

# 111學年度第2學期第4次 午餐供應委員會工作會報

---

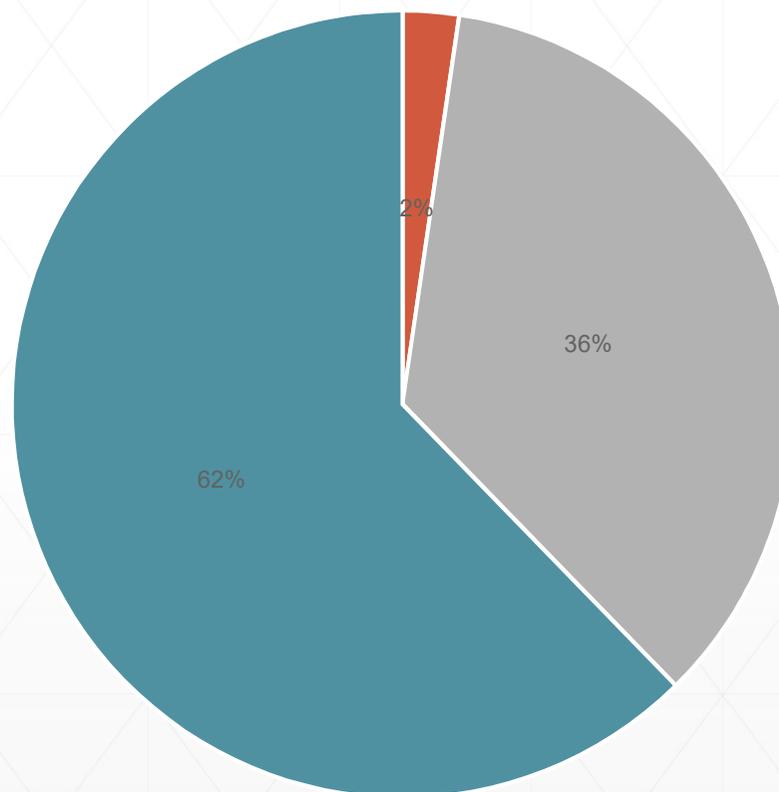
112年5月16日

## —-1、報告事項：

- 1.供餐情況正常良好，無異常狀況。
  - 2.備用餐，廠商會適時協助補餐。
-

## 二、4月滿意度調查(宮保王)-1：

年級

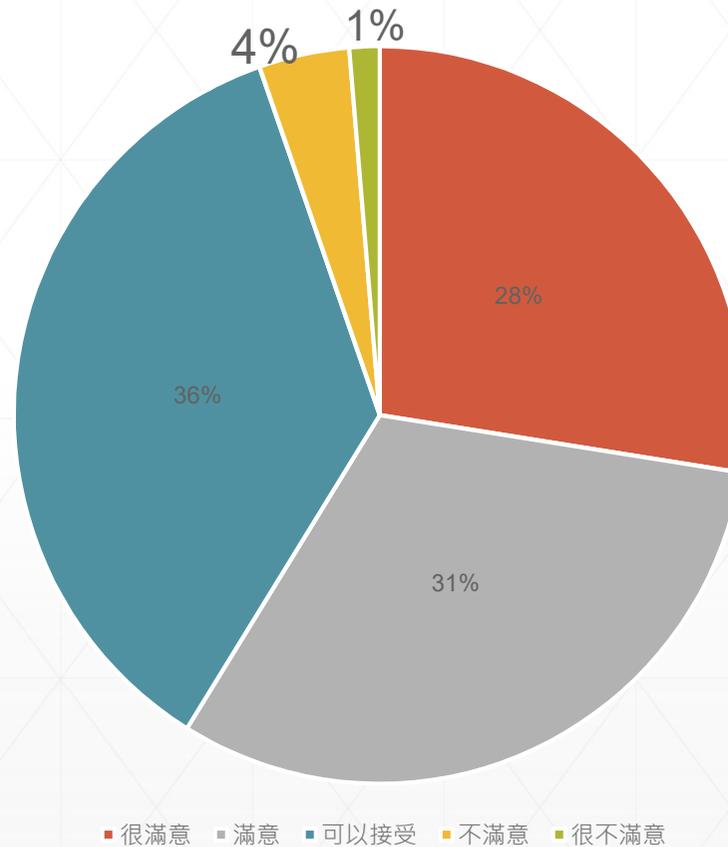


■ 九年級 ■ 八年級 ■ 七年級

---

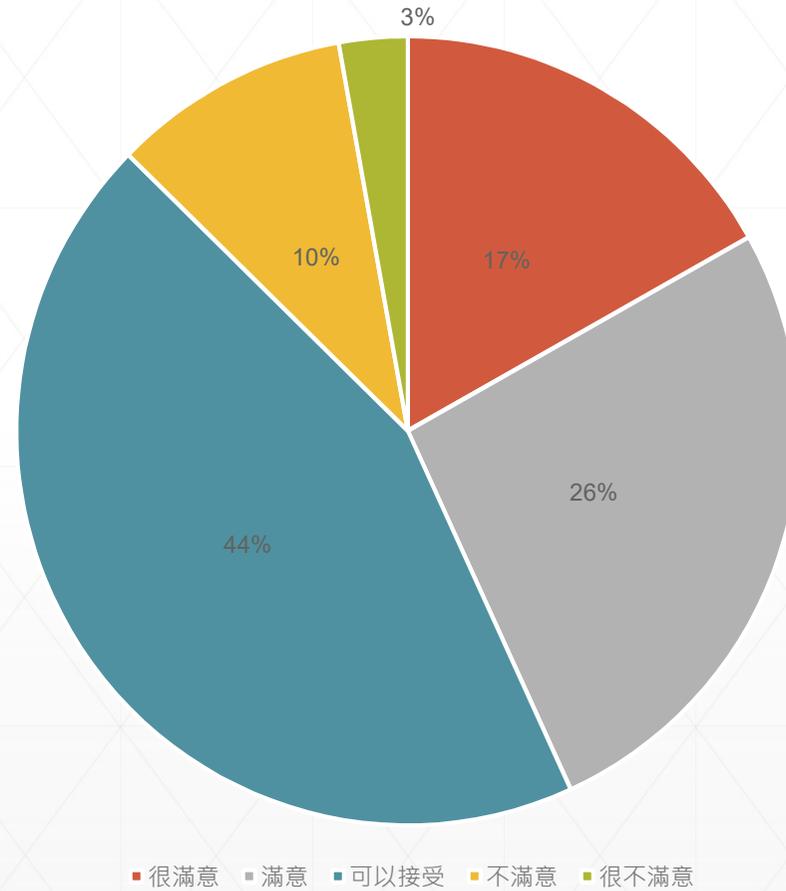
