

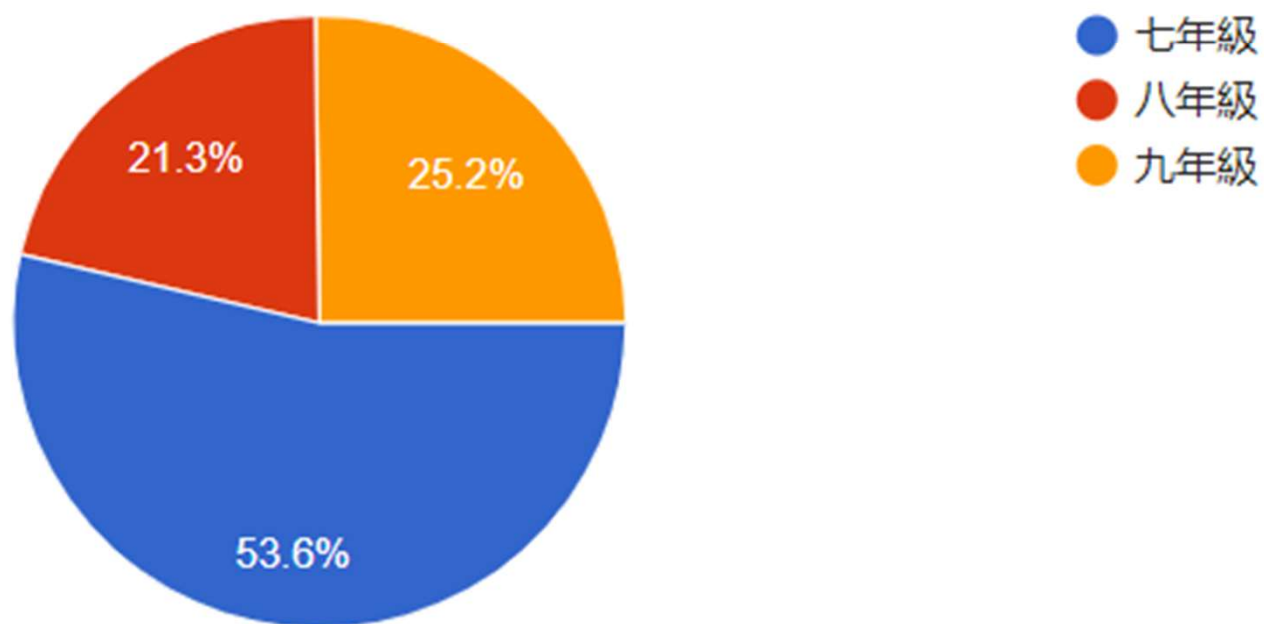
111年第1學期第3次 午餐供應委員會工作會報

111年11月15日

一-1、工作報告：10月滿意度調查

年級

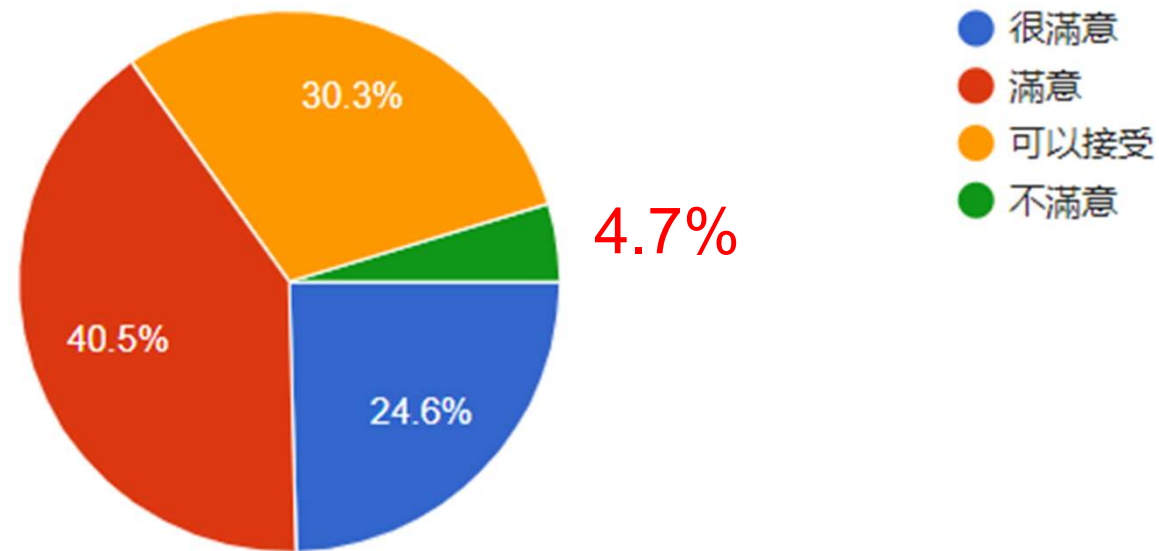
687 則回應



一-2、工作報告：10月滿意度調查

對於10月份『飯、菜的供應量滿意度』

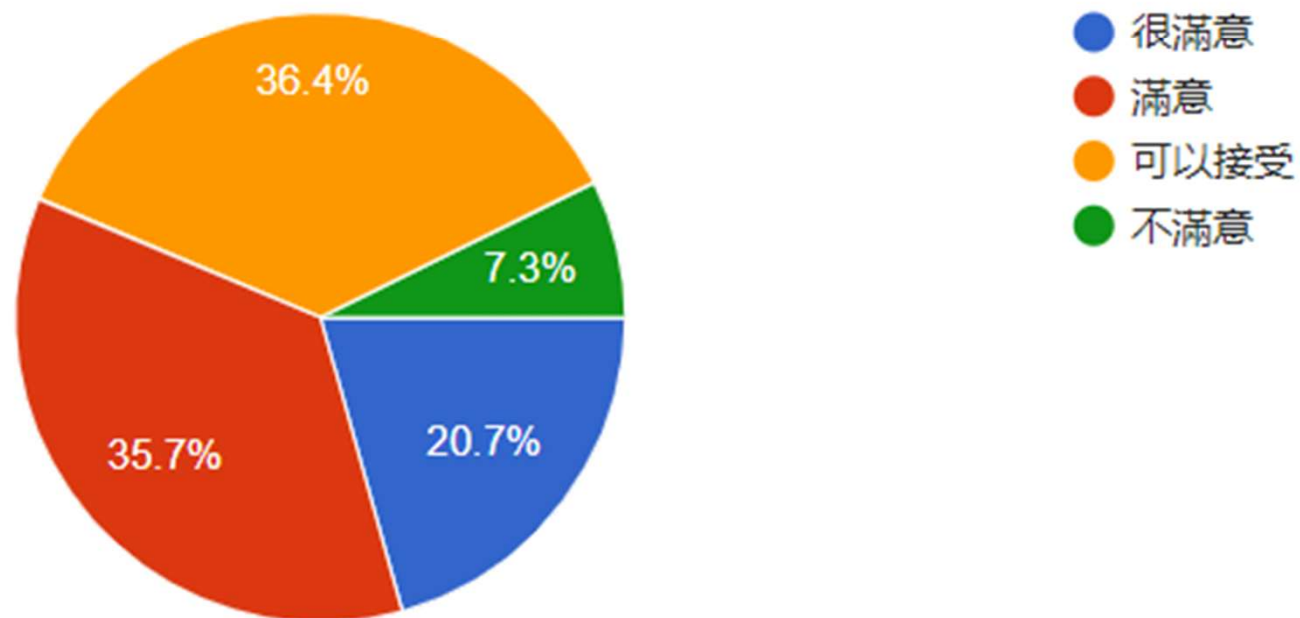
687 則回應



一-3、工作報告：10月滿意度調查

對於10月份『菜單供應內容』的滿意度

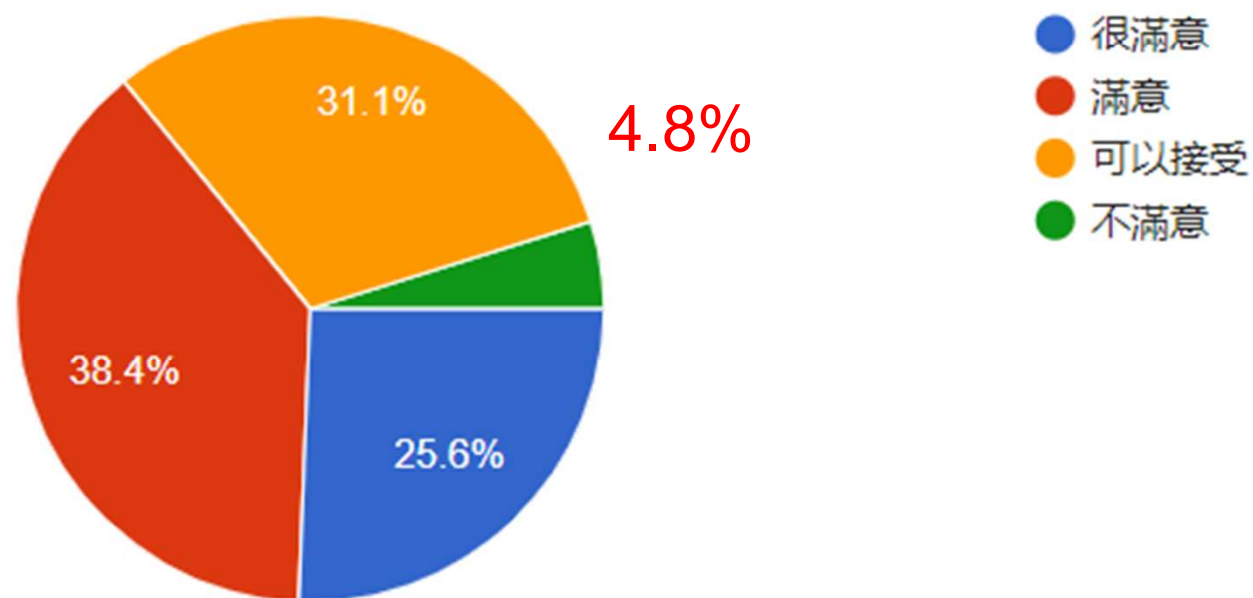
687 則回應



一-4、工作報告：10月滿意度調查

對於10月份『飯菜、餐具的衛生情形』的滿意度

687 則回應



二-1、廚餘量：10月(宮保王)

日期	本日午餐 總供應餐 次(人數)	本日用餐前 總供應量 (公斤)	本日廚 餘總量 (公斤)	廚餘率及是否超過 15%	原因分析	改善說明
10/3	1149	655	32.7	1.廚餘率 <u>5.0</u> % 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 未精算供應量 <input type="checkbox"/> 菜色反應不佳 <input type="checkbox"/> 其他_____	<input type="checkbox"/> 修正供應量 <input type="checkbox"/> 改善菜色 <input type="checkbox"/> 營養宣導 <input type="checkbox"/> 其他_____
