

虎林國中、虎林國小、香山國小 112 學年度午餐推行委員會第 9 次會議紀錄

會議時間：113 年 5 月 28 日(星期二)中午 12 時 20 分

會議地點：虎林國中二樓會議室

會議主席：林校長啓誠

出席人員：(如簽到單)

記錄：營養師陳文宗

壹、主席致詞：業務單位報告後請委員們進行議程提案討論。

貳、業務單位報告

一、上次會議決議執行情形：113 年 4~5 月份葷素食菜色無異動，均依據議定菜單供應，5 月份三校加菜均依約定供應如期完成。

二、本月廠商履約情形：廠商工作人員出勤狀況正常，無退換貨記錄，供餐狀況正常。

三、本月午餐異況：1 件(113 年 5 月 17 日虎林國小行政素食甜湯內，發現疑似塑膠包裝袋碎片)。

四、午餐食材檢驗結果：市府產發處抽驗 4 月 16 日水果與動保所抽驗 4 月 17 日豬腿肉絲，檢驗結果均合格，報告已於午餐中心網頁公告。

五、113 年 4 月~5 月午餐經費收支情形報告。

支 出 項 目	金 額
113 年 5 月天然氣費	32,262
113 年 5 月自來水費	7,154
113 年 5 月電費	19,297
其餘基本費結餘款支出	153,028
合計：	211,741

參、用餐反應、建議或滿意度調查：本學期第 1 次滿意度調查統計如下，本月底將進行本學期第 2 次滿意度調查，報告統計完成後於午餐中心網頁公告。

新竹市立虎林國民中學112學年度第2學期第1次 午餐滿意度問卷調查結果

	太多	剛好	不夠		
1. 你覺得主食（飯）的供應份量	13.4%	86.6%	0.0%		
2. 你覺得菜（主、副菜）的供應份量	1.8%	97.2%	1.1%		
平均值	7.6%	91.9%	0.5%		
	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
3. 你覺得午餐的菜色搭配	1.3%	32.9%	58.5%	4.7%	2.7%
4. 你覺得午餐的口味（調味方式）	1.3%	27.3%	65.1%	3.6%	2.6%
5. 你覺得午餐的烹調（用油量）	1.7%	21.5%	62.8%	12.1%	2.0%
6. 你覺得午餐供應的水果及鮮乳質量	14.8%	29.5%	51.0%	2.3%	2.3%
7. 你覺得午餐供應的溫度	2.4%	47.1%	44.1%	3.7%	2.7%
8. 你覺得飯菜的衛生	14.1%	46.7%	34.9%	2.6%	1.6%
9. 你覺得工作人員的服務態度	14.7%	37.7%	42.3%	2.7%	2.7%
10. 你覺得午餐供應的整體滿意度	7.7%	35.7%	51.3%	3.7%	1.7%
平均值	7.2%	34.8%	51.3%	4.4%	2.3%

新竹市香山區虎林國民小學112學年度第2學期第1次 午餐滿意度問卷調查結果

	太多	剛好	不夠		
1. 你覺得主食（飯）的供應份量	20.0%	77.0%	3.1%		
2. 你覺得菜（主、副菜）的供應份量	17.4%	73.5%	9.2%		
平均值	18.7%	75.2%	6.1%		
	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
3. 你覺得午餐的菜色搭配	18.3%	49.1%	26.1%	3.1%	3.5%
4. 你覺得午餐的口味（調味方式）	20.0%	54.9%	18.3%	3.8%	3.1%
5. 你覺得午餐的烹調（用油量）	20.7%	49.3%	23.5%	3.8%	2.8%
6. 你覺得午餐供應的水果品質及大小	48.1%	31.9%	17.8%	1.9%	0.2%
7. 你覺得午餐供應的溫度	28.2%	49.5%	16.0%	1.9%	4.5%
8. 你覺得飯菜的衛生	26.3%	35.4%	27.7%	7.5%	3.1%
9. 你覺得工作人員的服務態度	47.2%	40.4%	10.8%	0.7%	0.9%
10. 你覺得午餐供應的整體滿意度	23.0%	48.8%	24.6%	1.4%	2.1%
平均值	29.0%	44.9%	20.6%	3.0%	2.5%