## 二、4月滿意度調查(宮保王)-2：

對於4月份『飯、菜的供應量』



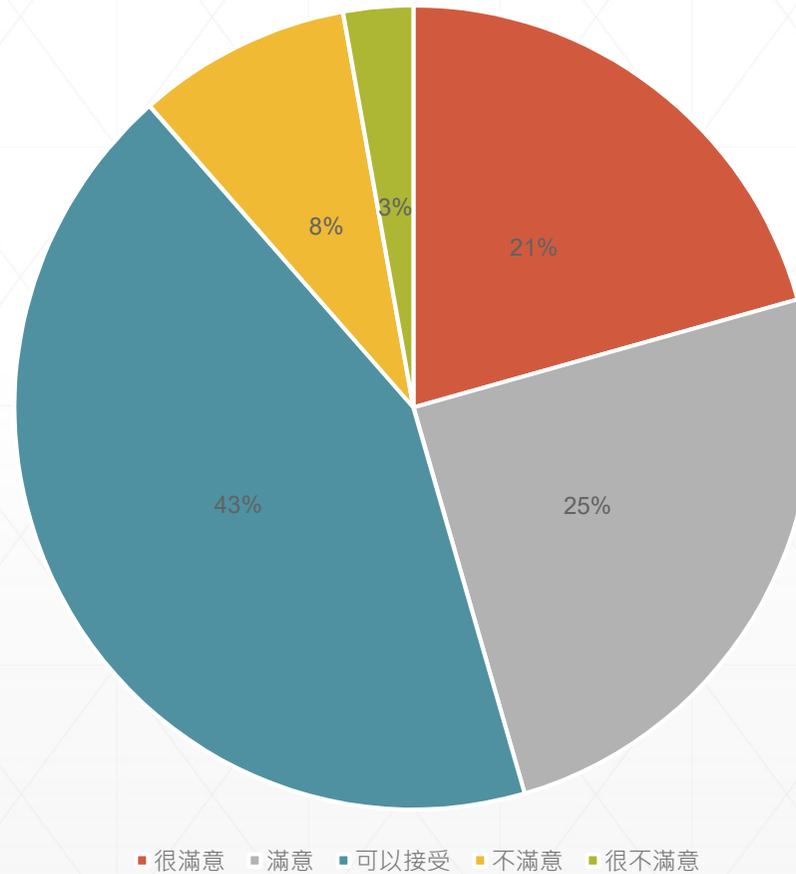
## 二、4月滿意度調查(宮保王)-3：

### 4月份『菜單供應內容(菜色)』



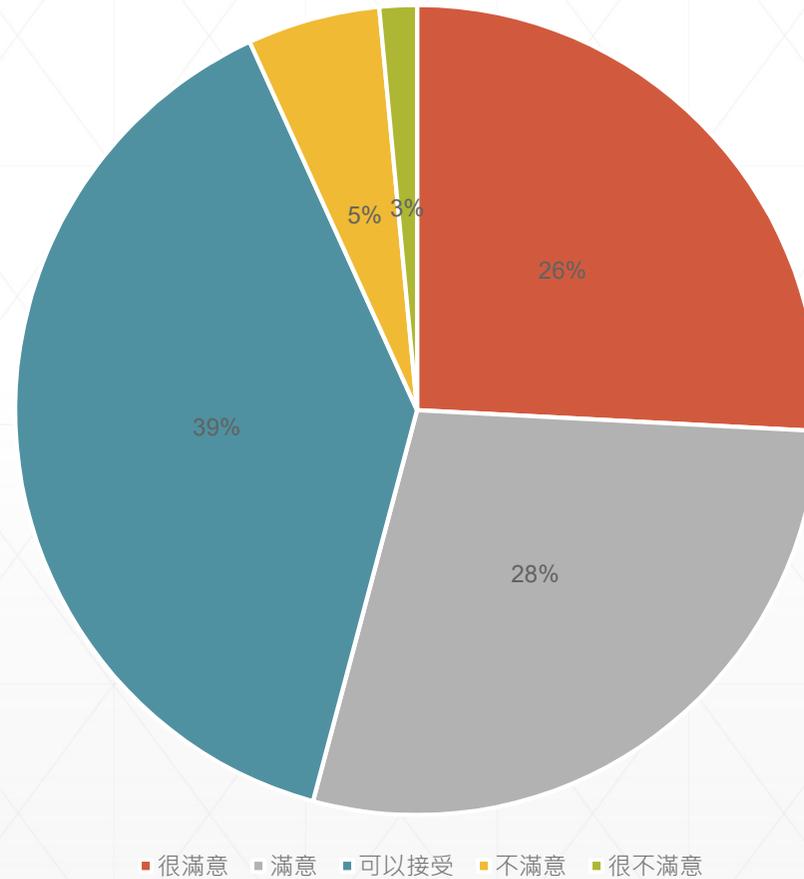
## 二、4月滿意度調查(宮保王)-4：

### 4月份『菜的口味』



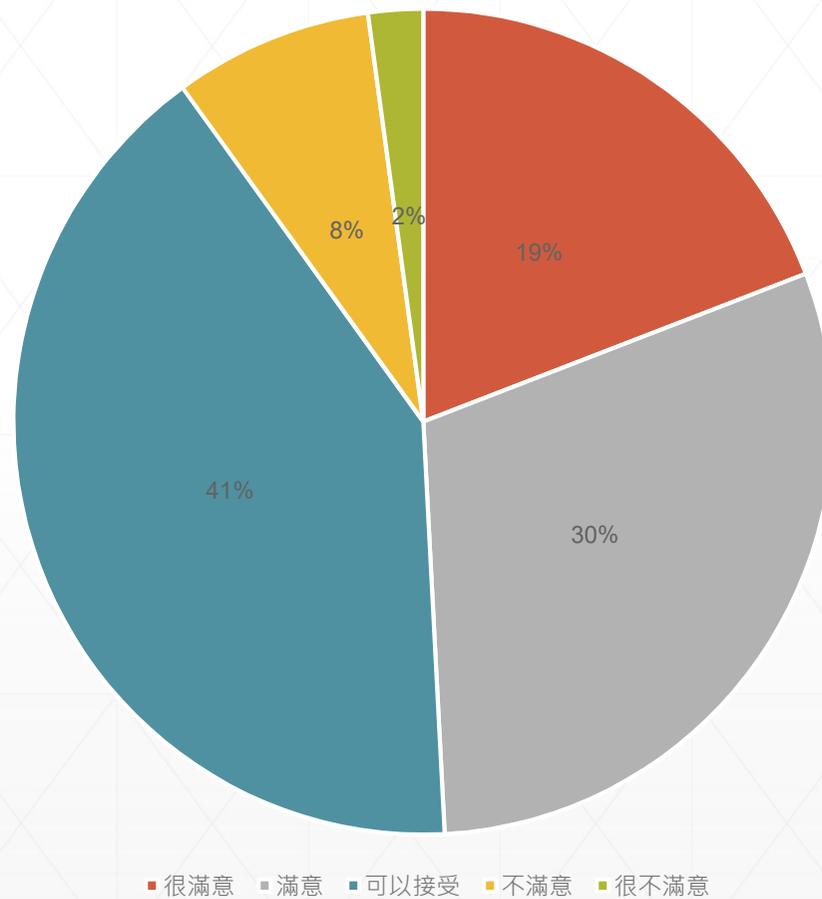
## 二、4月滿意度調查(宮保王)-5：

對於4月份『餐桶衛生情形』



