

高雄市立三民家商 108 學年度第 2 學期 午餐供應委員會期末會議紀錄

開會時間：109 年 7 月 1 日（三）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：感謝委員們撥空列席參加，立即進行工作報告。

二、工作報告：本次工作報告分三部分，分別為 109 年 3 月的午餐滿意度調查(統計分析主要針對高三學生)，109 年 6 月午餐滿意度調查(統計分析主要針對高一與高二學生)以及 109 年 2 月 25 日開學以來至昨 6 月 30 日截止的午餐供餐紀錄情形簡要說明(詳如附件一、二、三)，此外，待會針對上半年供餐中出現的異物（共 10 件）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、楊雅玲委員：午餐主菜太油是否為肉品的問題？肉柳、肉片是否能選比較瘦的肉？

二、莊明昆委員：餐點飲品常有燕麥飲，雖然營養，但是學生頗不喜歡，有其他替代品？若有乳製品或需要冷藏的飲品是否能提供保冷袋？

三、張佳雲委員：飲品是否能提供保久乳、利樂包類的果汁，少搭配燕麥飲，除了可放置較久不怕無冷藏就會變質外，學生中午沒有馬上吃完下午也可當點心。就異物的部分，廠商應該避免海芽、紫菜類等食品中出現塑膠繩的次數，若為原料廠商中夾帶是否能要求供應廠商？作為家長，不容許學童的午餐食品出現這些物品，品管上需加更注意。

四、胡美麗主任：餐點份量希望能給足，而非看廚餘傾倒量修改數量，

如 3/4 的咖哩雞，備份補完還有學生跟老師仍未吃到，份量的部份希望改善，且學生有時會嫌備份區太遠及時間問題而不願補餐，希望各班供餐份量配餐一開始就足夠，減少補餐的次數，尤其隔日補餐更應避免。不建議用保冷袋，更容易引發起他衛生問題，建議回歸目前的飲品放置方式，提醒學生飲料送到即可飲用。

參、廠商回應(謝慶餘 老闆)：

一、油量因為肉品本體會出油，較難完全處理，會盡量改善。

二、目前每週是兩次水果一次飲料，飲料部分提供多元的品項，調查學生的喜好做修改。

三、飲品是否可設置層架放置，讓學生盡快自行來取用避免因送餐到班上陽光日導致飲品變質的情形。

四、海芽紫菜類的異物及帶毛的豬肉為應為供用食材廠商中夾帶未發現的，會盡量避免。小蟲及頭髮的部份比較難判別是在午餐供應的哪段環節夾帶而入的。

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、餐三和 1/14 絲瓜麵疙瘩(湯品)，異物「小蟲」(蠅)：

