

# 高雄市立三民家商 111 學年度第 2 學期

## 營養午餐供應委員會期中會議紀錄

開會時間：112 年 4 月 10 日（一）12:30

開會地點：綜合教學大樓四樓第二會議室

主 席：王雪娥 校長

出席人員：應到 15 人、實到 12 人（詳簽到表）

會議紀錄：施文雅

### 壹、報告事項

一、主席報告：感謝委員們撥空參加，也希望各位委員在會議中能提供意見。也感謝廠商參加。以營養午餐衛生可口為最大目標。

二、工作報告：各位委員好，午餐滿意度調查請大家審視，目前調查結果還可以接受偏滿意。午餐異物照片請參閱，各位可就午餐異物罰款圈選意見，共十個案。除了異物外，有發生幾次特殊的事件，一是 2/21(二) 室二和拿到二盆白菜，室三和拿到二盆菠菜，現場已更換；以及 3/23(四) 室二和雞塊沒有熟，也已更換。請廠商下次注意。

### 貳、廠商回應(立緯食品有限公司)：

- 一、廠商（宋營養師）：第一項的小蟲翅膀完整應是取餐時飛入，第三項的蟑螂發現時還是活體，這部分會再加強飯箱的密合，避免病媒蟲爬入餐盒。
- 二、廠商（謝老闆）：青菜菜蟲的部分會再試著降低，清洗時會再加強。第六項雞腿的塑膠片是作業上的疏失，會再加強員工宣導作業的流程。

參、提案討論：午餐異物罰款表決(根據採購契約第 16 條規定)

說明一、112/1/10 餐一勤 湯品：味噌湯，發現異物「小蟲」：

開票統計不罰6票、記1點罰款500元6票。

決議：記 1 點罰款 500 元。

說明二、112/01/11 餐一勤 青菜：薑香菠菜，發現異物「菜蟲3隻」：

開票統計不罰 2 票、記 1 點罰款 500 元 10 票。

決議：記 1 點罰款 500 元。

說明三、112/01/16 幼二和 湯品：金菇刺瓜湯，發現異物「蟑螂」：

開票統計罰款500元記1點8票、罰款1000元記2點2票、罰款1500元記3點1票、  
罰款2000元記4點1票。

決議：記1點罰款500元。

說明四、112/2/15 餐一和 湯品:玉米蛋花湯，發現異物「菜蟲」：

開票統計不罰6票、記1點罰款500元6票。

決議：不罰。

說明五、112/2/24 幼一勤 青菜:耳絲小白菜，發現異物「菜蟲」：

開票統計不罰8票、記1點罰款500元4票。

決議：不罰。

說明六、112/2/24 幼一勤 主菜:照燒雞腿，發現異物「塑膠片」：  
開票統計罰款 500 元 6 票、罰款 1000 元 5 票。

決議：罰款 500 元。

說明七、112/3/3 美一勤 白飯，發現異物「蟑螂」：

開票統計罰款 500 元記 1 點 7 票、罰款 1000 元記 2 點 3 票、罰款 1500 元  
記 3 點 1 票、罰款 2500 元記 5 點 1 票。

決議：記 1 點罰款 500 元。

說明八、112/3/9 餐二和 湯品:筍香雞湯，發現異物「菜蟲」：

開票統計不罰 6 票、記 1 點罰款 500 元 6 票。

決議：不罰。

說明九、112/3/10 資三勤 青菜:腐皮小白菜，發現異物「菜蟲」：

開票統計不罰 6 票、記 1 點罰款 500 元 6 票。

決議：不罰。

說明十、112/3/17 餐一勤 青菜:菠菜，發現異物「蟲/蟲蛹?」：

開票統計不罰 4 票、記 1 點罰款 500 元 8 票。

決議：記 1 點罰款 500 元。

伍、臨時動議：

無

陸、結論：

本次異物罰款共計違約記點 5 點罰款 3000 元，希望廠商警惕並改進。

柒、散 會：13 時 00 分

# 三民家商 111 學年度第 2 學期午餐供餐情形滿意度調查統計

調查年月：112 年 3 月

樣本來源：54 班(全校用餐班級)

