

# 新竹市北區載熙國民小學

## 111 學年度第一學期 11 月份午餐推行委員會會議紀錄

一、時間：111 年 11 月 17 日〈星期四〉 13：10

二、地點：載熙樓 3 樓會議室

三、主席：陳嚴坤 校長

記錄：周幸玉

四、出席人員：陳嚴坤校長、鄧瑞源主任、郭蓁蓁主任、邱孝茹主任、陳麗貞護理師、周幸玉營養師、游嘉璇幼稚園園長、伍邦維家長會長、鄭芬芳午餐秘書、吳芄軒教師代表。

廠商代表：許勝鈞、林姿妤

五、主席報告：略

六、上次會議決議事項執行情形報告：

(一) 111 年 11 月份菜單目前照案執行中。

(二) 111 年 10 月 31 日已完成契約變更並裝訂於合約中，感謝總務處協助辦理。

七、午餐業務報告：

(一) 午餐經費支應情況報告：111 年 10 月 8 日~111 年 11 月 10 日止

| 年份月份        | 午餐費         | 午餐基本維運費     |          |          |          |
|-------------|-------------|-------------|----------|----------|----------|
|             |             | 基本費         | 水費       | 電費       | 瓦斯費      |
| 111 年 8 月份  | *           | 50,687 元    | 11,744 元 | *        | 20,085 元 |
| 111 年 9 月份  | 2,591,353 元 | 146,654 元   | 5,395 元  | 16,037 元 | 211 元    |
| 111 年 10 月份 | 2,099,117 元 | 343,116 元   | 16,056 元 | *        | 25,928 元 |
| 結 餘         | 6,617,330 元 | 1,637,098 元 |          |          |          |

註：午餐費：111(上)學年度學校午餐公辦民營委外辦理勞務採購，採購金額：11,307,800 元。

註：111 上學年度基本費、燃料費收入：

|         | 載熙國小        | 竹光國中收入    | 總計        |
|---------|-------------|-----------|-----------|
| 午餐基本維運費 | 1,021,860 元 | 844,895 元 | 1866755 元 |

(二) 111 年 10 月份午餐食材退換貨處理情況：111 年 10 月 8 日~11 月 10 日

| 日期 | 午餐食材 | 換貨數量 | 百分比 | 退貨原因 | 處理方式 |
|----|------|------|-----|------|------|
| 無  | 無    | 無    | 無   | 無    | 無    |

決議：符合契約規定，請繼續保持。

(三)午餐食材送檢驗結果如下表：

| 送檢日期      | 午餐食材          | 檢驗單位 | 項目  | 檢驗結果 | 檢驗單位發文字號            |
|-----------|---------------|------|---|------|---------------------|
| 111.9.2   | 午餐成品          | 食研所  | 大腸桿菌  | 合格   | 食研檢字第 11105492 號函   |
| 111.09.20 | 午餐食材<br>雞胸丁   | 動保所  | 硝基夫喃代謝物<br>動物用藥殘留<br>抗原蟲劑殘留<br>離子型抗球蟲藥<br>四環黴素類<br>氯黴素類 | 合格   | 報告編號：220923EV004-01 |
| 111.09.20 | 午餐食材<br>有機白莧菜 | 農試所  | 檢驗 381 種農藥  | 合格   | 報告編號：22LQ2723       |
| 111.10.14 | 午餐成品          | 食研所  | 大腸桿菌群<br>仙人掌桿菌  | 合格   | 食研檢字第 11106552 號函   |

說明：111 年 9 月份食材抽驗合格、10 月份成品檢驗。

決議：符合契約規定，請繼續保持。

#### 八、討論事項：

(一) 提案一：111 年 10 月份動支午餐維運費 385,100 元，辦理電梯保養(載熙.竹光)、廚房修繕、廚房物品採購、食材及成品送檢（支應明細如下表），提請經費追認。