## 二、4月滿意度調查(宮保王)-6：

### 4月份『學校桶餐整體的滿意度』



# 三-1、廚餘量1：4月(宮保王) 平均3.9%

附件 1

B-13-1 臺北市信義區興雅國中學校每日午餐廚餘量記錄表

112 年 04 月

供餐廠商名稱 宮保王

**填寫說明：**

1. 學校每日午餐用餐前總供應量請由中央廚房學校或供餐廠商提供。
2. 廚餘率(%)計算方式=本日廚餘總量(公斤)/本日用餐前總供應量(公斤)。
3. 本表之午餐廚餘總量，學校得以實際秤量或固定容器估算(例如以 50 公斤廚餘桶盛裝，則以 50 公斤\*當日盛裝桶數核計)。
4. 本表計算之廚餘總量請先行扣除備餐量、湯汁、不可食之骨頭、果皮、其他異物或非學校午餐供應之食物等。
5. 中央廚房供應群組學校以各校分開計算方式記錄。
6. 當日廚餘率超過 15%，請填寫原因分析及改善說明欄位，並向主管及校長報告；廚餘率不超過 15%者，仍應填寫本表，惟不用填寫原因分析及改善說明欄位。
7. 每日廚餘率超過 10-15%時，學校可視實際需要通知供餐廠商檢討因應處理。
8. 如本月廚餘率超過 15%之天數超過半數以上(如供餐 21 天中有 10 天超過)，應請學校協同或督導供餐廠商提出書面改善方案。
9. 本表每月陳核校長一次，記錄表留存兩年。
10. 本項列入營養師輔導訪視項目。