學務處衛生組

| 題號 | 題 目                | 選 項    |        |        |        |         |        |        |       |         |       |
|----|--------------------|--------|--------|--------|--------|---------|--------|--------|-------|---------|-------|
| 1  | 主食(米飯、麵食)份量是否足夠?   | (1)太 多 |        | (2)適 中 |        | (3)不足夠  |        | (4)太 少 |       |         |       |
|    |                    | 78     | 5.31%  | 1359   | 92.51% | 32      | 2.18%  | 0      | 0.00% |         |       |
| 2  | 副食(魚肉)份量是否足夠?      | (1)太 多 |        | (2)適 中 |        | (3)不足夠  |        | (4)太 少 |       |         |       |
|    |                    | 35     | 2.36%  | 1363   | 91.72% | 82      | 5.52%  | 6      | 0.40% |         |       |
| 3  | 副食(青菜)份量是否足夠?      | (1)太 多 |        | (2)適 中 |        | (3)不足夠  |        | (4)太 少 |       |         |       |
|    |                    | 191    | 12.86% | 1280   | 86.20% | 13      | 0.88%  | 1      | 0.07% |         |       |
| 4  | 湯類的份量是否足夠?         | (1)太 多 |        | (2)適 中 |        | (3)不足夠  |        | (4)太 少 |       |         |       |
|    |                    | 50     | 3.38%  | 1370   | 92.63% | 49      | 3.31%  | 10     | 0.68% |         |       |
| 5  | 菜色油膩程度感覺如何?        | (1)很滿意 |        | (2)剛好  |        | (3)尚可接受 |        | (4)太 油 |       |         |       |
|    |                    | 160    | 10.62% | 1070   | 71.05% | 258     | 17.13% | 18     | 1.20% |         |       |
| 6  | 口味(鹹淡程度等)是否感到滿意?   | (1)很滿意 |        | (2)滿 意 |        | (3)尚可   |        | (4)不滿意 |       | (5)很不滿意 |       |
|    |                    | 135    | 9.13%  | 611    | 41.31% | 720     | 48.68% | 12     | 0.81% | 1       | 0.07% |
| 7  | 食材的品質(新鮮)是否感到滿意?   | (1)很滿意 |        | (2)滿 意 |        | (3)尚可   |        | (4)不滿意 |       | (5)很不滿意 |       |
|    |                    | 162    | 10.92% | 560    | 37.76% | 702     | 47.34% | 59     | 3.98% | 0       | 0.00% |
| 8  | 水果的品質是否感到滿意?       | (1)很滿意 |        | (2)滿 意 |        | (3)尚可   |        | (4)不滿意 |       | (5)很不滿意 |       |
|    |                    | 287    | 19.37% | 793    | 53.51% | 386     | 26.05% | 15     | 1.01% | 1       | 0.07% |
| 9  | 飲料的品質是否感到滿意?       | (1)很滿意 |        | (2)滿 意 |        | (3)尚可   |        | (4)不滿意 |       | (5)很不滿意 |       |
|    |                    | 357    | 24.02% | 657    | 44.21% | 454     | 30.55% | 12     | 0.81% | 6       | 0.40% |
| 10 | 午餐食品衛生是否感到滿意?      | (1)很滿意 |        | (2)滿 意 |        | (3)尚可   |        | (4)不滿意 |       | (5)很不滿意 |       |
|    |                    | 149    | 10.03% | 567    | 38.16% | 689     | 34.54% | 81     | 5.45% | 0       | 0.00% |
| 11 | 廚工媽媽的服務態度是否感到滿意?   | (1)很滿意 |        | (2)滿 意 |        | (3)尚可   |        | (4)不滿意 |       | (5)很不滿意 |       |
|    |                    | 942    | 63.35% | 392    | 26.36% | 153     | 10.29% | 0      | 0.00% | 0       | 0.00% |
| 12 | 整體而言，你對學校午餐是否感到滿意? | (1)很滿意 |        | (2)滿 意 |        | (3)尚可   |        | (4)不滿意 |       | (5)很不滿意 |       |
|    |                    | 224    | 15.12% | 502    | 33.90% | 748     | 50.51% | 5      | 0.34% | 2       | 0.14% |
| 13 | 午餐公司所提供的菜單是否感到滿意?  | (1)很滿意 |        | (2)滿 意 |        | (3)尚可   |        | (4)不滿意 |       | (5)很不滿意 |       |
|    |                    | 170    | 11.45% | 467    | 31.45% | 776     | 52.26% | 71     | 4.78% | 1       | 0.07% |