說明：如下表

決議：同意經費支應。

#### 111 年 10 月份午餐基本維運費支應明細

| 編號 | 月份    | 日期      | 類別編號 | 類別      | 項目   | 支出金額    |
|----|-------|---------|------|---------|--|---------|
| 1  | 11110 | 1111031 | 2    | 主副食加菜金  | 111 年 10 月份鮮奶(1 次)   | 46080   |
| 2  | 11110 | 1111031 | 3    | 補午餐費的不足 | 午餐費、非基改食材費   | 248415  |
| 3  | 11110 | 1111031 | 4    | 瓦斯水電費   | 水費 16056 元、電費 0 元、瓦斯費 25928 元  | 41984   |
| 4  | 11110 | 1111031 | 5    | 廚房設備修繕  | 切菜機更換刀片 3600 元、更換冰箱 11436 元、更換鍋爐微壓表 3500、鍋爐專用藥水 9200、                      | 27736   |
| 5  | 11110 | 1111031 | 10   | 電梯保養    | 載熙電梯保養 9 月份 2625+2000 元。10 月份 2625+2000 元<br>竹光國中 9 月份 5000 元。10 月份 5000 元 | 19250   |
| 6  | 11110 | 1111031 | 13   | 雜支      | 學生轉學退費   | 573     |
| 7  | 11110 | 1111031 | 8    | 辦公室用品   | 辦公室用品  | 1062    |
|    | 總計    |         |      |         |  | 385,100 |

(二) 提案二：提請討論 111 年 12 月份午餐菜單及幼兒園菜單。

決 議：菜單照案通過。

(三) 提案三：竹光、載熙兩校 111 學年度第一次滿意度行紙本問卷普查統計結果：

說 明：問卷題號：Q3. 午餐的調味方式與口味？ Q4. 我覺得午餐的烹調不會太油？。

Q6. 我覺得午餐的青菜與肉類品質良好？ Q8. 我覺得午餐菜色搭配及菜單設計很有變化性？兩校滿意度都偏低，具相同特性，提請討論？

決 議：學生反應的問題多數在於菜單與實際上看到的成品之間的落差(包含視覺及味覺上)，食材本身的問題並不大，廚藝的問題需要再精進。委員建議能否以現場的人力培養另一位廚師(二廚)，由兩位廚師互相切磋學習對方的優點或拿手菜之類的，相同的食材由不一樣的廚師變化出不一樣的午餐味道或許會更好。兩校可透過用餐檢核表作為評估，搭配每學期 2 次滿意度調查表，做交叉比對，本案日後列為每月午餐會議中例行性的報告與檢討(列於提案第十項)。

#### 九、廠商履約情形檢核：(111.10.08 日~111.11.10 日)

| 目前情況     | 執行情況   | 合約規範   | 檢核          |
|----------|--|--|-------------|
| 勞務工作人員   | 每日達 9 人，目前 7 人<br>具中餐烹調技術士證<br>照，持照率為 77.7%。 | 派駐本校之勞務人員每日不得少於 300 人(用餐人數)：<br>1(勞務人員)，且具中餐烹調丙級技術士以上證照應達<br>70%，每短少 1 人，一學期超過 2 人次，第 3 人次起，<br>按日科處違約金 2000 元。  | 符<br>合      |
| 營養師      | 目前人員符合規<br>範，每日 1 名。<br>請假天數：0 天             | 派駐本校衛生安全督導人員每月未到之天數超過 2 日以上，<br>第 3 日起按日科處違約金 2000 元。  | 符<br>合      |
| 原物料驗收    | 換貨：1 次<br>111.9.27 日大白菜換<br>貨調整為高麗菜。         | 以日為單位，生鮮食材不良率達 10%以上始以記點，每次<br>3 點(科處新台幣 1000 元)。  | 符<br>合      |
| 午餐<br>異物 | 10/12 湯品有菜蟲<br>記點一次                          | 111 學年度契約第十六條罰則規範：明確歸責於廠商違失<br>1. 生物性異物：菜蟲、米蟲、蝸牛、椿像等 1 個月內出現 2 次，第 3 次起按<br>日記 1 點。蚊子、蛾蚋、果蠅、馬陸、蜘蛛等，每次記 1 點。未達 3 點不予<br>以計罰，每月達 3 點科處違約金新台幣壹仟元，累積達 6 點科處違約金新<br>台幣貳仟元；…以此類推。<br>2. 物理性異物：如金屬、紙棉、塑膠類等，每次科處違約<br>金新台幣壹仟元。<br>3. 非前述之異物，經午餐委員會討論決議，科處違約金新<br>台幣 0 元~貳仟元。 | 不<br>符<br>合 |

