

# 臺北市芳和實驗中學 112 學年度 午餐供應委員會 會議紀錄

壹、會議時間：113 年 4 月 11 日(星期四) 12：15

貳、會議地點：線上會議

參、主 席：黃校長琬茹

紀錄：陳柔蓁

肆、出 席：如截圖

伍、 討論事項：

一、 午餐滿意度調查回應-宏遠

宏遠代表回應說明滿意度問卷，將進行調整調味、肉比例、烹飪等調整作業(詳見附件)。

二、 午餐菜單修正。

委員：5/27 原麵線羹因澱粉而建議修正。

廠商調整：

5/27「麵線羹」調整為「玉米高麗湯」。

決議：依討論結果調整。

三、 未來午餐新約將調整成 5 天雙主菜、2 次乳品 1 次水果，將依此方向進行招標作業。

委員建議：希望調整菜色是讓食用者能有感覺，其他乳品與水果無意見。

委員建議：未來調整完後，希望能對於溫度與口感有所登記。

決議：通過。

四、 學生會將於 5 月進行外食提案，屆時歡迎委員們參與會議。

五、 113 年 3 月桶餐供應，驗收合格。

六、 累計扣點資料(111 年起)：

宮保王	扣分	宏遠	扣分
111/3/14 & 15 連續二天 1091 班湯桶出現異物(3/14 未保留.3/15 為小塑膠粒。	1	111/6/8 1092 年糕沒 熟。 111/6/17 1092 白飯頭 髮。	1

		111/6/20 1092 湯匙有菜渣。 111/6/27 主食應送 14，來 7。	
111/10/7 塑膠片	1	111/9/27 宏遠菜蟲 111/9/29 宏遠頭髮	1
112/08/29 湯有硬棉繩	1	112/1/6 宏遠湯有塑膠片	1
112/11/8 教師鐵盒內有藍色的塑膠片	1	112/3/9 教師素食便當內有頭髮、3/13 學生 1101 班湯品有小蟲、3/14 學生 1116 班 菜內有塑膠片	2
		112/12/29 高三湯桶內有小蟲	1
<b>累計</b>	<b>4</b>	<b>累計</b>	<b>5</b>

陸、散會：下午 12：45 分  
出席人員螢幕截圖



## 口味問題：

- 味道太淡，有時候蔬菜的部分會太苦澀。
- \*（餐點口味鹹淡真的是因人而異. 營養午餐求的就是營養衛生安全. 重口味的餐點確實好吃但對人體負擔則太重. 綠色蔬菜部分都是由北農配給. 廠商無法選擇且每種菜的屬性不同. 但還是會再跟廚師討論烹調方式
- 有時候蔬菜只要有混在一起的就會覺得奇怪。
- \*食材使用種類有受限. 會請營養師跟廚師多討論菜色變化
- 有些蔬菜會黏在一起，部分醬汁或調味料讓人感到不舒服或噁心。
- \*會再請營養師在開立菜單時注意各道餐點的搭配組合
- 菜色太特殊，沒有料理好，肉太乾，飯太濕，主菜沒有味道。
- \*我們公司的米飯是直火烹煮口感較蒸飯的米粒Q彈.. 肉質部分會再請廚師注意烹調時間
- 素食便當的青菜有幾次是吃起來覺得好鹹。
- \*\*謝謝回饋. 會再請廚師注意烹調

## 食材品質問題：

- 肉的份量偏少，肉類份量少。
- \*今後會請營養師在開立菜單時再增加肉的比例
- 青菜底層過油，菜色過油膩，部分菜會爛爛的。
- \*青菜都是川燙過後淋爆香過的蒜油. 會請工作人員將青菜起鍋後瀝乾一點避免青菜出水導致感覺過油的情形發生
- 飯都一整坨黏在一起，南瓜太軟爛。
- \*米飯烹煮後會再鬆飯. 會請工作人員再注意平均鬆開. 南瓜經過大鍋翻煮過後軟爛屬正常現象
- 食物很乾很硬，食物的味道與食材分離。
- \*會請廚師注意烹調

## 菜色和供應問題：

- 菜色常常出現差不多的東西，每天的菜幾乎都一樣。
- \*營養午餐可使用的食材受限多. 會請營養師跟廚師討論改善菜色變化
- 菜色品項較多，但葉菜類份量比較不足
- \*每天都備有備餐，青菜量如有不足可以立即請現場工作人員補上。
- 有些主菜都沒味道，有些主菜偏硬。

會再請廚師注意烹調口味

- 飯菜的供應量不足，導致飯菜打到後面就沒有了。
- \*每天都備有備餐，青菜量如有不足可以立即請現場工作人員補上

質性回饋

炸物問題：

- 有時候炸物的皮會被燜的軟軟爛爛，有時候炸物濕濕的，不脆。
- \*炸物剛炸起來時一定是香脆可口. 經過蓋蓋子悶到校軟爛真的是無可避免的. 請見諒

整體品質：

- 總體表現不可口，希望可以回到原先的水準。
- \*謝謝回饋. 公司會再針對學校學生需求來做精進改善的
- 整體不理想，口味較差，沒有料理好。
- \*會再針對學校學生需求來做精進改善的