10/4	1142	651	34.1	1.廚餘率 <u>5.2</u> % 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 未精算供應量 <input type="checkbox"/> 菜色反應不佳 <input type="checkbox"/> 其他_____	<input type="checkbox"/> 修正供應量 <input type="checkbox"/> 改善菜色 <input type="checkbox"/> 營養宣導 <input type="checkbox"/> 其他_____
10/5	1140	650	29.2	1.廚餘率 <u>4.5</u> % 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 未精算供應量 <input type="checkbox"/> 菜色反應不佳 <input type="checkbox"/> 其他_____	<input type="checkbox"/> 修正供應量 <input type="checkbox"/> 改善菜色 <input type="checkbox"/> 營養宣導 <input type="checkbox"/> 其他_____
10/6	1143	652	31.7	1.廚餘率 <u>4.9</u> % 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 未精算供應量 <input type="checkbox"/> 菜色反應不佳 <input type="checkbox"/> 其他_____	<input type="checkbox"/> 修正供應量 <input type="checkbox"/> 改善菜色 <input type="checkbox"/> 營養宣導 <input type="checkbox"/> 其他_____
10/7	1140	650	33.6	1.廚餘率 <u>5.2</u> % 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 未精算供應量 <input type="checkbox"/> 菜色反應不佳 <input type="checkbox"/> 其他_____	<input type="checkbox"/> 修正供應量 <input type="checkbox"/> 改善菜色 <input type="checkbox"/> 營養宣導 <input type="checkbox"/> 其他_____
10/11	1149	655	30.1	1.廚餘率 <u>4.6</u> % 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 未精算供應量 <input type="checkbox"/> 菜色反應不佳 <input type="checkbox"/> 其他_____	<input type="checkbox"/> 修正供應量 <input type="checkbox"/> 改善菜色 <input type="checkbox"/> 營養宣導 <input type="checkbox"/> 其他_____
10/12	1157	659	33.9	1.廚餘率 <u>5.1</u> % 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 未精算供應量 <input type="checkbox"/> 菜色反應不佳 <input type="checkbox"/> 其他_____	<input type="checkbox"/> 營養宣導 <input type="checkbox"/> 改善菜色 <input type="checkbox"/> 其他_____
10/13	1172	668	30.2	1.廚餘率 <u>4.5</u> % 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 未精算供應量 <input type="checkbox"/> 菜色反應不佳	<input type="checkbox"/> 修正供應量 <input type="checkbox"/> 改善菜色