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	填表人
04/06	1183	674.3	25.0	1. 廚餘率 3.7% 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	
04/07	1159	660.6	26.7	1. 廚餘率 4.0% 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	
04/10	1188	677.2	26.5	1. 廚餘率 3.9% 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	
04/11	1188	677.2	26.5	1. 廚餘率 3.9% 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	
04/12	1188	677.2	28.8	1. 廚餘率 4.3% 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	

# 三-2、廚餘量2：4月(宮保王) 平均3.9%

附件 1

04/13	1188	677.2	25.3	1. 廚餘率	3.7%	<input type="checkbox"/> 未精算供應量	<input type="checkbox"/> 修正供應量
				2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 菜色反應不佳	<input type="checkbox"/> 改善菜色	
04/14	1188	677.2	26.5	1. 廚餘率	3.9%	<input type="checkbox"/> 未精算供應量	<input type="checkbox"/> 修正供應量
				2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 菜色反應不佳	<input type="checkbox"/> 改善菜色	
04/17	1188	677.2	26.5	1. 廚餘率	3.9%	<input type="checkbox"/> 未精算供應量	<input type="checkbox"/> 修正供應量
				2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 菜色反應不佳	<input type="checkbox"/> 改善菜色	
04/18	1188	677.2	26.4	1. 廚餘率	3.9%	<input type="checkbox"/> 未精算供應量	<input type="checkbox"/> 修正供應量
				2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 菜色反應不佳	<input type="checkbox"/> 改善菜色	
04/19	1188	677.2	25.5	1. 廚餘率	3.8%	<input type="checkbox"/> 未精算供應量	<input type="checkbox"/> 修正供應量
				2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 菜色反應不佳	<input type="checkbox"/> 改善菜色	
04/20	1183	674.3	28.5	1. 廚餘率	4.2%	<input type="checkbox"/> 未精算供應量	<input type="checkbox"/> 修正供應量
				2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 菜色反應不佳	<input type="checkbox"/> 改善菜色	
04/21	1159	660.6	27.7	1. 廚餘率	4.2%	<input type="checkbox"/> 未精算供應量	<input type="checkbox"/> 修正供應量
				2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 菜色反應不佳	<input type="checkbox"/> 改善菜色	
04/24	1188	677.2	26.8	1. 廚餘率	4.0%	<input type="checkbox"/> 未精算供應量	<input type="checkbox"/> 修正供應量
				2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 菜色反應不佳	<input type="checkbox"/> 改善菜色	
04/25	1188	677.2	26.5	1. 廚餘率	3.9%	<input type="checkbox"/> 未精算供應量	<input type="checkbox"/> 修正供應量
				2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 菜色反應不佳	<input type="checkbox"/> 改善菜色	
04/26	1188	677.2	31.7	1. 廚餘率	2.8%	<input type="checkbox"/> 未精算供應量	<input type="checkbox"/> 修正供應量
				2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 菜色反應不佳	<input type="checkbox"/> 改善菜色	

# 三-3、廚餘量3：4月(宮保王) 平均3.9%

附件 1

						<input type="checkbox"/> 其他	
04/27	829	472.5	17.5	1. 廚餘率	3.7%	<input type="checkbox"/> 未精算供應量	<input type="checkbox"/> 修正供應量
						<input type="checkbox"/> 菜色反應不佳	<input type="checkbox"/> 改善菜色
				2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 營養宣導
						<input type="checkbox"/> 其他	
04/28	829	472.5	19.8	1. 廚餘率	4.2%	<input type="checkbox"/> 未精算供應量	<input type="checkbox"/> 修正供應量
						<input type="checkbox"/> 菜色反應不佳	<input type="checkbox"/> 改善菜色
				2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否		<input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 營養宣導
						<input type="checkbox"/> 其他	
本月 合計	19410	11063.7	442.2				
<b>本月廚餘率：3.9%</b>							
(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))							
衛生督導人員：			單位主管：			校長：	

