

簽 於 學務處

114 年 12 月 18 日

主旨：檢陳本校 114 年 12 月 18 日衛生暨午餐供應委員會會議紀錄（如附件），請鑒核。

擬辦：奉核後，依會議決議辦理後續事宜。

敬陳 校長

會辦單位：

承辦單位 電話：

審核

決行

代理教師兼
衛生組長 李欣桂
1218/1340

教師 蔡林長佑
1218/1600



臺北市立
普濟國民中學
校長 洪春金

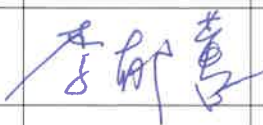
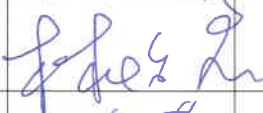
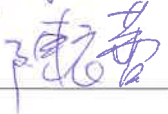
1219/0925

臺北市立至善國民中學 114 學年度第 1 學期

衛生暨午餐供應委員會 簽到表

時間：114 年 12 月 18 日星期四 中午 12:45

地點：校務發展室

職稱	姓名	簽名	職稱	姓名	簽名
校長	洪春金		家長委員	粘怡瑄	
學務主任	林長佑		家長委員	邱詩紋	
教務主任	呂美蓮		家長委員	羅玉芬	
總務主任	方健諺		家長委員	黃皇馨	
輔導主任	李郁蕙		學生代表	邱筠紘	
會計主任	李貞惠				
衛生組長	李欣桂				
生教組長	華健峰				
教師代表	林怡君				
護理師	陳衣蕾				

共 15 人

臺北市立至善國民中學 114 學年度第 1 學期

衛生暨午餐供應委員會 會議紀錄

時間：114 年 12 月 18 日(星期四) 12 時 45 分

地點：校務發展室

主席：林長佑 主任

出席人員：如簽到表

紀錄：李欣桂 組長

一、 主席致詞

二、 報告事項

(一)滿意度調查結果整體滿意度11月為97.9%，建議菜色及其他意見已彙整並通知宏遠。

(二)11月無一般違約記點。

三、 提案討論

(一)案由一：審查115年1月營養午餐菜單。

委員意見：

1. 1/7副菜二雜菜冬粉請注意蔬菜量，以維飲食均衡。
2. 部分食材請注意份量，避免供應不足。
3. 炸物請避免口感濕軟。

決議：依據委員意見提醒宏遠，營養午餐菜單審查通過，請宏遠依菜單供餐，並提供30份影本公告。

四、 臨時動議：無。

五、 散會：中午12:55

臺北市立至善國中114學年度第1學期

11月學生營養午餐滿意度調查結果

調查時間：114年11月26日

供餐廠商：宏遠

訂餐人數：106人，調查人數：80人

項目	很滿意	滿意	普通	不滿意	很不滿意
送餐時間	16	46	18	0	0
份量	15	45	18	2	0
衛生	15	45	20	0	0
菜色	7	40	28	5	0
水果	5	55	19	1	0
口味	5	46	27	2	0
軟硬	6	43	30	1	0
溫度	5	42	32	1	0
整體品質	7	40	30	3	0
%	11.3%	55.8%	30.8%	2.1%	0.0%

整體滿意度（很滿意+滿意+可接受）：97.9%

建議菜色 無

意見

1. 學生不敢吃芋頭
2. 青菜不要煮得太軟
3. 部分青菜味道苦

廠商回覆

會再調整青菜汆燙時間及菜色食材搭配，謝謝回饋！

廠商核章



宏遠 115年1月至善國中



●本公司全面採用國產豬
產地:台灣
●本校未使用輻射汙染食品

●營養師:曾子庭(營養字第011590號) ●地址:新北市五股區五權路54號 ●電話:(02)2290-0198 ●本公司全面使用非基因改造豆類製品及玉米,請安心食用
●本菜單含有甲殼類、芒果、花生、芝麻、葵花籽、奶製品、蛋製品、堅果類、含麩筋蛋白之穀物製品、大豆製品、鮭魚、鯖魚等魚類及其製品,不適合其過敏體質者食用
【●表示加工品 / ★表示炸物】