決 議：未達裁罰標準，仍請廠商加強葉菜類清洗，避免再發生。

十、用餐反應、建議與檢討：

(一)、10月份午餐會議

(回顧9月份菜單)

| 載熙國小用餐反應與建議事項 | 廠商回覆 | 改善情形檢視 |
|---------------|------|--------|
| ■已改善          |      |        |

| 竹光國中用餐反應與建議事項   | 廠商回覆  | 改善情形檢視  |
|---|---|---|
| 1. 9/5日冬瓜燒肉：冬瓜比肉多，主菜應該是肉要足夠才對。  | 廠商：肉類總進貨量足夠每人2份蛋白質，有可能打菜時分配不平均所致，未來會多加注意。   | <input checked="" type="checkbox"/> 已改善<br><input type="checkbox"/> 未改善 |
| 3. 9/16日三杯杏鮑菇：主角杏鮑菇太少，豆干太多。   | 廠商：這道菜是主菜，以提供植物性蛋白質為主，所以主角是豆干片，配角是杏鮑菇，未來會調整菜名為三杯豆干片，以免誤認主角為杏鮑菇。                     | <input checked="" type="checkbox"/> 已改善<br><input type="checkbox"/> 未改善 |
| 3. 9/28 豆漿有4罐有酸味，再請改善   | 豆漿有提供備份,若品質不佳或異常,可以到行政辦公室更換新品。  | <input checked="" type="checkbox"/> 已改善<br><input type="checkbox"/> 未改善 |
| 4. 10/3的干絲花菜，干絲味道太淡，花椰菜太少，請再調整鹹度和比例   | 會微調青花菜與豆干絲配菜比例，味道鹹淡會微調以大眾都能接受為原則。   | <input checked="" type="checkbox"/> 已改善<br><input type="checkbox"/> 未改善 |
| 5. 10/4 糖醋魚丁約每人3塊，是否蛋白質攝取會不足問題，故當重量轉換成盆量再分配到各班每人的攝取量是否會有量的落差，再請說明及改善。         | 魚丁330斤(生重77公克/人)，這道菜魚丁的份量是足夠的(魚:菜=2:1)，因為洋蔥鋪在魚丁上面，誤以為洋蔥比魚丁多，建議學校午餐秘書食用前廣播宣導攪拌一下。    | <input checked="" type="checkbox"/> 已改善<br><input type="checkbox"/> 未改善 |
| 6. 10/5 陽春麵的湯過鹹，而且同時有湯較多的滷味，易造成用餐選擇困難，用餐者會不知要用湯麵或拌麵，建議調整穩定鹹度以及爾後特餐是以湯、麵分開形式辦理 | 回覆同上<br>湯麵類的接受度不高，未來設計菜單時會盡量避免類似的菜色。  | <input checked="" type="checkbox"/> 已改善<br><input type="checkbox"/> 未改善 |
| 7. 10/5的綜合滷味和青菜湯汁過多，建議調整湯汁比例  | 烹調後沒有立即食用，靜置時食材本身會再出水，會請廚工打菜時把水量減少到最低，靜置後的出水量就不會造成湯汁過多，湯汁少可能造成菜容易涼掉(因湯汁有保溫功能)。敬請體諒。 | <input checked="" type="checkbox"/> 已改善<br><input type="checkbox"/> 未改善 |

(二)、11 月份午餐會議

(回顧 10 月份菜單)