新竹市香山區香山國民小學112學年度第學期第1次 午餐滿意度問卷調查結果

	太多	剛好	不夠		
1. 你覺得主食（飯）的供應份量	20.9%	72.8%	6.4%		
2. 你覺得菜（主、副菜）的供應份量	5.0%	81.7%	13.3%		
平均值	12.9%	77.2%	9.8%		
	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
3. 你覺得午餐的菜色搭配	5.0%	44.7%	42.6%	5.2%	2.5%
4. 你覺得午餐的口味（調味方式）	5.0%	42.8%	47.0%	2.7%	2.5%
5. 你覺得午餐的烹調（用油量）	10.3%	31.2%	46.2%	12.3%	0.0%
6. 你覺得午餐供應的水果品質及大小	4.9%	40.4%	41.3%	8.2%	5.2%
7. 你覺得午餐供應的溫度	8.0%	45.9%	46.0%	0.0%	0.0%
8. 你覺得飯菜的衛生	10.7%	54.6%	29.3%	5.3%	0.0%
9. 你覺得工作人員的服務態度	38.8%	39.8%	11.3%	10.1%	0.0%
10. 你覺得午餐供應的整體滿意度	10.7%	41.0%	45.9%	0.0%	2.5%
平均值	11.7%	42.5%	38.7%	5.5%	1.6%

肆、討論提案

案由一、113 年 4 月～5 月份基本費結餘款支出項目審核。

說明：113 年 4 月 22 起至 5 月 28 日間，午餐基本費結餘款支出

項目，請審議追認。

支 出 項 目	金 額
水電費、燃料費(補燃料費不足款)～	
分攤虎林國小 113 年 4~6 月份使用電梯送餐所需電費	15,000
廚房及用餐相關設備、器具～	
切菜機輸送帶調節器故障維修費用	1,260
廚房牆面油漆補刷材料費用	1,103
廚房飲水機更換濾心費用	1,100
切菜機插頭故障維修費用	1,575
廚房購買多功能雙頭切菜機費用	71,400
分攤虎林國中 113 年 4 月份使用電梯送餐所需保養費	4,500
廚房監視器拉線維修	3,500
蒸飯層架車焊接維修+切菜刀打磨	1,050
廚房設備維修(5 項)	12,140
牆面鏽蝕改善不銹鋼牆面鋼板	36,800
廚房環境清潔及維護～	
廚房 113 年 4~6 月份飲用水質檢驗	3,600
合 計：	153,028

決議：照案通過追認。

案由二、113 年 7~8 月份暑假期間廚房維護支出預算，請審核。

說明：113 年 7~8 月份暑假期間廚房維護支出預算如下

財 物 名 稱	預估金額
廚房及用餐相關設備、器具～	
2 台蒸氣鍋爐定期保養與清罐脫氧劑費用	8,000
午餐衛生相關耗材(洗手皂.洗碗精.洗碗精補充瓶..等)費用	30,000
午餐衛生相關耗材(衛生紙.擦手紙.網帽.口罩..等)費用	45,000
午餐衛生相關耗材(打菜用具塑膠籃組)費用	36,000
廚房爐芯疏通、蒸氣迴轉鍋、蒸飯櫃與消毒庫..等檢修費用	15,000
水電維修、廚房推車、蒸庫車與活動工作台..等車輪維修費用	15,000
午餐廚房照明燈具汰換維修費用	25,000
午餐廚房蔬菜、魚肉處理區與烹調區天花板維修費用	145,000
廚房環境清潔及維護～	
儲水塔清洗與水質檢測	8,000
廚房汗水截油槽清運淤泥費用	11,400
暑假環境消毒費用	5,000
合 計 (上列預估金額各項如有不足，得相互調整勾支)	343,400

