

111學年度第2學期第3次 午餐供應委員會工作會報

112年4月18日

一-1、桶餐廠商訪查(第一)：



一-2、桶餐廠商訪查(宮保王)：



烹調及配膳
宮保五食品有限公司



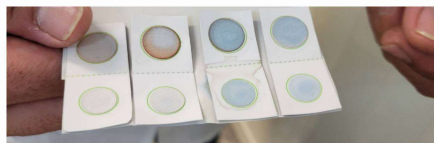
消毒工作
宮保王食品有限公司



配菜準備
宮保王食品有限公司



油品及調味品
宮保王食品有限公司



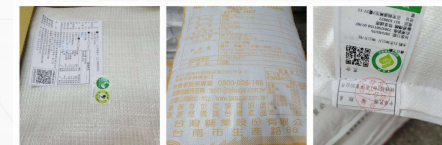
食品檢測
宮保王食品有限公司



原型肉品
宮保王食品有限公司



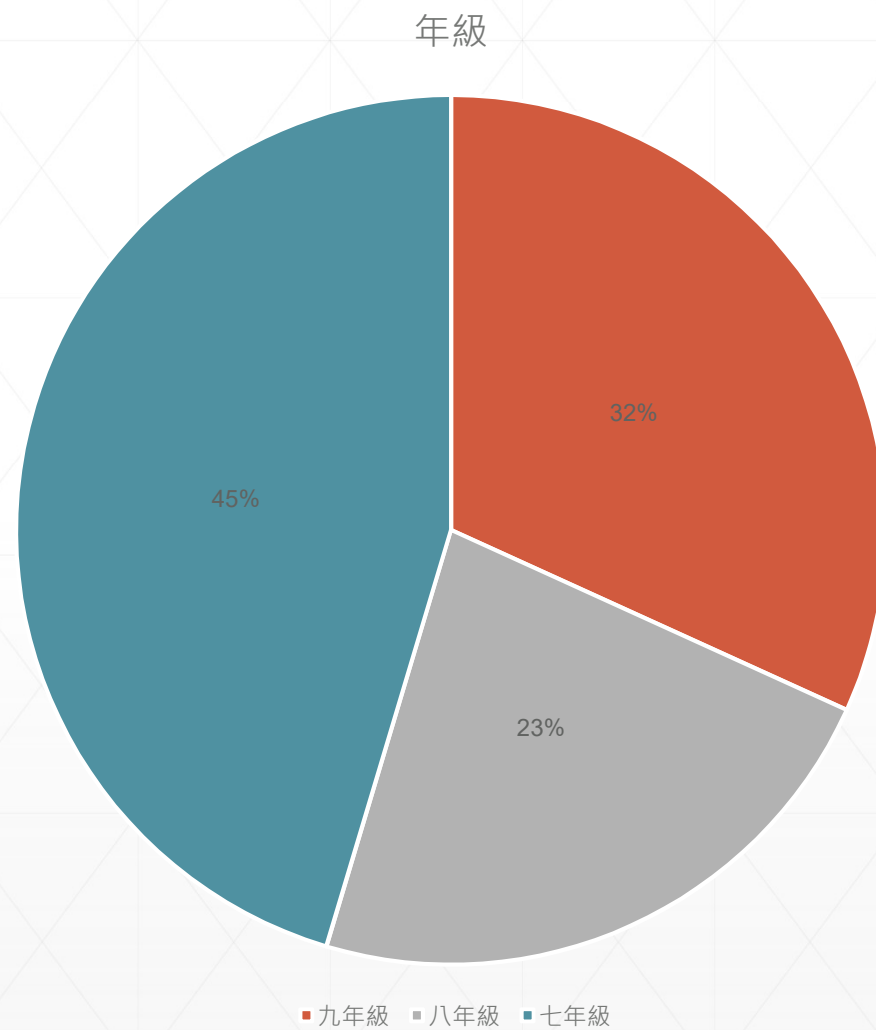
五穀雜糧



一-3、報告事項：

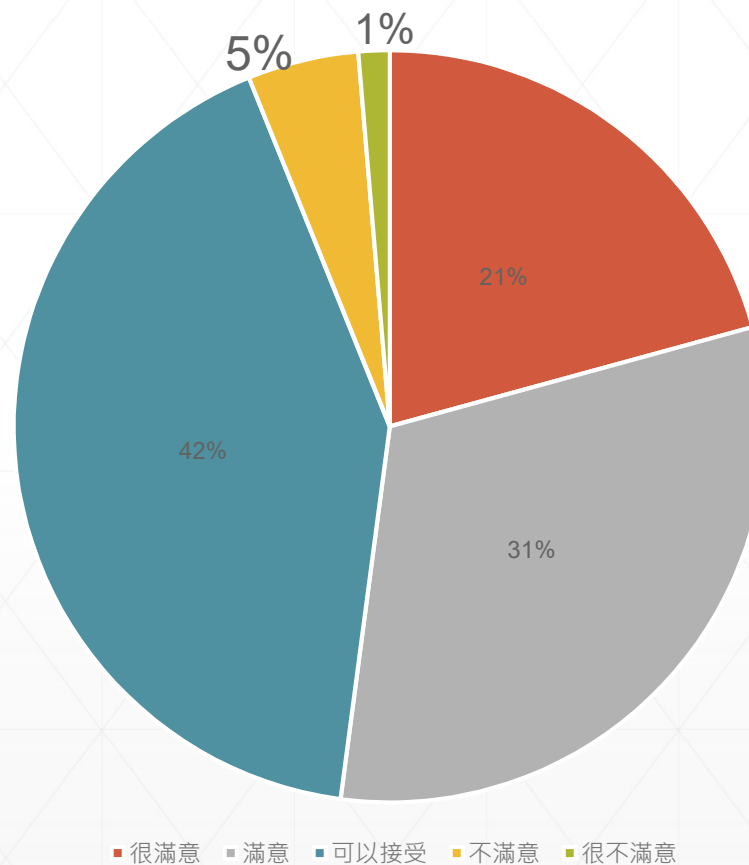
1. 4/13因突然大風造成707及708餐桶傾倒，廠商處理得宜。
 2. 4/21、5/5(星期五)九年級模擬考，用餐時間配合
 3. 4/27、4/28八年級校外教學不供餐。
-