二-2、廚餘量：10月(宮保王)

10/14	1178	671	30.8	1.廚餘率 <u>4.6</u> % 2.□是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	□未精算供應量 □菜色反應不佳 □其他_____	□修正供應量 □改善菜色 □營養宣導 □其他_____	
10/17	1197	682	32.5	1.廚餘率 <u>4.8</u> % 2.□是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	□未精算供應量 □菜色反應不佳 □其他_____	□修正供應量 □改善菜色 □營養宣導 □其他_____	
10/18	1203	686	29.6	1.廚餘率 <u>4.3</u> % 2.□是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	□未精算供應量 □菜色反應不佳 □其他_____	□修正供應量 □改善菜色 □營養宣導 □其他_____	
10/19	1205	687	29.7	1.廚餘率 <u>4.3</u> % 2.□是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	□未精算供應量 □菜色反應不佳 □其他_____	□修正供應量 □改善菜色 □營養宣導 □其他_____	
10/20	1201	685	31.0	1.廚餘率 <u>4.5</u> % 2.□是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	□未精算供應量 □菜色反應不佳 □其他_____	□修正供應量 □改善菜色 □營養宣導 □其他_____	
10/21	1196	682	28.9	1.廚餘率 <u>4.2</u> % 2.□是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	□未精算供應量 □菜色反應不佳 □其他_____	□修正供應量 □改善菜色 □營養宣導 □其他_____	
10/24	1191	679	34.0	1.廚餘率 <u>5.0</u> % 2.□是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	□未精算供應量 □菜色反應不佳 □其他_____	□修正供應量 □改善菜色 □營養宣導 □其他_____	
10/25	1178	671	31.9	1.廚餘率 <u>4.7</u> % 2.□是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	□未精算供應量 □菜色反應不佳 □其他_____	□修正供應量 □改善菜色 □營養宣導 □其他_____	
10/26	1190	678	32.1	1.廚餘率 <u>4.7</u> % 2.□是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	□未精算供應量 □菜色反應不佳 □其他_____	□修正供應量 □改善菜色 □營養宣導 □其他_____	
10/27	1191	679	35.3	1.廚餘率 <u>5.2</u> % 2.□是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	□未精算供應量 □菜色反應不佳 □其他_____	□修正供應量 □改善菜色 □營養宣導 □其他_____	
10/28	1193	680	33.3	1.廚餘率 <u>4.9</u> % 2.□是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	□未精算供應量 □菜色反應不佳 □其他_____	□修正供應量 □改善菜色 □營養宣導 □其他_____	
10/31	1141	650	33.9	1.廚餘率 <u>5.2</u> % 2.□是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	□未精算供應量 □菜色反應不佳 □其他_____	□修正供應量 □改善菜色 □營養宣導 □其他_____	
本月合	22315	12719	604.7				