決議：照案通過。

案由三、113 年 6 份葷素食菜單審核。

說明：請參閱會議議程附件一(113 年 6 月份葷素食食譜草稿)。

決議：葷、素食菜單內容修改後如(附件一)。

伍、臨時動議：

案由一、本月午餐件異況，請委員會審議。

說明：本月午餐異況一件為，發現疑似塑膠包裝袋碎片異物，請討論審議。

決議：113 年 5 月 17 日虎林國小行政素食甜湯內發現透明塑膠異物，疑似當日湯品的芋圓包裝碎片，依據「112 學年度三校午餐公辦民營委外勞務採購契約」第十六條第一項第二款違反項目(三)物理性異物 3 記點/次，科處違約金新台幣壹仟元整，並請廠商加強檢視外包裝拆袋後的完整性與衛生管理。

陸、散會：12 時 39 分

虎林國中、虎林國小、香山國小

112 學年度午餐推行委員會議第 9 次會議簽到單

時間：113 年 5 月 28 日(星期二)中午 12 時 20 分

地點：虎林國中二樓會議室

主席：謝校長大才

虎 林 國 中		虎 林 國 小		香 山 國 小	
出席者	簽 名	出席者	簽 名	出席者	簽 名
校 長 謝大才	謝大才	校 長 林啓誠 (或處室主任)	林啓誠	校 長 顏美禎 (或處室主任)	請假
家長代表	鄭子博	家長代表	請假	家長代表	請假
學務主任 (學校代表)	請假	午餐秘書 (學校代表)	林瑞敏	午餐秘書 (學校代表)	李品蓉
總務主任 王憶貞	王憶貞				
營 養 師 陳文宗	陳文宗				
列席者	簽 名	列席者	簽 名	列席者	簽 名
會計主任 曾淑萍	曾淑萍	輔導主任 陳威任	請假		
協呈食品 股份有限公司 廠商代表	李思嘉	協呈食品 股份有限公司 衛管人員	王明琴	協呈食品 股份有限公司 駐廠廚師	

虎林國中、虎林國小、香山國小 學校午餐

113 年 6 月 份 午 餐 食 譜 (葷)

日期	星期	主食	主菜	副菜一	副菜二	湯品	附餐	全穀根莖類	豆魚肉蛋類	蔬菜類	油脂類	水果類	乳品類	熱量
6/3	一	紫米飯	冬瓜鳳梨雞	家常豆腐	青菜	榨菜肉絲湯		5.5	2.5	2.1	2			715
6/4	二	燕麥飯	酸甜咕咾肉	什錦洋芋	青菜	大瓜魚丸湯	水果	5.8	2.1	2	2	1		764
6/5	三	白拉麵	義大利肉醬麵	香酥雞排	有機青菜	玉米濃湯		5.5	2	1.6	3			710
6/6	四	糙米飯	堅果南瓜燉排骨	培根高麗菜	青菜	蔬菜冬粉湯		6	2.1	2.6	2.2			742
6/7	五	白米飯	香滷黑干丁	洋蔥炒蛋	青菜	綠豆薏仁湯		6.5	2.6	2.2	2.2			804
6/10	一	端午節放假一天												
6/11	二	地瓜飯	鮮蔬肉片	醬燒干片	青菜	筍香排骨湯		5.6	2.4	2	2			712
6/12	三	粗米粉	新竹米粉湯	綜合鹽酥雞	有機青菜	包子		5.5	2.2	1.4	3			720
6/13	四	糙米飯	砂鍋魚丁	玉米肉末	青菜	蘿蔔鮮菇湯	鮮奶	6	2	2	2.5		0.8	853
6/14	五	白米飯	關東煮	日式蒸蛋	青菜	芋頭西米露		6.2	2	2.4	2			734
6/17	一	麥片飯	洋芋雞丁	古早味白菜滷	青菜	冬瓜大骨湯	豆漿	5.8	2.5	2.2	2			739
6/18	二	小米飯	粉蒸排骨	田園四喜	青菜	高纖蔬菜湯	水果	6	2	2	2	1		770
6/19	三	白油麵	鮮蔬肉絲炒麵	虱目魚排	有機青菜	酸辣湯		5.5	2	1.7	3			713
6/20	四	糙米飯	泰式雞丁	冬瓜甜條	青菜	海芽蛋花湯	鮮奶	5.5	2	2.3	2		0.8	803
6/21	五	白米飯	香拌油腐	番茄炒蛋	青菜	珍珠冬瓜茶		6	2.6	1.6	2.2			754
6/24	一	五穀飯	芋頭燒雞	農家小炒	青菜	番茄蔬菜湯		6	2.3	2.1	2			735
6/25	二	南瓜飯	糖醋排骨	黃瓜總匯	青菜	海芽薑絲湯		5.7	2	2.4	3			744
6/26	三	白飯	什錦燴飯	手工油腐	有機青菜	瓠瓜鮮菇湯		5.5	2	2.2	2			680
6/27	四	糙米飯	照燒雞丁	五彩炒蛋	青菜	味噌豆腐湯		5.7	2.5	2	2.2			736
6/28	五	刈包	香滷豬排		青菜	摩摩喳喳		5	2	1.2	2			620