二、3月滿意度調查(第一)-1：



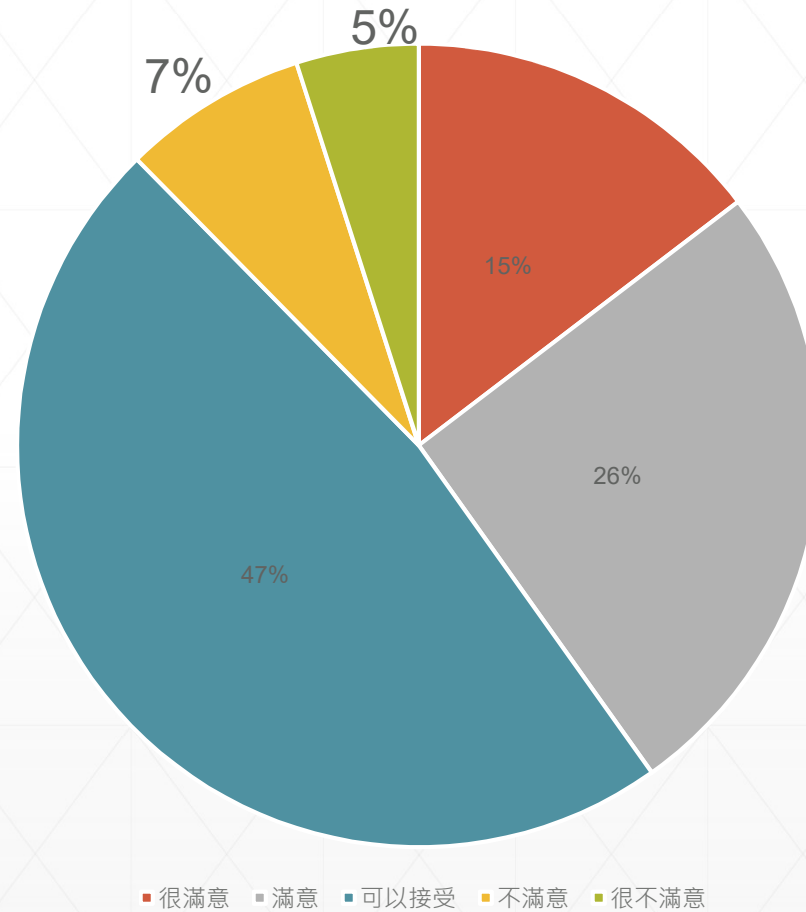
二、3月滿意度調查(第一)-2：

對於3月份『飯、菜的供應量』



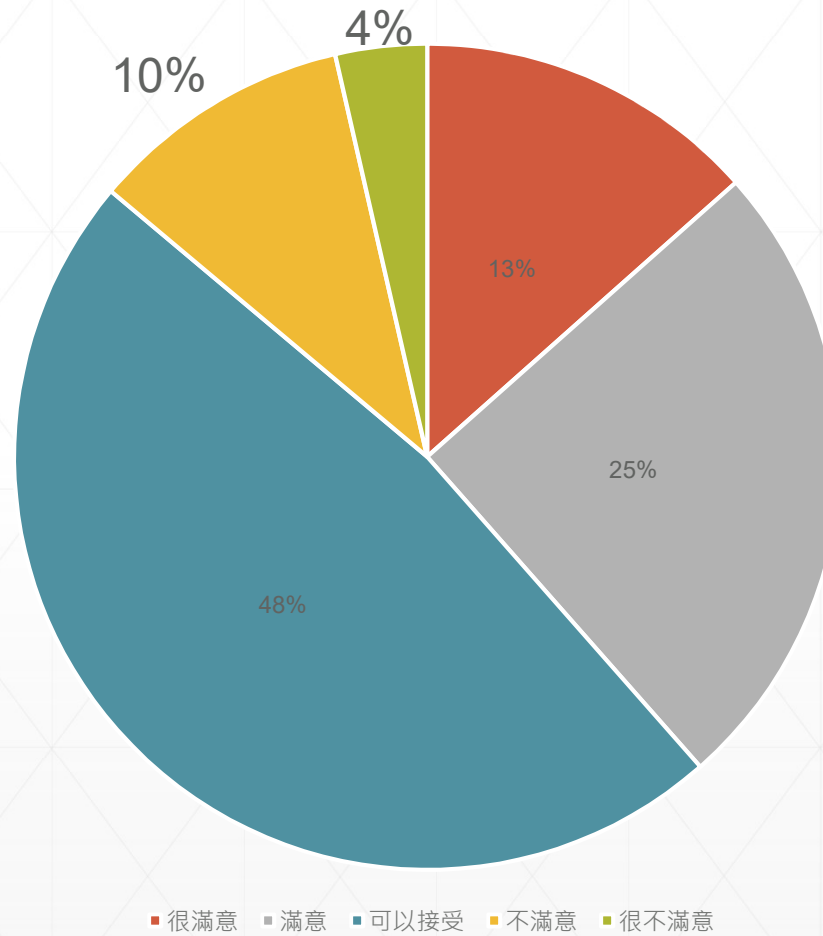
二、3月滿意度調查(第一)-3：

對於3月份『菜單供應內容(菜色)』



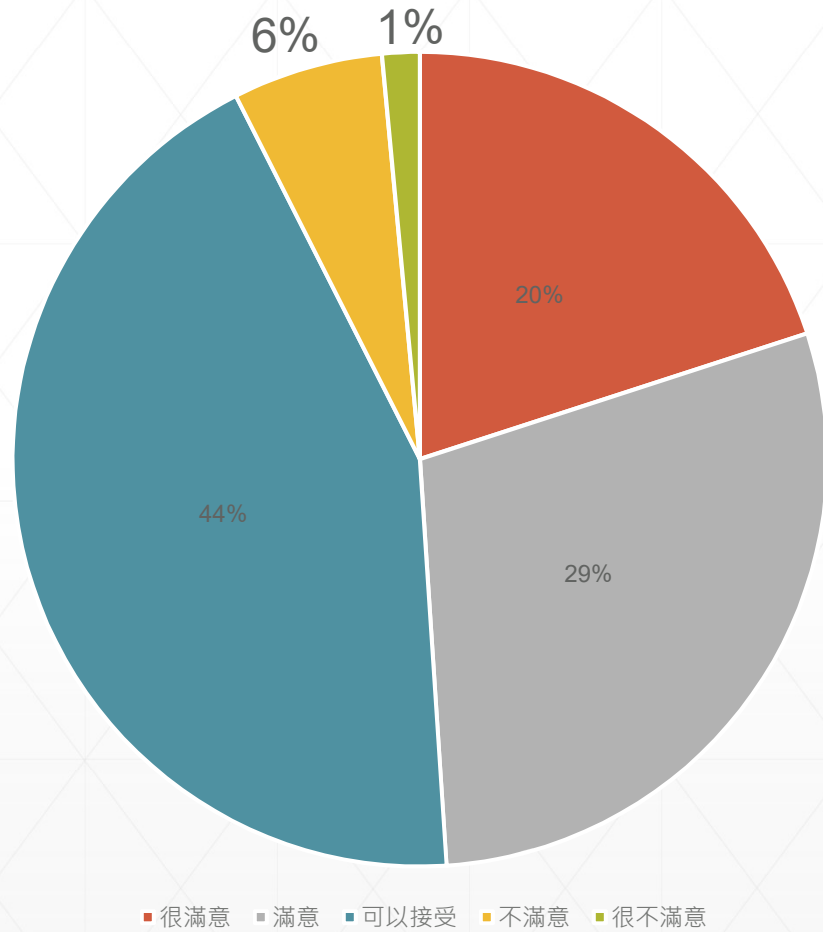
二、3月滿意度調查(第一)-4：

對於3月份『菜的口味』



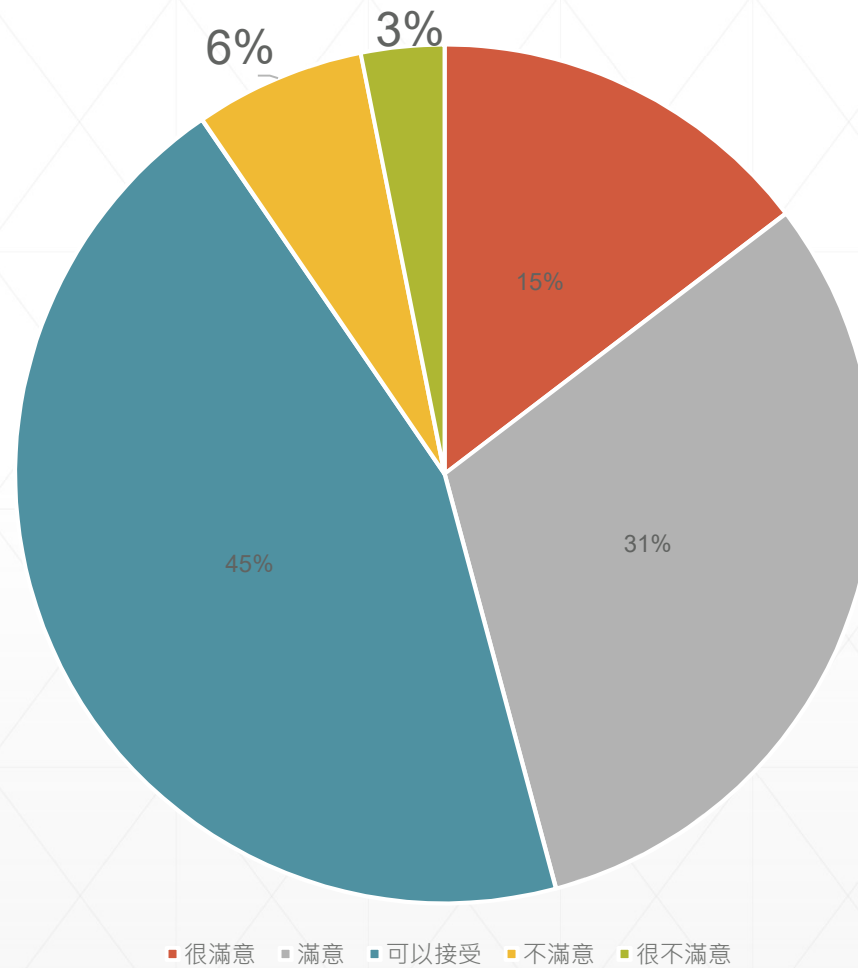
二、3月滿意度調查(第一)-5：

對於3月份『餐桶衛生情形』



二、3月滿意度調查(第一)-6：

對於3月份『對學校桶餐整體的滿意度』



三-1、廚餘量1：3月(第一) 平均3.6%

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%
3月1日	1182	650.1	23	1.廚餘率 3.5 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
3月2日	1182	650.1	26	1.廚餘率 3.8 % 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
3月3日	1182	650.1	22	1.廚餘率 3.3 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
3月6日	1180	637.2	26	1.廚餘率 4 % 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
3月7日	1181	649.55	23	1.廚餘率 3.5 % 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
3月8日	1181	673.17	26	1.廚餘率 3.8 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
3月9日	1182	650.1	23	1.廚餘率 3.5 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
