

111學年度第1學期第5次 午餐供應委員會工作會報

112年1月10日

一、工作報告：

1. 12月28日如期供應石斑魚
 2. 有關供餐問題，廠商均能在第一時間處理。
 3. 送餐人員均能準時完成配送
 4. 整體飯菜供應量足夠
 5. 1/18供應石斑魚因應方式
-

二-1、廚餘量：12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
12月1日	1204	686	22.4	1. 廚餘率 3.30% 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
12月2日	1204	686	26	1. 廚餘率 3.80% 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
12月5日	1189	678	28.7	1. 廚餘率 4.20% 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
12月6日	1204	686	23	1. 廚餘率 3.40% 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
12月7日	1204	686	24	1. 廚餘率 3.50% 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
12月8日	1204	686	26.1	1. 廚餘率 3.80% 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
12月9日	1204	686	30	1. 廚餘率 4.40% 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
12月13日	1204	686	30.6	1. 廚餘率 4.50% 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
12月14日	1204	686	29.3	1. 廚餘率 4.30% 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
12月15日	1204	686	28	1. 廚餘率 4.10% 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

二-2、廚餘量：12月(宮保王)

12月16日	1204	686	26.9	1. 廚餘率 3.90% 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
12月19日	1204	686	22.8	1. 廚餘率 3.30% 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
12月20日	1181	673	24.9	1. 廚餘率 3.70% 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
12月21日	1177	671	29.3	1. 廚餘率 4.40% 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
12月22日	1203	686	28.8	1. 廚餘率 4.20% 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
12月23日	1203	686	29.3	1. 廚餘率 4.30% 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
12月26日	1203	686	25.8	1. 廚餘率 3.80% 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
12月27日	1203	686	27.7	1. 廚餘率 4.00% 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
12月28日	1203	686	27.6	1. 廚餘率 4.00% 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
12月29日	1203	686	27.7	1. 廚餘率 4.00% 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
12月30日	1175	670	29.8	1. 廚餘率 4.40% 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
本月合計	21603	12313.7	483.5			

本月廚餘率：3.90%

(計算方式：本月合計廚餘總量(公斤) / 本月合計用餐前總供應量(公斤))

三-1、12月份用餐人數:25184人次

四、 2月份 菜單 審議

日期	星期	主食	主菜一	主菜二	副菜一	青菜	湯	特A
13	一	燕麥飯	三杯雞	豆干肉絲	番茄炒蛋	綠色蔬菜	馬鈴薯排骨湯	
		白米、燕麥(蒸)	雞肉、米血糕、九層塔(炒)	豬肉絲、豆干、黃豆芽(炒)	雞蛋、番茄(炒)		馬鈴薯、排骨、蔬菜(煮)	
14	二	薑黃飯	★炸魚排*1 (生鮮水產品)	打拋豬絞肉	蒜炒高麗菜	綠色蔬菜	✓紅豆紫米QQ	
南洋		白米、薑黃(蒸)	魚排(炸)	絞肉、洋葱、番茄、九層塔(炒)	高麗菜、蒜頭、胡蘿蔔、木耳(炒)		紅豆、紫米、QQ(煮)	
15	三	有機白米飯	沙茶肉片	▲蝦漿卷*1	鮮菇燉雞	有機蔬菜	小魚味噌湯	
		有機白米(蒸)	豬肉、洋葱、沙茶(炒)	蝦漿卷(烤)	雞肉、高麗菜、鮮菇(燉)		豆腐、洋葱、小魚干(煮)	
16	四	香Q白飯	咖哩豬	★香酥炸雞*3	紅燒豆腐	有機蔬菜	冬瓜丸子湯	
		白米(蒸)	豬肉、馬鈴薯、胡蘿蔔(燉)	雞肉(炸)	豆腐、木耳、毛豆、豆瓣(燒)		冬瓜、丸子、芹菜(煮)	
17	五	招牌油飯	里肌肉排*1	雞蓉玉米蛋	木耳白菜	有機蔬菜	紫菜金菇湯	
		白米、糯米、豬肉、香菇、蝦米(煮)	肉排(油)	雞絞肉、雞蛋、玉米(炒)	大白菜、鮮菇、木耳、胡蘿蔔(炒)		紫菜、金針菇(煮)	
18	六	小米飯	韓式年糕雞	虱目魚柳*2	招牌滷味	綠色蔬菜	筍片湯	
		白米、小米(蒸)	雞肉、大白菜、泡菜、年糕(炒)	虱目魚柳、甜不辣(烤)	海帶、豆干(油)		筍片、豬肉、蔬菜(煮)	
20	一	香Q白飯	梅菜筍燒肉角	▲麥克雞塊*3	芹菜干絲	綠色蔬菜	番茄蔬菜湯	TA P.豆 奶
		白米(蒸)	豬肉塊、梅干菜、筍(燒)	雞塊(烤)	豆干絲、芹菜、胡蘿蔔(炒)		番茄、高麗菜、洋芋(煮)	
21	二	紫米飯	蒲燒蒸魚*1	咕咾肉*2	胡蘿蔔炒蛋	綠色蔬菜	蘿蔔雞湯	
古早味		白米、紫米(蒸)	魚片(蒸)	豬肉、洋葱、彩椒(燒)	雞蛋、胡蘿蔔、洋葱(炒)		雞肉、蘿蔔、芹菜(煮)	
22	三	有機白米飯	奶香雞肉	甜不辣肉條*2	金茸大白菜	有機蔬菜	大滷湯	
		有機白米(蒸)	雞肉、南瓜、玉米(炒)	豬肉*2、甜不辣(烤)	大白菜、金茸、胡蘿蔔(炒)		豆腐、筍絲、木耳(煮)	
23	四	金瓜米粉	★炸雞排*1	瓜仔肉燥鴿蛋	麻油米血糕	有機蔬菜	✓綠豆西米露	
		米粉、金瓜、蔬菜(炒)	雞排(炸)	豬絞肉、鴿蛋、瓜仔(油)	米血糕、薑片、麻油(炒)		綠豆、西谷米(煮)	
24	五	十穀飯	滷豬排*1	糖醋炒雞	豆腐豬肉	有機蔬菜	白菜蛋花湯	
		白米、九穀(蒸)	豬排(油)	雞肉、洋葱、小黃瓜、黃椒(炒)	豬肉、豆腐(油)		白菜、雞蛋、金菇(煮)	