| 載熙國小用餐反應與建議事項   | 廠商回覆                         | 改善情形檢視  |
|---|------------------------------|---|
| 10/5日副食：陽春麵，湯太鹹。建議不要湯麵類的菜色，容易誤會而分開吃。學生喜歡肉醬拌麵，不喜歡湯麵的組合。  | 湯麵類的接受度不高，未來設計菜單時會盡量避免類似的菜色。 | <input checked="" type="checkbox"/> 已改善<br><input type="checkbox"/> 未改善 |
| 10/7日副食二：樹子瓠瓜，破布子不適合直接混入瓠瓜中，因為樹子中的籽，容易誤吞，不小心咬到牙齒也會受傷或崩壞。  | 未來設計菜單時會避免類似的菜色。             | <input checked="" type="checkbox"/> 已改善<br><input type="checkbox"/> 未改善 |
| 1. 多元班分量不夠，需要增加。<br>咖哩花椰菜學生喜歡，建議增加次數。<br>花椰菜量太少馬鈴薯太多，建議增加花椰菜。   | 會增加多元班份量<br>再微調整花椰菜份量及次數     | <input checked="" type="checkbox"/> 已改善<br><input type="checkbox"/> 未改善 |
| 2. 水果請避免葡萄。   | 考量水果有季節性，仍會盡量配合              | <input checked="" type="checkbox"/> 已改善<br><input type="checkbox"/> 未改善 |
| 3. 雞胸肉太柴，低年級咬不動，建議改進。<br>雞肉有帶骨的，不要煮太爛，變成碎骨。<br>雞肉、豬肉有腥味，能否克服或改進。  | 會請廚師烹調時再加強                   | <input checked="" type="checkbox"/> 已改善<br><input type="checkbox"/> 未改善 |
| 4. 建議可以有 2 位廚師輪替煮(或是以現場人力培養 2 位廚師)，變化出不一樣的午餐味道會更好。  | 廚師部分須再與公司溝通協調                | <input checked="" type="checkbox"/> 已改善<br><input type="checkbox"/> 未改善 |
| 5. 喜歡的菜色：<br>雞排、豬排、麵線糊、粉蒸地瓜、肉包、義大利麵、炒麵、炒飯、紅豆紫米湯、珍珠鮮奶茶、地瓜銀耳湯、咖哩花椰菜、古早味肉燥、螞蟻上樹、糖醋魚丁、魚丁百頁、味噌豆腐湯、香菇雞湯、滷蛋、炒蛋類、咖哩類、肉醬拌麵類、玉米類料理…以上菜色出現頻率建議可以多一點。 | 學生喜歡的菜色會列入開立菜單的參考依據。         | <input checked="" type="checkbox"/> 已改善<br><input type="checkbox"/> 未改善 |

| 竹光國中用餐反應與建議事項   | 廠商回覆  | 改善情形檢視  |
|---|---|---|
| 1. <u>配菜比例過大</u> ：<br>10/4糖醋魚丁一打開會感覺表面洋蔥太多，要翻找才知道有魚丁，洋蔥太多魚丁偏少，請再調整比例<br>(檢附照片如圖一) | 魚丁 330 斤(生重 77 公克/人)，這道菜魚丁的份量是足夠的(魚:菜=2:1)。<br>這道菜的法式是先炸魚之後再淋上糖醋醬汁，並非魚和洋蔥一起混合烹調而成，所以洋蔥會鋪在魚肉上面，敬請指導學生食用前先攪拌一下即可。 | <input checked="" type="checkbox"/> 已改善<br><input type="checkbox"/> 未改善 |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>2. <u>菜名與實際狀況未符</u>：</p> <p>10/5蜜汁燒肉應為地瓜粉蒸肉名稱不符，建議每道菜名應與實際名稱相符，以免造成學生用餐期待落差。</p> <p>(檢附照片如圖二)</p>   | <p>這是公版菜單的菜單名稱和食材明細。未來會調整菜名為地瓜粉蒸肉，因為蜜汁類的料理較適合小量製備。</p>  | <p><input checked="" type="checkbox"/> 已改善</p> <p><input type="checkbox"/> 未改善</p> |
| <p>3. <u>雞腿丁肉質問題</u>：</p> <p>10/6玉米雞丁雖配菜與肉食比例已改善，但一塊雞肉能吃到的肉太少，即便一人能吃到3塊還是會顯得吃到的肉很少，且肉質經煮食易鬆散，相較於其他豬肉片、豬肉丁的主食下，提供雞腿丁的肉整體會顯得更少。</p> <p>(檢附照片如圖三)</p> | <p>這道菜雞肉佔 260 斤，玉米佔 140 斤，是符合肉類比例原則的，玉米截體積大造成視覺效果玉米多，或許未來可調整為玉米粒，如此可提凸顯其雞肉的大小及份量，亦請廚師烹調時避免過度翻動及烹煮過久造成骨肉分離之情況發生。</p> | <p><input checked="" type="checkbox"/> 已改善</p> <p><input type="checkbox"/> 未改善</p> |

十一、臨時動議：無

十二、散會：(14:02)