3月10日	1182	685.56	24	1.廚餘率 3.7 % 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
3月13日	1182	650.1	26	1.廚餘率 3.9 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
3月14日	1182	650.1	23	1.廚餘率 3.8 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
3月15日	1182	661.92	23	1.廚餘率 3.4 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否

三-2、廚餘量2：3月(第一) 平均3.6%

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%
3月16日	1182	661.92	25	1.廚餘率 3.7 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
3月17日	1180	649	22	1.廚餘率 3.6 % 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
3月20日	1182	638.28	25	1.廚餘率 3.9 % 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
3月21日	1182	650.1	24	1.廚餘率 3.6 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
3月22日	1182	661.92	23	1.廚餘率 3.7 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
3月23日	1182	685.56	22	1.廚餘率 3.2 % 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
3月24日	1182	661.92	25	1.廚餘率 3.7 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
3月25日	1182	661.92	23	1.廚餘率 3.4 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
3月27日	1182	650.1	24	1.廚餘率 3.6 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
3月28日	1182	650.1	25	1.廚餘率 3.8 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
3月29日	1182	650.1	24	1.廚餘率 3.6 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
3月30日	1182	650.1	20	1.廚餘率 3 % 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
3月31日	800	440	16	1.廚餘率 3.6 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否
	27980	15519.02	563	



四、3月份用餐人次:27901人次

五-1、桶餐異物(第一)

第一餐盒股份有限公司客訴紀錄表

日期：112年03月22日

學校：興雅國中



事件敘述	 <p>學生於碗中發現菜蟲(有機山茼蒿)</p>
原因分析	因當天食用有機山茼蒿為認證有機食材，而菜蟲夾雜在食材裡清洗時未發現。
矯正處理及預防	已向有機廠商反應加強清洗及注意異物挑選並留意食材品質，而本廠內部每天早上也會再請清洗人員進一步清洗及挑選，以降低異物率，同時也請廚師與配膳人員在烹煮及配膳時再次檢查確保，衛管也會不定時檢查，避免異物再次發生。
承商簽名	

五-2、桶餐異物(第一)

第一餐盒股份有限公司客訴紀錄表

日期：112年02月23日

學校：興雅國中

事件敘述	 <p>雙色花椰發現菜蟲</p>
原因分析	因菜蟲黏在花椰菜上、且於縫隙中，故烹調及配膳人員未及時發現。
矯正處理及預防	因青花椰菜使用認證食材，此異物為夾雜在青花椰菜裡的菜蟲。本公司之食材均經過上游廠商截切清洗後低溫運送至本公司再入料烹調，由於菜蟲易藏於蔬菜狹縫中而不易被發現。已通知上游廠商加強清洗改善並留意食材品質。本公司也請配膳人員多加注意，也請清洗人員注意並增加人手，提高清洗效率及清潔度，也請衛生管理人員不定時檢查是否有清洗乾淨，避免再次發生。
承商簽名	