三-1、10月份用餐人數:24300餐

台 北 市 立 興 雅 國 中 111年12月菜單

行政院衛生署HACCP認證合格廠商 編號：D09 壹善和-聯合廚

日期	星期	主食	主菜一	主菜二	副菜一	青菜	湯	飲品	水果	點心	甜點
1	四	香Q白飯	咖哩雞	蒜泥肉片	木耳高麗菜	有機蔬菜	薑絲紫菜湯				
		白米(蒸)	雞肉、馬鈴薯、紅蘿蔔(燉)	豬肉、豆芽、蒜(炒)	高麗菜、木耳(炒)		紫菜、薑絲(煮)				
2	五	小米飯	★炸蝦排*1	打拋豬肉	鮮炒筍絲	有機蔬菜	芹菜蘿蔔湯				
		白米、小米(蒸)	蝦排(炸)	豬肉、番茄、洋葱、九層塔(炒)	筍絲、胡蘿蔔、木耳(炒)		蘿蔔、芹菜、豬肉(煮)				
5	一	招牌炒麵	三杯雞	蔥爆肉絲	南瓜炒蛋	綠色蔬菜	洋芋肉骨茶湯				
		麵條、蔬菜(炒)	雞肉、米血糕、九層塔(炒)	豬肉、洋葱(炒)	雞蛋、南瓜(炒)		豬肉、洋芋(煮)				
6	二	地瓜飯	★鹽酥雞*3	豬肉豆腐	白菜滷	綠色蔬菜	✓燒仙草				
台式		白米、地瓜(蒸)	雞肉、九層塔(炸)	豆腐、絞肉(燒)	大白菜、胡蘿蔔、木耳(炒)		仙草汁、豆漿(煮)				
7	三	有機白米飯	茄汁石斑魚	蘿蔔滷肉	海帶豆干絲	有機蔬菜	玉米濃湯	履歷豆漿			
		有機白米(蒸)	魚肉、蔬菜(燒)	豬肉、蘿蔔(滷)	海帶、豆干絲、胡蘿蔔、芹菜(煮)		玉米、雞蛋、馬鈴薯(煮)				
8	四	紫米飯	里肌肉排*1	雞肉粉絲	番茄炒蛋	有機蔬菜	冬瓜雞湯				
		白米、紫米(蒸)	豬內(滷)	冬粉、高麗菜、胡蘿蔔、木耳、雞肉(炒)	雞蛋、番茄(炒)		冬瓜、雞肉、蔬菜(煮)				
9	五	薏仁飯	烤雞排*1	回鍋肉片	田園玉米	有機蔬菜	味噌豆腐湯				
		白米、薏仁(蒸)	雞肉(烤)	豬肉、回鍋豆干、高麗菜(炒)	玉米、胡蘿蔔、馬鈴薯(炒)		味噌、豆腐、洋葱(煮)				
12	一	校 慶 補 假 不 供 餐									

四-2、12月份菜單審議

13	二	胚芽飯	白醬南瓜雞	豬肉小炒	九層塔炒海帶	綠色蔬菜	番茄蔬菜湯						
		白米、胚芽(蒸)	雞肉、南瓜、玉米、奶粉(燉)	豬肉、豆干、芹菜(炒)	海帶、九層塔(炒)		番茄、馬鈴薯、胡蘿蔔(煮)						
14	三	有機白米飯	★炸豬排*1	雞肉洋蔥炒蛋	蜜汁豆腐	有機蔬菜	枸杞蘿蔔湯						
		有機白米(蒸)	豬肉(炸)	雞肉、雞蛋、洋蔥(炒)	豆腐、彩椒(燒)		蘿蔔、枸杞(煮)						
15	四	柴魚炒飯	烤翅小腿*2	泡菜肉片(不辣)	★▲可樂餅*1	有機蔬菜	✓綠豆西米露						
韓式		白米、洋蔥、甜菊魚(炒)	翅小腿(烤)	豬肉、大白菜、洋蔥、泡菜(炒)	可樂餅*1(炸)		綠豆、西谷米(煮)						
16	五	蕎麥飯	照燒雞丁	肉蓉蒸蛋	菇香白菜	有機蔬菜	黃瓜豬肉湯						
		白米、蕎麥(蒸)	雞肉、時蔬(燒)	雞蛋、豬肉(蒸)	大白菜、鮮菇、胡蘿蔔(炒)		大黃瓜、豬肉(煮)						
19	一	香Q白飯	咖哩燉肉	★炸雞塊*3	木耳扁蒲	綠色蔬菜	筍片湯	履歷豆漿					
		白米(蒸)	豬肉、馬鈴薯、胡蘿蔔(燉)	雞肉(炸)	扁蒲、木耳、胡蘿蔔(炒)		筍片、胡蘿蔔、木耳(煮)						
20	二	芝麻飯	滷雞腿*1	古早味肉燥	地瓜薯條*4	綠色蔬菜	紫菜蛋花湯						
		白米、芝麻(蒸)	雞腿(滷)	豬肉、干丁、瓜仔(煮)	薯條(烤)		紫菜、雞蛋(煮)						
21	三	有機白米飯	沙茶肉片	迷迭香炒雞	關東煮	有機蔬菜	榨菜肉絲湯						
		有機白米(蒸)	豬肉、洋蔥(炒)	雞肉、馬鈴薯(炒)	蘿蔔、米血旺、丸子、油豆腐、豆段(煮)		豬肉、榨菜(煮)						
22	四	紅醬義大利麵	★炸虱目魚排*1	豬肉玉米炒蛋	胡蘿蔔花椰菜	有機蔬菜	✓冬至紅豆湯圓						
冬至		義大利麵、豬肉、洋蔥(炒)	魚排(炸)	豬肉、雞蛋、玉米(炒)	花椰菜、胡蘿蔔(炒)		紅豆、湯圓(煮)						
23	五	紅藜飯	宮保雞丁(不辣)	▲白菜肉羹	綜合滷味	有機蔬菜	薑絲冬瓜湯						
		白米、紅藜(蒸)	雞肉、馬鈴薯、紅椒片、乾花生(炒)	豬肉、白菜、蔬菜(炒)	海帶、豆干(滷)		冬瓜、薑絲(煮)						