開票統計不罰 6 票、記 1 點罰款 500 元 5 票、記 5 點罰款 2500 元 1 票。

決議：不罰

說明二、美三勤3/17沙茶油菜，異物「頭髮」：

開票統計不罰10票、罰款500元1票、罰款1500元1票。

決議：不罰

說明三、服一和 4/13 湯品-紫菜蛋花湯，異物「塑膠繩」：

開票統計不罰 4 票、罰款 500 元 7 票、罰款 1500 元 1 票。

決議：罰款 500 元

說明四、服一勤 4/20 菇香筍湯，異物「小蟲」(蠅)：

開票統計不罰 6 票、記 1 點罰款 500 元 5 票、記 5 點罰款 2500 元 1 票。

決議：不罰

說明五、國三勤 5/4 刺瓜香菜湯，異物「蟑螂」：

開票統計記 1 點罰款 500 元 4 票、記 2 點罰款 1000 元 5 票、記 4 點罰款 2000 元 1 票、記 5 點罰款 2500 元 2 票。

決議：記 2 點罰款 1000 元

說明六、B區素食區5/6茶香滷味，異物「頭髮」：

開票統計不罰9票、罰款500元2票、罰款1500元1票。

決議：不罰

說明七、餐三和 5/11 肉燥干丁，異物「帶毛的豬肉」：

開票統計不罰 6 票、罰款 500 元 2 票、罰款 1000 元 3 票、罰款 1500 元 1 票。

決議：不罰

說明八、資二和6/12海芽蛋花湯，異物「繩子」：

開票統計不罰4票、罰款500元7票、罰款1500元1票。

決議：罰款 500 元

說明九、觀二和 6/17 白飯，異物「小蟲」(蠅)：

開票統計不罰5票、記1點罰款500元6票、記5點罰款2500元1票。

決議：記 1 點罰款 500 元

說明十、觀二和6/17親子丼，異物「毛髮」：

開票統計不罰8票、罰款500元3票、罰款1500元1票。

決議：不罰

伍、臨時動議：無。

陸、結論：

一、校長：共四項異物表決有罰款及計點，希望廠商能改進。

二、廠商：備份會備足，有反映不足會加量。

柒、散會：13 時 40 分

三民家商 108 學年度第 2 學期午餐供餐情形滿意度調查統計(附件一)

調查年月：109 年 3 月

樣本來源：18 班(三年級用餐班級)

題號	題 目	選 項									
		(1)太 多		(2)適 中		(3)不足夠		(4)太 少			
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			
		3	0.57%	504	96.55%	8	1.53%	7	1.34%		
2	副食(魚肉)份量是否足夠?	(1)太 多		(2)適 中		(3)不足夠		(4)太 少			
		3	0.59%	443	86.86%	47	9.22%	17	3.33%		
3	副食(青菜)份量是否足夠?	(1)太 多		(2)適 中		(3)不足夠		(4)太 少			
		81	15.76%	414	80.54%	9	1.75%	10	1.95%		
4	湯類的份量是否足夠?	(1)太 多		(2)適 中		(3)不足夠		(4)太 少			
		7	1.35%	499	96.33%	11	2.12%	1	0.19%		
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			
		7	1.34%	228	43.59%	210	40.15%	78	14.91%		
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	
		4	0.78%	205	39.81%	288	55.92%	16	3.11%	2	0.39%
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	
		53	10.33%	207	40.35%	218	42.50%	31	6.04%	4	0.78%
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	
		68	13.15%	235	45.45%	190	36.75%	23	4.45%	1	0.19%
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	
		85	16.47%	294	56.98%	131	25.0%	6	1.16%	0	0%
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	
		126	24.47%	186	36.12%	175	33.98%	28	5.44%	0	0%
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	
		423	81.19%	73	14.01%	20	3.84%	5	0.96%	0	0%
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	
		94	18.32%	155	30.24%	242	47.17%	22	4.29%	0	0%
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	
		51	9.75%	143	27.34%	281	53.73%	48	9.18%	0	0%

其他意見：

幼三勤：最愛的菜—菠菜，不愛的菜—大陸妹、沙茶肉片、咖哩雞；不愛的飲品—燕麥

幼三和：豆芽菜與紅蘿蔔是否可減少，麵類或炒飯能否不排在週四？麵的種類能否多元化？

美三和：有時菜太清淡、口味時好時壞、菜有蟲、菜有頭髮；不愛紅蘿蔔跟茄子

室三勤：請增加室三勤青菜份量。

室三和：肥肉太多、口味太鹹、蛋有腥味；最愛蘿蔔蛋、麵、菠菜、地瓜葉炒油蔥酥、空心菜；

最討厭肥肉、魚、青豆（毛豆太頻繁）

資三勤：最愛黑胡椒肉柳。

國三和：希望多吃麵。

觀三勤：湯的料偏少、甜湯太甜、炸醬麵太鹹、紅蘿蔔出現率太高、調味料重覆（同一餐味道都一樣）

觀三和：湯料可加多一點。

餐三勤：蒸蛋量可以增加。

三民家商 108 學年度第 2 學期午餐供餐情形滿意度調查統計(附件二)

調查年月：109 年 6 月

樣本來源：36 班(一二年級用餐班級)