六-1、 5月份 菜單 審議

日期	週	主食	主菜	副菜一	副菜二	副菜三	湯品
1	一	燕麥飯 <small>白米、燕麥</small>	蔥爆豬柳 <small>豬柳、蔬菜(炒)</small>	★玉米餅 X1 <small>燕玉米餅(炸)</small>	白菜滷 <small>白菜、蔬菜(煮)</small>	蔬菜	香菇排骨湯 <small>香菇、蔬菜、排骨</small>
2	二	白米飯 <small>白米</small>	五香翅腿 X2 <small>翅小腿(油)</small>	雙色炒蛋 <small>蛋、蔬菜(炒)</small>	什錦鮮瓜 <small>鮮瓜、蔬菜(煮)</small>	蔬菜	仙草綜合圓 <small>仙草、QQ圓</small>
3	三	有機白米飯 <small>有機白米</small>	三杯雞 <small>雞肉、米血、蔬菜(炒)</small>	肉絲炒菇 <small>鮮菇、豬肉、蔬菜(炒)</small>	鮮蔬冬粉 <small>冬粉、蔬菜(煮)</small>	有機蔬菜	番茄蔬菜湯 <small>番茄、蔬菜</small>
4	四	DIY 南洋叻沙 海鮮湯麵 (請帶碗盛裝) <small>燕麵條、蔬菜</small>	海鮮總匯 <small>燕白蝦 X1、燕魷魚圈 X2、燕魚丸、燕魚輪(煮)</small>	綜合滷味 <small>海帶結、燕油豆腐、蔬菜(油)</small>	蒜香高麗 <small>高麗菜、蔬菜(炒)</small>	有機蔬菜	南洋叻沙湯 <small>蔬菜、檸檬葉、肉薑、香茅</small>
5	五	小米飯 <small>白米、小米</small>	★韓式炸雞 X1 <small>雞肉(炸)</small>	豆腐炒蛋 <small>燕蛋、燕豆腐、蔬菜(煮)</small>	雙色芽菜 <small>豆芽菜、蔬菜(炒)</small>	有機蔬菜	竹筍湯 <small>竹筍、蔬菜</small>
8	一	麥片飯 <small>白米、燕麥片</small>	★鹽酥魚排 X1 <small>燕魚排(炸)</small>	茄汁豬肉 <small>豬肉、番茄、蔬菜(炒)</small>	鮮菇燉煮 <small>鮮菇、蘿蔔、蔬菜(煮)</small>	蔬菜	黑糖地瓜甜湯 <small>地瓜、黑糖</small>
9	二	白米飯 <small>白米</small>	日式咖哩雞 <small>雞肉、馬鈴薯、蔬菜(煮)</small>	虱目魚輪 X1 <small>燕虱目魚輪(煮)</small>	和風筑前煮 <small>竹筍、蔬菜(煮)</small>	蔬菜	味噌豆腐湯 <small>燕豆腐、蔬菜、味噌</small>
10	三	有機白米飯 <small>有機白米</small>	沙茶豬肉 <small>豬肉、蔬菜(炒)</small>	雞絲芽菜 <small>雞肉、豆芽菜、蔬菜(炒)</small>	鮮蔬玉筍 <small>玉米筍、蔬菜(炒)</small>	有機蔬菜	鮮瓜湯 <small>鮮瓜、蔬菜</small>
11	四	嘉義雞肉飯 <small>白米、雞肉</small>	鐵路豬排 X1 <small>豬排(油)</small>	鮮蔬燴蛋 <small>燕蛋、蔬菜(炒)</small>	香菇花椰 <small>香菇、花椰菜(炒)</small>	有機蔬菜	香芹蘿蔔湯 <small>蘿蔔、蔬菜</small>
12	五	白米飯 <small>白米</small>	蜜汁雞肉 <small>雞肉、地瓜、蔬菜(煮)</small>	京醬肉片 <small>豬肉、蔬菜(炒)</small>	乾煸豆段 <small>燕豆干、嫩豆(炒)</small>	有機蔬菜	蔬菜排骨湯 <small>蔬菜、小排</small>