日	週	主食	主菜	副菜一	副菜二	蔬菜	湯品	附餐	全穀 雜糧	豆魚 蛋肉	蔬菜	油脂	熱量
2	五	白飯 白米	糖醋雞 雞肉、蔬菜-燒	肉絲炒豆干 蔬菜、豆干、豬肉-炒	脆拌黃芽 黃豆芽、蔬菜-煮	有機蔬菜	味噌湯 豆腐、蔬菜、味噌		6.4	2.6	2.5	2.7	827
5	一	五穀飯 白米、五穀米	番薯燒雞 雞肉、蔬菜、芝麻-燒	紅蘿蔔炒蛋 雞蛋、紅蘿蔔-炒	炒高麗 高麗菜、蔬菜-炒	應季蔬菜	地瓜圓湯 地瓜、地瓜圓		6.2	2.8	2.5	2.6	813.5
6	二	黃金栗香炊飯 白米、蔬菜、栗子	酸甜魷魚排X1 ★魷魚排-燒	紅燒雞 蔬菜、雞肉-煮	紅絲花椰 花椰菜、蔬菜-煮	應季蔬菜	海帶芽湯 海帶芽、薑		6.3	2.5	2.5	2.6	808
7	三	白飯 有機白米	花瓜雞 雞肉、蔬菜、花瓜-煮	蜜汁方干 豆干、白芝麻-煮	雜菜冬粉 冬粉、蔬菜-煮	有機蔬菜	酸辣湯 豆腐、蔬菜、雞蛋	水果	6.2	2.8	2.5	2.6	823.5
8	四	白飯 白米	京醬肉柳 豬肉、蔬菜-煮	關東煮 蔬菜、●燻製品-煮	清炒時瓜 瓜果、蔬菜-炒	有機蔬菜	蔬菜雞湯 蔬菜、雞骨		6.3	2.5	2.5	2.6	808
9	五	芝麻飯 白米、芝麻	奶香雞 雞肉、蔬菜、奶粉-煮	壽喜凍腐鍋 凍腐、蔬菜-煮	乾煸四季 四季豆、蔬菜、豆酥粉-煮	有機蔬菜	蛋花湯 蔬菜、雞蛋		6.2	2.8	2.5	2.6	823.5
12	一	茄汁義大利麵 義大利麵、蔬菜	無骨雞排X1 雞排-燒	洋蔥炒蛋 雞蛋、洋蔥-炒	佃煮蘿蔔 白蘿蔔、蔬菜-煮	應季蔬菜	豆腐味噌湯 豆腐、蔬菜、小魚乾、味噌		6.4	2.4	2.4	2.7	805.5
13	二	白飯 白米	打拋豬 豬肉、豆干、蔬菜-煮	麥克雞塊X2 ●雞塊-烤	三色豆芽 綠豆芽、蔬菜-煮	應季蔬菜	枸杞雞湯 蔬菜、枸杞、雞骨		6.5	2.3	2.3	2.3	788.5
14	三	小米飯 有機白米、小米	義式香料雞 雞肉、蔬菜-煮	魷魚丸X2 ●魷魚丸X2	雙星花椰 花椰菜、蔬菜-煮	有機蔬菜	玉米濃湯 玉米、蔬菜、奶粉	水果	6.8	2.2	2.4	2.5	813.5
15	四	薏仁飯 白米、薏仁	鹽酥魚 ★生鮮魚肉、蔬菜-炸	肉末豆腐 豆腐、蔬菜、豬肉-煮	鍋燒白菜 大白菜、蔬菜-煮	有機蔬菜	薏仁排骨湯 蔬菜、薏仁、龍骨		6.3	2.8	2.5	2.8	839.5
16	五	糙米飯 白米、糙米	蜜汁雞 雞肉、蔬菜、芝麻-燒	鮮蔬茼蒿 蔬菜、筍、豬肉-炒	藜麥洋芋 洋芋、蔬菜、紅藜-煮	有機蔬菜	冬瓜山粉圓 冬瓜、山粉圓		6.5	2.6	2.4	2.7	831.5
19	一	糙米飯 白米、糙米	蘿蔔柴魚雞 雞肉、蔬菜-煮	芝麻球X2 ●芝麻球-烤	炒花椰 花椰菜、蔬菜-炒	應季蔬菜	白玉湯 白蘿蔔、蔬菜	補助 豆漿	6.5	2.7	2.3	2.7	840.5
20	二	休業式 當日不供餐~											
21	三	燕麥飯 有機白米、燕麥	麻油雞 雞肉、蔬菜、枸杞-煮	菜圃蛋 雞蛋、菜圃、蔬菜-炒	彩蔬玉米 蔬菜、玉米-煮	有機蔬菜	米粉湯 米粉、蔬菜、紅蔥頭		6.2	2.7	2.3	2.5	805.5
22	四	胚芽飯 白米、胚芽米	壽喜燒 豬肉、蔬菜-煮	黑輪棒X1 ●黑輪-煮	清炒季豆 四季豆、蔬菜-炒	有機蔬菜	海芽味噌湯 豆腐、海帶芽、味噌	水果	6.8	2.6	2.2	2.4	834
23	五	紅蔥滷肉飯 白米、豬肉、紅蔥頭	烤雞腿排X1 雞腿排-烤	紅燒排骨酥 蔬菜、豬大排-燒	彩燴海絲 海帶、蔬菜-煮	有機蔬菜	綠豆薏仁湯 綠豆、薏仁		6.7	2.5	2.3	2.7	835.5
♥ 快樂放寒假 ♥													

主菜種類(次/月)				主菜食材特性分析(次/月)		副菜食材分析(次/月)		其它分析(次/月)	
豆/蛋製品	魚肉及海鮮	豬 肉	雞 肉	生鮮食材	調理	加工食品	油炸品	甜 湯	
0次	2次	3次	10次	14	1次	5次	2次	3次	

【營養教育】時節入冬,天氣轉冷後,就是台灣白蘿蔔的盛產季,白蘿蔔有「平民人參」的稱號。俗話說「冬吃蘿蔔夏吃薑,不用醫生開藥方」,白蘿蔔有良好的抗氧化作用,是防癌健康食物;同時有豐富的維生素C、膳食纖維、鉀,是健康美味的熱門食材。因此也有「冬天蘿蔔賽人參」的說法。意指在冬天補身體不止有人參的選擇,冬天盛產的白蘿蔔更是營養含量豐富

