

二、地點：南門國民小學二樓大辦公室

三、主席：張校長秀潔

四、午供委員出席：學務主任王主任維正、總務主任鄭主任志祥、教師代表黃莉雯老

師、家長代表馮牧潔女士、家長代表林蔚宜女士、家長代表郭湘琦女士

午餐廠商列席：統鮮公司業務經理周承翰先生、統鮮公司營養師張靜雯

五、簽到：請見簽到表

六、紀錄：曾德嘉

七、業務單位報告：

1. 持續落實菜單無紙化，每月上網公告菜單，目前學務處紙本菜單供應數量充足。

2. 午餐滿意度問卷，回收666份問卷，回收率為93%，結果如下：

項目	問卷內容	非常滿意	滿意	普通	不滿意	非常不滿意
1	菜單設計及菜色變化	39.49%	32.13%	25.23%	2.85%	0.30%
2	主食口味滿意度(飯.麵)	45.80%	29.88%	20.12%	3.90%	0.30%
3	主菜口味滿意度如:雞腿.魚塊等	51.80%	22.97%	21.02%	3.45%	0.75%
4	配菜口味滿意度(如:青菜.豆干.炒蛋等)	42.79%	30.03%	22.52%	4.35%	0.30%
5	湯品口味滿意度	51.80%	21.92%	21.32%	4.35%	0.60%
6	供應的份量－飯.麵	46.85%	27.63%	19.37%	6.01%	0.15%
	供應的份量－菜	45.35%	27.63%	22.82%	4.20%	0.00%
7	整體而言，對午餐是否滿意	49.40%	28.68%	18.32%	3.15%	0.45%

午餐意見	廠商回覆
我想吃地瓜葉。(一乙)	<p>由於地瓜葉本身容易因水傷而造成品質不佳。</p> <p>且地瓜葉相較於其他青菜更容易因為爛住，而造成顏色變黑、賣相不佳，因此較難在葷食中供應。</p>
<p>好吃。(一乙、三甲、三丁、四丙、六戊)</p> <p>謝謝您每天都要搬午餐給我們，真是辛苦。(四丁、五丙)</p>	<p>謝謝班級的鼓勵及讚美，廚房也會不斷地再努力精進。</p>
<p>甜湯沒味道。青菜種類重複。(教職員)</p>	<p>甜湯的部分，若是指不夠甜，這部分可能會較難再增加甜度。</p> <p>衛生福利部國建署發布之「國民飲食指標」中建議「每日飲食中，添加糖攝取量不宜超過總熱量的 10%」。</p> <p>青菜部分，由於一周有三天(週一、二、四)是由臺北農產供應的有機菜，在這部分的品項我們無法自行決定，且因有機菜種類多為混種，如味美菜、青松菜等，因此看起來很相似。</p>
<p>有蒸蛋時，希望多加一點。(二乙、二丙)</p> <p>每周提供一次蒸蛋。(五乙)</p>	<p>目前是蒸蛋及炒蛋交替開立，為了讓學生等嘗試不同的口味及避免偏食，仍會先維持目前開立的頻率。</p>

<p>湯品想增加雞湯。(二乙)</p> <p>味增湯很好喝。(四丁)</p>	<p>雞湯部分，由於目前廚房雞肉都是使用冷藏品居多，在校期上約僅 2-3 天，標章食材有規定最少進貨量一次需要以 18K 為單位進貨，但午餐群組一次使用到雞骨量最多只有 9K，這樣會需要分 2-3 次才能使用完畢，為了避免食材品質有疑慮，因此暫不考慮開立。</p> <p>未來食材廠商可以供應的話，會再增加供應頻率。</p>
<p>希望有時有玉米及青花菜。(二乙)</p>	<p>玉米片及青花菜，廚房這邊都有持續在使用(青花菜通常一個月會開立二次)。CAS 冷凍玉米粒則是因為食材廠商目前都缺貨，因此開立的頻率有下降，這點十分不好意思。</p>
<p>油加少一點點就好。(二丙、三丙)</p> <p>提供小孩方便食用的水果。(二丙)</p>	<p>油多的部分，想麻煩班級幫忙紀錄日期及菜名，以便廚房調整。</p> <p>水果由於目前午餐群組為供應非截切水果，也希望可以在非截切水果種類內多增加種類變化，因此在供應上較難每天都是方便食用的水果，但週二部分有盡量排葡萄、草莓、極柑、小番茄等水果，讓低年級較方便食用。</p>
<p>希望常常喝到珍珠醇奶。(二丙、五丙)</p>	<p>謝謝學生的喜愛!!!</p> <p>珍珠醇奶大概一個學期會開立 2-3 次，其他還會供應 QQ 圓、芋圓、粉條、湯圓、西谷米、山粉圓等比較受歡迎的甜湯，除了這些之外，希望學生也多多捧場一些雜糧類的甜湯，來均衡營養，如綠豆薏仁湯、紅豆麥片湯等。</p>
<p>供應麵食的頻率高一點。</p>	<p>目前特餐都是炒飯及麵食交叉供應，為了避免造成偏食習慣的養成，以及讓學</p>

