

# 高雄市立三民家商 108 學年度第 1 學期 午餐供應委員會期中會議紀錄

開會時間：108 年 11 月 19 日（二）12:30

開會地點：綜合教學大樓四樓第二會議室

主 席：陳當木 校長

出席人員：應到 15 人、實到 12 人（詳簽到表）

會議紀錄：田瓊雅

## 壹、報告事項

一、主席報告：感謝委員們列席參加，藉由此次開會表達對午餐供餐的意見，希望藉由供需雙方間的溝通進而促成共識，做到校方跟廠商雙贏，立即進行工作報告。

二、工作報告：108 年 10 月的午餐滿意度調查統計分析主要針對高一新生，大致上還可以，惟近日校長有約活動中，美容科與幼保科學生表示，供餐中的湯品有不合常理的煮法，一看就沒有胃口，如 11/15 的擔仔豆芽湯，為豆芽菜煮湯，學生較無法接受，又如 11/18 的針菇扁蒲湯，扁蒲煮湯呈現方式略爛，學生較無法接受；此外，待會針對 11/15 的異物（鳥類羽毛）進行討論表決，先聽聽其他委員的意見以及廠商的回覆。

## 貳、委員意見：

一、張能維委員：近期午餐菜色有越來越油及越鹹的趨勢，其次湯品用料常與付菜及青菜相同，不知是否為青菜及副菜切剩的菜；此外，11 月第一週的關東煮湯品，裡面的玉米只有一根，學生無法分食。

二、學生委員：餐點常有滷製品，鍋貼及柳葉魚等固定數量的食物經常剩很多，是否可更改為其他菜色。

三、楊莉莉委員：鹹度及油量可以稍微調整。

四、陳俊仁委員：建議可提供各班多一份的公用餐具，每班兩套，加速學生打飯的時間。

五、胡美麗主任：菜單名稱與實際菜色有落差，希望可改進，如 11/28 的馬鈴薯濃湯，可添加玉米改為馬鈴薯玉米濃湯，學生會更喜歡；食品中異物討論需在會議中進行，廠商欲攜回做實驗證實有烹煮過或未烹煮過非我們在意點，而是該異物（鳥類羽毛）本不應該在該餐點內出現，而提出討論。

參、廠商回應(謝慶餘 老闆)：

一、每次供餐皆有紀錄學生用餐的情況，用以改變口味鹹淡及油的部分，烹調上已降低；觀察從開學到今日的廚餘量，目前尚可；鹹度最快明日(11/20)即可調整，油量因為肉品本體會出油，較難完全處理，會盡量改善。

二、柳葉魚及鍋貼數量是固定的，無法更改，若為桶菜的部分則可以調整。

三、湯品烹調部分希望學校能給予意見；此外，關東煮中玉米只有一塊的部分，可能為烹調後打撈問題，若之後有此狀況可以立即與在校的送餐人員反映，會立即補上備品；供餐湯品絕非使用前一天或是烹煮副菜或青菜的剩餘食材烹煮。。

四、公用餐具每班可再提供一組(飯匙\*1、小菜匙\*1、夾子\*2)，下週可提供。

五、11/28 湯品中沒有玉米是因為主菜義大利肉醬麵中已使用玉米，為了不重複而沒有使用；會於 11/28 當日湯品增加玉米。

六、異物「鳥類羽毛」猜測可能夾帶在豆芽菜食材中，希望可帶回公司證實為煮過或沒煮過的。

肆、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、11/15 餐三和「擔仔豆芽湯」內的「鳥類羽毛」：

開票統計不罰 4 票、罰款 500 元 8 票、罰款 1000 元 1 票、罰款 1500 元 1 票。

決議：罰款 500 元

伍、臨時動議：無。

陸、散 會：13 時 15 分