四、4月份用餐人次:19291人次

## 五-1、桶餐異物(宮保王)一無

# 六-1、 6月份 菜單 審議

日期	星期	主食	主菜一	主菜二	副菜一	青菜	湯
1	四	紅藜飯	★鹽酥雞*3(帶骨)	肉角鴿蛋*2	清炒筍絲	有機蔬菜	小魚豆腐湯
		白米.紅藜(蒸)	雞肉.九層塔(炸)	豬肉.鴿蛋.海帶(滷)	筍絲.木耳.胡蘿蔔(炒)		豆腐.小魚.高麗菜(煮)
2	五	燕麥飯	塔香炒雞	豆干豬肉	珍菇高麗菜	有機蔬菜	番茄洋芋湯
		白米.燕麥(蒸)	雞肉.米血糕.九層塔(炒)	豆干.芹菜.豬肉(炒)	高麗菜.珍菇.蔬菜(炒)		番茄.洋芋.胡蘿蔔(煮)
5	一	紅醬義大利麵	★炸豬排*1	毛豆雞茸	彩椒花椰菜	綠色蔬菜	南瓜濃湯
義式		麵條.豬肉.洋蔥.番茄(煮)	豬排(炸)	毛豆.雞絞肉.玉米(炒)	花椰菜.彩椒(炒)		南瓜.胡蘿蔔.雞蛋.馬鈴薯(煮)
6	二	香Q白飯	咖哩豬	▲烤雞塊*3	日式蒸蛋	綠色蔬菜	關東煮湯
		白米(蒸)	豬肉.馬鈴薯.紅蘿蔔(炒)	雞塊(烤)	雞蛋(蒸)		蔬菜.油豆腐.丸子.黑輪(煮)
7	三	有機白米飯	蒜泥肉片	脆瓜燒雞	海帶干絲	有機蔬菜	黃瓜大骨湯
		有機白米(蒸)	豬肉.蒜泥.高麗菜(煮)	雞肉.脆瓜.蔬菜(燒)	海帶.豆干絲.芹菜.胡蘿蔔(炒)		大黃瓜.大骨.蔬菜(煮)
8	四	胚芽飯	照燒魚排*1	香料燉雞	番茄豆腐蛋	有機蔬菜	竹筍肉絲湯
		白米.胚芽(蒸)	魚排(燒)	雞肉.馬鈴薯.胡蘿蔔.香料(燉)	豆腐.番茄.雞蛋(炒)		竹筍.豬肉.蔬菜(煮)
9	五	白醬焗烤飯	義式海鮮	雞肉串*1	金菇黃瓜	有機蔬菜	珍珠奶茶
		白米.蔬菜.乳酪(烤)	馬鈴薯.蔬菜.海鮮(炒)	雞肉串(烤)	黃瓜.金針菇.胡蘿蔔(炒)		珍珠.奶粉.茶包(煮)