題號	題目	選 項									
1	主食(米飯、麵食)份量是否足夠? <i>室二勤</i>	(1)太 多		(2)適 中		(3)不足夠		(4)太 少			
		94	9.05%	915	88.07%	30	2.89%	0	0.00%		
2	副食(魚肉)份量是否足夠? <i>觀一勤、觀一和、室二勤、餐二和、資二勤</i>	(1)太 多		(2)適 中		(3)不足夠		(4)太 少			
		61	5.84%	915	87.56%	57	5.45%	12	1.15%		
3	副食(青菜)份量是否足夠? <i>觀一勤、美二和、室二勤、餐二和</i>	(1)太 多		(2)適 中		(3)不足夠		(4)太 少			
		130	12.49%	856	82.23%	49	4.71%	6	0.58%		
4	湯類的份量是否足夠? <i>幼二勤、室二勤、資二勤、幼一勤、觀一勤、服二和、觀二勤、餐二勤</i>	(1)太 多		(2)適 中		(3)不足夠		(4)太 少			
		66	6.31%	867	82.89%	108	10.33%	5	0.48%		
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			
		108	10.40%	631	60.79%	175	16.86%	124	11.95%		
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	
		147	14.09%	267	25.60%	547	52.44%	62	5.94%	20	1.92%
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	
		147	14.09%	302	28.95%	540	51.77%	49	4.70%	5	0.48%
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	
		198	18.91%	299	28.56%	474	45.27%	53	5.06%	23	2.20%
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	
		275	26.27%	371	35.43%	376	35.91%	24	2.29%	1	0.10%
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	
		260	28.86%	293	28.01%	442	42.26%	35	3.35%	16	1.53%
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	
		813	77.80%	196	18.76%	34	3.25%	2	0.19%	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	
		128	12.21%	339	32.35%	544	51.91%	33	3.15%	4	0.38%
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	
		151	14.55%	313	30.15%	484	46.63%	59	5.68%	31	2.99%

其他意見：

服一勤：最愛包子、炸物、甜湯。

服一和：肉類太油。

幼一勤：空心菜多一點。

美一和：豆漿希望可以甜一點、炒飯不要加青豆、不要太常每道菜或湯都加紅蘿蔔。

室一勤：愛肉、飯、味增湯。不愛玉米、香蕉、豆芽菜。

資一和：湯有時太鹹。

觀一勤：菜色太油。

觀一和：湯都是大雜燴，菜裡有頭髮，冬天安排藥膳排骨湯，點心可以有優格，菜太鹹，素食日不要太多。

餐一勤：甜湯或熱門湯點太少（如玉米濃湯），鋁箔包的燕麥不好喝，偶爾有頭髮，想要吃粥。

綜一敏：希望湯裡面排骨多一點，肉多一點，蒸蛋一個禮拜兩天，麵一個禮拜一天。

服二勤：玉米濃湯、味增湯、甜湯可多些，黑胡椒豬柳出現蠻多次的，玉米濃湯很好喝，鍋貼很少出現，飲料天數多一點，米血很好吃，甜湯有珍珠很棒，廚工阿姨都很棒。

幼二勤：蒸蛋不夠，肉汁不夠，飲料不夠，肉不夠鹹。最愛蒸蛋，最不愛花椰菜、三色豆、蒸蛋上面不要加料。

幼二和：有時麵偏多吃不完，偶爾菜過多有點浪費，班上最喜歡的是蒸蛋、味增湯、蕃茄羅宋湯。有時肉偏油，總體都很好，謝謝。

室二勤：最愛蒸蛋、紅豆薏仁，最不愛青椒。

資二勤：最不愛三色豆。

資二和：湯不要放辣，食物也盡量減少。部分同學不喜歡西瓜、鳳梨等必須馬上食用完的水果。同學希望可以少一乾麵、炒飯，多一點湯飯、湯麵。部份雞肉料理（紅燒）甜到令人反胃，希望能減少出現。

國二和：燕麥太多、菜色太油，有菜蟲。菜單名稱過度美化，讓人與期待有些落差。青菜煮不夠熟，常咬不爛。最愛玉米濃湯、珍珠類甜湯。

觀二勤：菜色太油，湯有時太鹹。

觀二和：雞肉湯汁太油、109/6/4 濃湯太鹹，希望一週內好吃與不好吃的菜色可以平均分配。高麗菜煮太爛，泡水的白紅蘿蔔太少吃，油菜太常出現。

108-2 學期午餐供應情形紀錄

(附件三)