四-3、12月份菜單審議

23	五	紅藜飯	宮保雞丁(不辣)	▲白菜肉羹	綜合滷味	有機蔬菜	薑絲冬瓜湯						
		白米.紅藜(蒸)	雞肉.馬鈴薯.紅椒片.乾花生(炒)	豬肉.白菜.蔬菜(炒)	海帶.豆干(滷)		冬瓜.薑絲(煮)						
26	一	薏仁飯	麻油雞	★香酥肉條*2	干丁四色	綠色蔬菜	馬鈴薯番茄湯						
		白米.薏仁(蒸)	雞肉.高麗菜.鮮菇(煮)	豬肉(炸)	豆干.毛豆.玉米.胡蘿蔔(炒)		番茄.馬鈴薯.胡蘿蔔(煮)						
27	二	香鬆蓋飯	壽喜燒肉片	▲海苔粉花枝丸*2	蘿蔔海帶	綠色蔬菜	日式味噌湯						
日式		白米.香鬆(蒸)	豬肉.白菜.蔬菜(燒)	花枝丸(烤)	蘿蔔.海帶(煮)		味噌.豆腐.洋蔥(煮)						
28	三	有機白米飯	紅燒石斑魚	梅干扣肉	家常寬粉	有機蔬菜	鮮筍肉絲湯	腹壓豆漿					
		有機白米(蒸)	魚肉.蔬菜(燒)	豬肉.梅干菜.筍(燒)	寬粉.高麗菜.蔬菜(炒)		鮮筍.豬肉.胡蘿蔔(煮)						
29	四	香Q白飯	滷排骨*1	雞茸毛豆炒蛋	清炒大白菜	有機蔬菜	✓黑糖地瓜						
		白米(蒸)	排骨(滷)	雞蛋.雞肉.毛豆(炒)	大白菜.胡蘿蔔.木耳(炒)		地瓜.黑糖(煮)						
30	五	十穀飯	★炸海鮮排*1	乾燒雞肉	竹筍炒肉絲	有機蔬菜	黃瓜丸子湯						
		白米.九穀(蒸)	海鮮排(炸)	雞肉.蔬菜(燒)	豬肉.竹筍.蔬菜(炒)		大黃瓜.丸子(煮)						

五-1、桶餐異物



宮保王食品有限公司 異物處理回覆單

供餐學校：興雅國中

時間：111 年 10 月 6 日 班級：711 班

狀況描述：湯有蟲



問題回覆：

- 1、廠內皆有每日清掃並定期消毒，作業時門窗緊閉，且設有防蟲膠簾。
- 2、由於湯品香氣容易吸引果蠅蟲類趨前，且異物呈現完整蟲體，推判原因之一：可能於校內學生配膳打餐或桶蓋關閉時飛入，也懇請學校協助與學生宣導。蟲體很完整，依經驗在廠內大型壓力鍋烹煮過後，其蟲體為不完整且分屍的情況！當然 此為廠商之判讀，並無影響委員或一定是學校用餐時所為！有勞委員們判定！