六-2、 5月份 菜單 審議

15	一	糙米飯 白米、糙米	★糖醋魚片 X1 游魚肉、蔬菜(過油-煮)	蔥香炒蛋 游蛋、蔥、蔬菜(炒)	泡菜年糕 白菜、蔬菜、年糕(炒)	蔬菜	綠豆麥片 綠豆、游麥片
16	二	白米飯 白米	鐵板燒豬 豬肉、游油豆腐、蔬菜(煮)	鹽燒雞肉 雞肉、蔬菜(炒)	彩燴三絲 木耳、蔬菜(炒)	蔬菜	香菇雞湯 雞肉、香菇、蔬菜
17	三	有機白米飯 有機白米、海苔	醬燒豚肉 豬肉、蔬菜(煮)	蝦鮮粉絲煲 (白蝦 X1) 游白蝦 X1、蔬菜、粉絲(煮)	紅絲高麗 高麗菜、紅蘿蔔(炒)	有機蔬菜	肉骨茶湯 蔬菜、排骨
18	四	番茄肉醬 義大利麵 蔬菜、番茄、絞肉、游麵	義式香烤雞排 X1 雞排(油炸)	★薯條 X5 游薯條(炸)	翠炒花椰 花椰菜、蔬菜(炒)	有機蔬菜	玉米湯 玉米、蔬菜
19	五	海苔 5A++ 胚芽飯 白米、游胚芽米	招牌豬腳 豬肉、豬腳、蔬菜(油)	烤花枝捲 X1 游花枝捲(烤)	玉筍豆腐 玉米筍、游豆腐、蔬菜(煮)	有機蔬菜	麵線羹 游麵線、蔬菜
22	一	芝麻飯 白米、游黑芝麻	和風豬排 X1 豬排(油)	蔥燒菇菇雞 雞肉、鮮菇、蔬菜(炒)	蔬菜金平燒 牛蒡、紅蘿蔔、蔬菜(炒)	蔬菜	柴魚豆腐湯 游豆腐、蔬菜、游柴魚
23	二	白米飯 白米	安東燉雞 雞肉、馬鈴薯、蔬菜(煮)	鮮魷肉片 豬肉、游魷魚、游豆干、蔬菜(炒)	芝香拌菜 豆芽菜、蔬菜、游芝麻	蔬菜	羅宋湯 番茄、蔬菜
24	三	有機白米飯 有機白米	梅乾豬肉 豬肉、梅乾菜、蔬菜(煮)	紅絲炒蛋 游蛋、紅蘿蔔、蔬菜(炒)	鍋燒白菜 白菜、蔬菜(煮)	有機蔬菜	客家板條湯 板條、蔬菜
25	四	DIY 肉燥拌麵 游麵條、蔬菜	★卡啦雞柳 X2 游雞柳條(炸)	肉燥豆干 豬絞肉、游豆干、蔬菜(炒)	清炒時瓜 鮮瓜、蔬菜(炒)	有機蔬菜	蘿蔔排骨湯 蘿蔔、排骨
26	五	糙米飯 白米、糙米	南洋咖哩豬 豬肉、馬鈴薯、蔬菜(煮)	★麥克雞塊 X2 游麥克雞塊(炸)	彩蔬豆段 嫩豆、蔬菜(炒)	有機蔬菜	摩摩喳喳 芋頭、地瓜、西谷米、游椰奶
29	一	銀絲卷 銀絲捲	◆紐澳良魚 游魚肉、游豆腐、蔬菜(煮)	沙嗲雞肉串 X1 雞肉串(烤)	什錦鮮菇 鮮菇、蔬菜(煮)	蔬菜	玉米蔬菜粥 玉米、蔬菜、白米
30	二	白米飯 白米	乾燒雞肉 雞肉、地瓜、蔬菜(燒)	★椒鹽花枝丸 X2 游花枝丸(炸)	清炒花椰 花椰菜(炒)	蔬菜	海芽蔬菜湯 海帶芽、蔬菜
31	三	有機白米飯 有機白米	豆干燒肉 豬肉、游豆干、蔬菜(燒)	蔬菜蒸蛋 蛋、蔬菜(蒸)	關東煮 海帶、游甜不辣、游黑輪(煮)	有機蔬菜	九份芋圓湯 芋圓、地瓜圓

備註:
5/29-
5/31
九年級
校外教
學不供
餐!!

七、臨時動議