1. 3/4(三) 行政區(社區圖書館)主餐咖哩雞量偏少，約 12:05 餐點僅剩湯汁，約 6-7 人未打餐，補備份後打餐，約 12:15 分最後一位教師來打餐僅剩兩塊小雞肉，且兩區(AB 區)備份均已補完，仍有少數班級未補到咖哩雞，零星同學較晚打餐已無咖哩雞可食用。當日與廠商協調後，於 3/5(四)補餐「柳葉魚」彌補未吃到的學生
2. 3/9(一)「海帶干絲」多數班級及老師反應過鹹。(當日已反應給廠商)。
3. 3/10(二)「糖醋雞丁」食材與菜單有落差，菜單寫有青椒，但實際上送來的餐點無。(當日已反應給廠商。)
4. 3/11(三)「凍腐肉骨茶湯」資二和反應胡椒及蒜頭很多，湯很辣。(當日已反應給廠商。)
5. 3/17(二)美三勤 青菜「沙茶油菜」有異物「頭髮」(圖二)
6. 3/23、3/24 行政區副菜、青菜皆連兩日皆量少，尚未有老師打菜前即請廚工們補備份。
7. 3/24(二)資三和「素蟹黃蒸蛋」送來及呈現湯水狀，學生看到當下馬上請廚工更替備份品。
8. 3/30(一) 3/31(二) B 區幼保科及普通科等班級接連兩日主菜皆偏少，約 11 點半左右請廚工們先補備份。
9. 4/8(三)行政區及部分班級湯品「絲瓜米苔目湯」裡面米苔目只有幾條(約莫很長的 3-5 條)，無法分配予用餐的各位。
10. 4/13(一)服一和 紫菜蛋花湯有異物「塑膠繩」，異物本體(塑膠繩)當日已被陳營養師帶回，湯品亦有馬上更換給該班級。(圖三)
11. 4/20(一)服一勤 菇香筍湯有異物「小蟲」，當下請學生通知廚工更換湯品及將異物於餐後送至學務處，亦通知廠商。(圖四)
12. 4/21(二)行政區主菜「茶香燒雞」雞丁量偏少，多為百葉豆腐，反應後補備份。
13. 4/22(三)巡餐時發現部份班級副菜「蔥爆甜不辣」量少，查看 AB 區備份亦量少，反應後廠商表示，餐後回收廚餘依廚工登記共 16 班整桶吃完備份不夠補，廠商隔日額外補芝麻球(1 人 2 顆)給這些班級。
14. 4/24(五)今日主菜香酥雞排部分班級不足，備份(10 塊)補完後仍不足的班級如下：
國三勤少 6、國三和少 3、國二勤少 2
(廠商表示將於 4/28 補雞腿給 4/24 未吃到主菜的學生)
15. 4/29(三)國三勤 今日湯品有酸味(學生直接連絡廚工更換，湯品亦送回公司)；觀一和及資一和餐盒打開即沒有青菜，廚工接獲通知立即補上備份。
16. 5/04(一)國三勤 湯品刺瓜香菜湯有異物「蟑螂」。(圖五)
17. 5/6(三)B 素食區主菜 茶香滷味異物「頭髮」。(圖六)
18. 5/11(一)蘿蔔龍骨湯，觀二和及普三敏學生表示湯有酸味，請廠商送回後隔日營養師告知未壞掉。
19. 5/11(一) 餐三和 主菜肉燥干丁有異物「帶豬毛的肉塊」。(圖七)

20. 5/26(二) 港式例湯，室三和及資二和同學反應有酸味，第一時間請同學電洽備份區更換湯品，實際試喝及請廠商帶回去喝都無異樣，請廠商送回後隔日營養師告知未壞掉。
21. 6/9(二)副菜麻婆豆腐 B 區部分班級偏少，巡餐時已先告知廚工先補備份，當日備份幾乎補完。
22. 6/12(五)資二和湯品海芽蛋花湯有異物「繩子」(圖八)
23. 6/16(二)主菜蘑菇肉柳太油。
24. 6/17(三)觀二和主食白飯有異物「蟲」(圖九)。主菜親子丼有異物「毛髮」(圖十)。