廠商簽核：



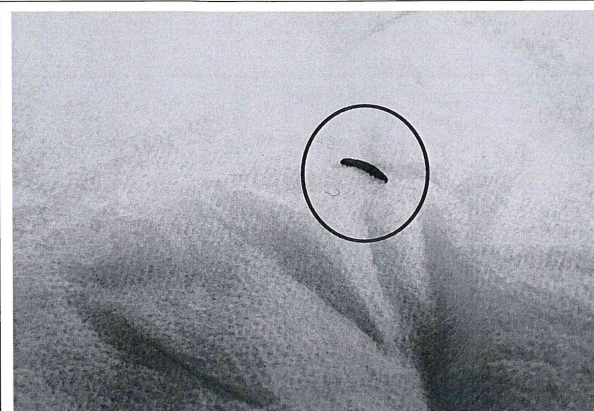
五-2、桶餐異物

宮保王食品有限公司 異物處理回覆單

供餐學校：興雅國中

時間：111 年 10 月 19 日 班級： 班

狀況描述：青菜內菜蟲



問題回覆：

- 1、今日蔬菜為政府供應之「有機蔬菜」，屬於無農藥灌溉之栽培，菜蟲發生機率較高，另外每次的截切蔬菜，公司都有做二次清洗，原意是降低異物（蟲體）發生機率，也會將此狀況回報至政府平台，提供政府端作為未來有機蔬菜選擇之評量。
- 2、近日因氣候正逢連續下雨情形，天氣潮濕為幼蟲孵化為成蟲之好發時間，土壤又為蟲體適合之區域，整體蟲體發生機率較高，除要求上游廠商加強洗滌剔選，本公司也將自我管理增加洗滌過程之挑選時間延長，以達到降低菜蟲以及其他異物發生之機率。

廠商簽核：



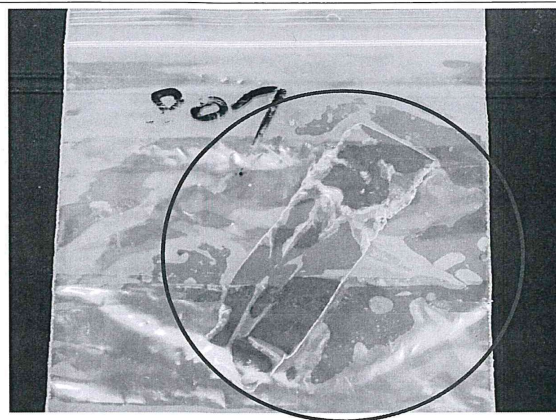
五-3、桶餐異物

宮保王食品有限公司 異物處理回覆單

供餐學校：興雅國中

時間：111 年 10 月 20 日 班級：807 班

狀況描述：湯裡有塑膠膜



問題回覆：

因供餐時餐具湯桶皆有封膜，廠商烹煮過程煮好後盛裝上蓋扣上釦子在出貨前封上膠膜。

此塑膠異物疑似與湯桶封膜類似，在判斷上會不會是拆封後掉落！

目前已與公司夥伴通知此異物，先自我加強可能發生問題，後續聽從午供會指示。

廠商簽核：



五-4、桶餐異物

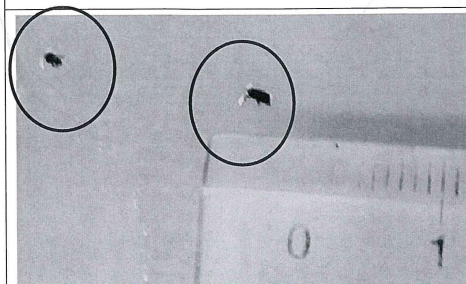


宮保王食品有限公司 異物處理回覆單

供餐學校：興雅國中

時間：111 年 10 月 27 日 班級： 13 班

狀況描述： 今日湯裡 右邊的約 0.3 公分 左邊的小一點 約 0.15 公分的蟲



問題回覆：

判斷此異物為米蟲因近日氣候轉變溫暖潮濕，導致米蟲易孵化孳生。已將米類移至單獨之密閉小房間儲存並加設除濕機，且教育人員維持先進先出原則，避免食材因久放產生食安疑慮，並加強食材之清洗，避免類似情況再發生。

廠商簽核：