(二丙)	生體驗到各種不同的口味及烹調方式，因此還是會先交錯開立。
每天一次牛奶。(三乙) 希望能多一點牛奶。(五乙)	目前牛奶是依約每周供應一次，會於每月的一、二、四、五輪流供應。
雞肉希望骨頭能少一點。 (三丁、四甲)	謝謝建議，廚房這邊會再反應給食材廠商。
湯可以再鹹一點。麵太乾。 甜湯很好喝。很好吃，謝謝。(五甲)	目前這學期在調味的部分還是稍微偏重的，若是再調整增多的話，可能會不符合學校午餐營養基準值，因此要請學校老師協助宣導學生，避免經常食用高油、高鹽、高糖之食品。
希望多一點味增湯。(五甲)	謝謝學生的喜愛，但為了避免排擠效應及偏食習慣的出現，以及讓學生體驗到各種不同的口味，所以還是會先安排一個月 1-2 次。
希望能吃到蟹肉棒。(五乙)	由於蟳絲及蟹肉棒都沒有標章，無法於特餐主食外的食材供應，未來可以在特餐的主食，開立蟳絲來做配色使用，謝謝建議。
麵條可多變化，如：板條、米粉。魚種請排除鯊魚丁、腥味重且口感差。(教職員) 可多使用柳葉魚、鯛魚。(五丙) 希望可以吃到吻仔魚(五丙)	目前由於標章認證困難，且氣候不穩定，造成無刺魚種更加缺乏，因此在魚種上難以排除鯊魚丁。 柳葉魚無認證標章無法供應。 吻仔魚及鯛魚，則因食材成本過於昂貴且產量不穩無法供應，僅鯛魚及吻仔魚不含其餘食材，一人就需耗費超過一半的餐費。

<p>希望有荷包蛋、水煮蛋、滷蛋。(五丙)</p>	<p>荷包蛋由於產程及食安的疑慮，因此在營養午餐上較難以供應(福星國小每日都會供應 1500-2300 餐，煎荷包蛋的時間會需要 5 個小時以上，等到食用時第一批地已冷掉，且放置時間過久有疑慮)。</p> <p>滷蛋及水煮蛋的部分，由於食材成本昂貴(一顆 CAS 認證的蛋就超過 10 元)，且需要滷煮的時間需較長，容易與主菜的滷煮時間重疊，造成同時有 2 道菜都需要使用到蒸氣旋轉鍋，因此由於在設備及食材成本不足的狀況下，開立的頻率也會比較少。</p>
<p>青菜有點苦。(五丙)</p>	<p>青菜部分，由於一周有三天(週一、二、四)是由臺北農產供應的有機菜，有許多的青菜品項，本身味道可能就有點苦味，如萵苣類、芥菜類，但在這部分的品項廚房無法自行決定，廚房這邊只能一直跟北農反應，希望能減少這幾個種類的青菜，所以真的非常不好意思。</p>
<p>糖醋雞很乾。(五丙)</p>	<p>此次反應的糖醋雞，應該為 10/7(五)糖醋雞丁，由於當日配菜為柴魚蒸蛋，是比較濕潤的菜色，菜色在開立及烹調時會盡量一乾一濕，因此當日是為了避免二道都濕濕的，才會煮得比較乾一點。</p>
<p>蒸蛋希望不要水水的。(五丙)</p>	<p>蒸蛋之前因為有觀察到學生喜歡較軟的質地，因此有增加水的比例。</p> <p>後續衛生組長有協助班級告知，蒸蛋變得較易碎，後來有再調整蒸蛋的比例，目前有請送餐人員持續留意到校的蒸蛋情況，調整後破碎率有再降低。</p>

<p>以前有小蛋糕，現在都沒有了。(五丙)</p>	<p>由於午餐合約生日特餐的供應方式改變，因此由原先的副菜為小蛋糕，改為副菜+小包子。</p>
<p>素食餐可再配菜多一點，變化多一些。(教職員)</p>	<p>謝謝老師建議，未來會再調整素食的配菜。</p>
<p>希望水果類可以不要芭樂、蘋果、百香果，因為孩子正在換牙階段。(三甲)</p>	<p>水果由於目前午餐群組為供應非截切水果，在品項上比較少，且目前觀察起來這幾種水果學生食用或帶回家的機率比較高，因此還是會希望能繼續出這幾種品項。 百香果部分可以使用湯匙的後面開啟，蘋果及芭樂會盡量安排在周三及周五，人數少的時候。</p>
<p>希望可以吃到草莓。(三甲)</p>	<p>目前午餐群組由於水果廠商努力地幫忙搜尋食材，今年非常迅速地在12/6(週二)時就可以吃到草莓囉! 但由於目前12/12-12/23連雨不斷，水果廠商反應品質會較不好且比較不甜，因此就先沒有安排，一旦品質OK，我們就會趕快再安排上!!!</p>

八、討論提案：

1. 討論本學期午餐供應異常之罰則記點。

決議：

日期	午餐供應異常	記點決議
09.05	學生反應盛飯回位子時，發現一根小頭髮。	0 點
10.24	學生盛飯回位子，發現一隻小蟲在白飯上。	1 點
本學期記點合計		1 點

註：每點罰款貳仟元，本學期罰款金額合計 貳仟元。

九、臨時動議：

1. 討論是否繼續加入福星午餐群組。

說明：午餐供應滿意度調查-整體滿意部分(非常滿意+滿意+普通)

110 學年度： 上學期：92.02% 下學期：95.00%

111 學年度： 上學期：96.40%

決議：繼續加入福星午餐群組。

十、主席宣布散會（上午 時 分）