# 六-2、 6月份 菜單 審議

9	五	白醬焗烤飯	義式海鮮	雞肉串*1	金菇黃瓜	有機蔬菜	珍珠奶茶
		白米.蔬菜.乳酪(烤)	馬鈴薯.蔬菜.海鮮(炒)	雞肉串(烤)	黃瓜.金針菇.胡蘿蔔(炒)		珍珠.奶粉.茶包(煮)
12	一	招牌油飯	乾炒雞肉	白菜肉絲	馬鈴薯玉米	綠色蔬菜	黑糖地瓜
		糯米.香菇.蝦米(蒸)	雞肉.馬鈴薯.甜椒(炒)	白菜.豬肉.木耳.蔬菜(炒)	玉米粒.馬鈴薯.毛豆(炒)		地瓜.黑糖.地瓜圓(煮)
13	二	香Q白飯	★▲麥香雞*1	打拋豬肉	胡蘿蔔炒蛋	綠色蔬菜	冬瓜排骨湯
南洋		白米(蒸)	雞排(炸)	豬肉.洋蔥.番茄.九層塔(炒)	胡蘿蔔.蔬菜.雞蛋(炒)		冬瓜.豬肉.薑絲(煮)
14	三	有機香鬆飯	回鍋肉片	小黃瓜雞丁	芝麻海帶根	有機蔬菜	大滷湯
		有機白米.香鬆(蒸)	豬肉.豆干.高麗菜(炒)	雞絞肉.小黃瓜丁.蔬菜(炒)	海帶根.芝麻.蔬菜(炒)		豆腐.筍絲.木耳(煮)
15	四	小米飯	紅燒魚排*1 (生鮮水產品)	泡菜肉片	▲可樂餅*1	有機蔬菜	馬鈴薯雞湯
韓式		白米.小米(蒸)	魚肉(燒)	豬肉.泡菜.白菜(炒)	可樂餅(烤)		雞肉.馬鈴薯.胡蘿蔔(煮)
16	五	香Q白飯	滷排骨*1	冬瓜燉雞	燴炒鮮筍	有機蔬菜	白菜赤肉湯
		白米(蒸)	排骨(滷)	雞肉.冬瓜.鮮菇.蔬菜(燉)	鮮筍.木耳.蔬菜(炒)		豬肉.白菜.蔥.蔬菜(煮)
17	六	紫米飯	白醬雞丁	虱目魚輪*1	田園炒蛋	有機蔬菜	番茄蔬菜湯
		白米.紫米(蒸)	雞肉.南瓜.玉米(燉)	虱目魚輪(煮)	毛豆.蔬菜.雞蛋(炒)		番茄.高麗菜.蔬菜(煮)

# 六-2、 6月份 菜單 審議

19	一	炒米粉	菇菇燉雞	★酥炸魚片*1	木耳豆芽	綠色蔬菜	綠豆薏仁
		麵條.洋蔥.蔬菜(炒)	雞肉.高麗菜.鮮菇(燉)	魚片(炸)	豆芽菜.芹菜.蔬菜(炒)		綠豆.薏仁(煮)
20	二	香Q白飯	筍干肉角	翅小腿*1	肉燥蒸蛋	綠色蔬菜	玉米豆腐湯
		白米(蒸)	豬肉.筍.梅干菜(滷)	雞肉(滷)	雞蛋.豬肉(蒸)		豆腐.玉米.蔬菜(煮)
21	三	有機白米飯	糖醋雞	柴魚豬肉條*3	▲鍋貼*1	有機蔬菜	枸杞肉骨茶湯
		有機白米(蒸)	雞肉.洋蔥.洋芋(燉)	豬肉.甜不辣條.柴魚(燒)	鍋貼(烤)		豬肉.高麗菜.枸杞(煮)
26	一	刈包	里肌肉排*1	茄汁燒魚*2	蒜炒敏豆	綠色蔬菜	肉羹麵線
		刈包.花生糖粉(蒸)	豬肉(滷)	魚肉.洋蔥.番茄(燒)	敏豆.胡蘿蔔.杏鮑菇(炒)		麵線.肉羹.筍絲.木耳(煮)
27	二	香Q白飯	蜜汁燒雞(帶骨)	▲烤肉丸*1	豬肉毛豆炒蛋	綠色蔬菜	味噌豆腐湯
		白米(蒸)	雞肉.地瓜.芝麻(燒)	肉丸(烤)	雞蛋.毛豆.豬肉(炒)		味噌.豆腐.洋蔥(煮)
28	三	有機白米飯	咖哩雞	壽喜燒肉片	海帶豆干	有機蔬菜	黃瓜排骨湯
日式		有機白米(蒸)	雞肉.馬鈴薯.胡蘿蔔(炒)	豬肉.大白菜.雲耳.蔬菜(燒)	海帶.豆干(滷)		黃瓜.豬肉(煮)
29	四	豆菜拌麵	★香酥雞排*1	干丁肉燥	白菜滷	有機蔬菜	紅豆包心圓
		麵條.豆芽菜(煮)	雞排(炸)	豬絞肉.豆干(滷)	白菜.蔬菜(滷)		紅豆.包心圓(煮)

## 七、臨時動議

研議112學年度擴充事宜。

---