五-1、 桶餐異物 (12月 宮保王)

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 12 月 1 日 班級：班

狀況描述：青菜有菜蟲



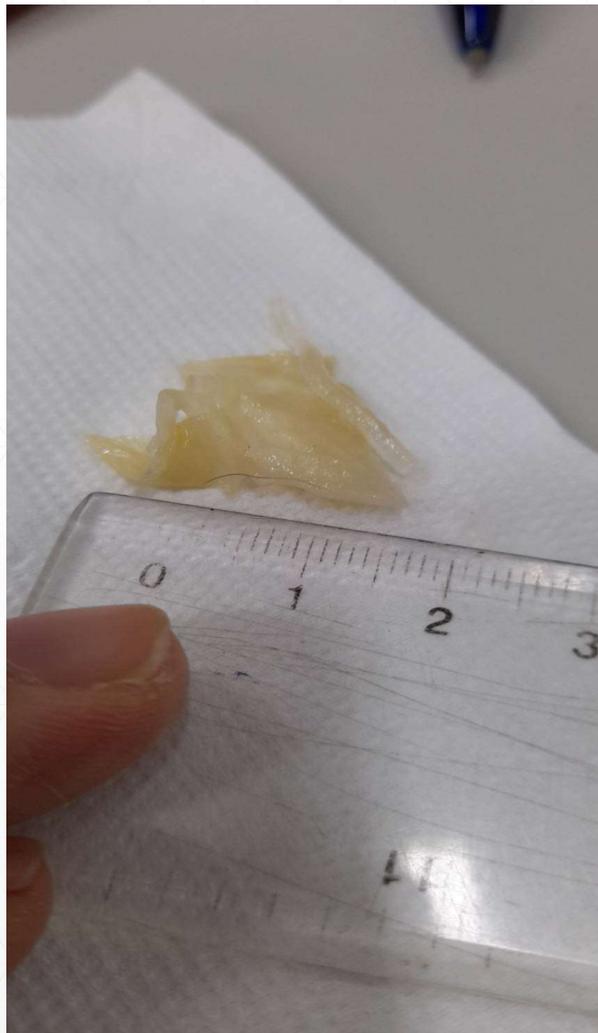
問題回覆：

- 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：



五-2、 桶餐異物 (12月宮保王)

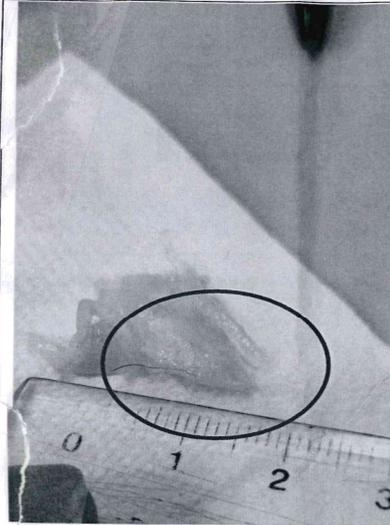


宮保王食品有限公司 異物處理回覆單

供餐學校：興雅國中

時間：111年12月8日 班級：708班

狀況描述：一根毛



問題回覆：

1. 本公司廠內全體人員髮帽皆完全包覆且進入廠房內皆需通過浴塵室，吹散身上所覆之毛髮，並嚴格執行。
2. 由於此毛髮較細微，不排除較大可能為(眼睫毛)配膳或打餐時而掉落，我們會再謹慎留意。

廠商簽核：