## 其他意見：

其他建議：

服一勤：燉肉、湯類的肉品骨頭太多了，比較麻煩。好喝的甜湯量再多一些。

玉米蛋花湯、親子丼出現次數多一點，蛋和洋蔥的份量多一點。

希望可以去掉三色豆這項菜品。

幼一勤：最愛草莓。

美一勤：可以多一點比較特別的菜，就像是烏龍麵那類的。

美一和：想吃年糕、咖哩、焗烤、炒泡麵、鹽酥雞、義大利麵、涼麵。

室一和：蒸蛋(最喜歡)。

國一和：不愛三色豆。喜歡蒸蛋、拉麵、辣炒年糕、炸雞腿、魚排。

飲料因環保建議不要吸管。

餐一勤：最喜愛的菜名：檸檬愛玉、仙草甜湯。

最不愛的菜名：彩繪瓢瓜、蕎麥油菜。

餐一和：星期四主食份量可多一點。

副食(青菜)的份量每次都剩很多。

普一敏：鍋燒麵、甜湯多煮一點，

菜單無法與實物相連結。

綜一敏：有肉類的不要加辣。

服二勤：喜歡蒸蛋、地瓜葉、西瓜、娃娃菜、大白菜、鳥蛋。

幼二勤：不要魚排

甜品多一點。

幼二和：蛋太少，湯的料太少，水果品質可以統一嗎。

不要一直重複菜色可以嗎，可以不要有苦苦的菜嗎。

室二勤：湯麵多一點(次數)。

室二和：增加蒸蛋、米血、魚肉、梅干扣肉的次數。

麵類次數增加，變化多一點(麵條和麵疙瘩)

資二勤：蒸蛋

資二和：湯有時候很鹹

國二和：湯多加米血，多點雞排、無骨肉，可以有薯條嗎？

觀二勤：甜湯(粉圓太少、湯太甜)，玉米蛋花湯(玉米多一點)，

鍋燒湯(料多一點→米血)，黑椒豆芽(量多一點)

觀二和：最愛蒸蛋、鍋燒麵、筍香雞湯、仙草甜湯。

不愛油菜。

餐二勤：我們最喜歡吃的菜是蒸蛋。

餐二和：咖哩肉醬洋芋→最不喜歡。

普二敏：最愛草莓、甜湯，

最不愛三色豆。

服三和：班上同學喜歡吃麵食，喝(冰)甜湯。

美三勤：最愛蒸蛋；許願起司豬排、柳橙汁、養樂多、三杯雞、糖醋排骨；  
最不愛豆漿。

室三勤：蒸蛋、鍋燒意麵、燒肉片，不要三色豆。

室三和：最愛糖醋排骨、奶皇包、肉包、蒸蛋、大醬湯、藍莓餐包、仙草粉圓甜湯、玉米濃湯、  
蜜汁干丁。  
最不愛地瓜葉。

資三和：玉米濃湯讚！喜歡芥蘭、油腐粉絲湯、彩繪瓢瓜，  
最不愛魚排、雞排。

觀三和：最愛螞蟻上樹、蒸蛋、炸魚丁；  
最不愛地瓜葉、洋蔥炒蛋。

餐三勤：最愛蒸蛋、馬鈴薯燉肉、紫米飯、拔絲地瓜、肉包、味噌湯、豬柳、檸檬愛玉、毛豆、鍋燒  
麵、珍珠紅茶。

餐三和：最不愛豆腐湯、洋蔥炒蛋、打拋豬。

最愛宮保雞丁、芋泥包、蝦仁滑蛋、綠咖哩、燒賣、寒天粉條、拔絲地瓜、芋頭西米露、麵類。

# 高雄市立三民家商 111-2 期中午餐檢討會 異物照片 附件二

(一) 112/1/10(二) 餐一勤 湯品：味噌湯，發現異物「小蟲」。

[廠商原因判定:原物料夾帶/清洗]



(二) 112/01/11(三) 餐一勤 青菜：薑香菠菜，發現異物「菜蟲3隻」。

[廠商原因判定:原物料夾帶/清洗]



(三) 112/01/16(一) 幼二和 湯品：金菇刺瓜湯，發現異物「蟑螂」。

[廠商原因判定: 供餐點/取餐]



(四) 112/2/15(三) 餐一和 湯品:玉米蛋花湯，發現異物「菜蟲」。

[廠商原因判定: 原物料夾帶/清洗]



(五) 112/2/24(五) 幼一勤 青菜:耳絲小白菜，發現異物「菜蟲」。

[廠商原因判定: 原物料夾帶/清洗]



(六) 112/2/24(五) 幼一勤 主菜:照燒雞腿，發現異物「塑膠片」。

[廠商原因判定: 烹調/製備]





(七) 112/3/3(五) 美一勤 白飯，發現異物「蟑螂」。

[廠商原因判定: 運送過程/供餐點/取餐]



(八) 112/3/9(四) 餐二和 湯品: 筍香雞湯，發現異物「菜蟲」。

[廠商原因判定: 原物料夾帶/清洗]



(九) 112/3/10(五) 資三勤 青菜: 腐皮小白菜，發現異物「菜蟲」。

[廠商原因判定: 原物料夾帶/清洗]



(十) 112/3/17(五) 餐一勤 青菜: 菠菜，發現異物「蟲/蟲蛹?」。

[廠商原因判定: 原物料夾帶/清洗]