善用三撇步 暑假健康不打烊

學生在暑假期間生活型態會改變，包括每日久坐時間增加約5%、螢幕使用時間≥2小時者增加約6%、蔬菜及水果攝取量分別減少0.6份及1.1份、糖攝取增加約10克等4，且BMI也有上升趨勢。如何培養及維持良好生活型態，打造健康體位，輕鬆快樂的度過暑假，多加善用以下三撇步：

*撇步一、天然又美味，原型少加工：善用「我的餐盤」六口訣，每天早晚一杯奶、每餐水果拳頭大、菜比水果多一點、飯跟蔬菜一樣多、豆魚蛋肉一掌心、堅果種子一茶匙。多選擇天然、原型、少加工食材，如全穀及未精緻雜糧、南瓜、深綠色蔬果等。

*撇步二、多補充水分，減糖少負擔：炎炎夏日，大家喜歡喝一杯冰涼的含糖飲料，然而含糖飲料喝越多，身體負擔越大。「白開水」是最好的水分來源，可以加入少許檸檬片等水果，或加入茶葉泡製冷泡茶，讓白開水不只是白開水，又可以增加水分的攝取量。

*撇步三、快樂活動，減少久坐：WHO建議兒童及青少年每天都應累積至少達到60分鐘以上中高强度身體活動5，並減少久坐時間及降低每日應少於2小時的觀看螢幕時間。有空不妨與家人、朋友相約公園打籃球、快步走或騎乘自行車；在家的時間可以觀看國民健康署製作的居家運動影片

(<https://health99.hpa.gov.tw/material/6902>)，隨時快樂動！

資料來源：衛生福利部國民健康署<https://www.hpa.gov.tw/Pages/Detail.aspx?nodeid=4809&pid=18161>

協呈食品股份有限公司 營養師 王巧琴

新竹市立虎林國民中學 營養師 陳文宗

虎林國中、虎林國小、香山國小 學校午餐

113年6月份午餐食譜(素)

日期	星期	主食	主菜	副菜一	副菜二	湯品	附餐	全穀根莖類	豆魚肉蛋類	蔬菜類	油脂類	水果類	乳品類	熱量
6/3	一	紫米飯	素燒冬瓜	家常豆腐	青菜	榨菜粉絲湯		5.5	2	2.5	2			688
6/4	二	燕麥飯	酸甜咕咾素排骨	什錦芋芋	青菜	大瓜素魚丸湯	水果	5.8	2	2	2	1		756
6/5	三	白拉麵	義大利素肉醬麵	香酥薯餅	有機青菜	玉米濃湯		5.5	2	1.6	3			710
6/6	四	糙米飯	堅果香嫩獅子頭	鮮炒高麗菜	青菜	蔬菜粉絲湯		6	2	2.6	2.2			734
6/7	五	白米飯	香滷黑干丁	鮮蔬炒蛋	青菜	綠豆薏仁湯		6.5	2.6	2.2	2.2			804
6/10	一	端午節放假一天												
6/11	二	地瓜飯	鮮蔬豆腸	醬燒干片	青菜	筍香素排骨湯		5.6	2.4	2	2			712
6/12	三	粗米粉	新竹米粉湯	綜合蔬食炸物	有機青菜	包子		5.5	2	2	3			720
6/13	四	糙米飯	塔香紫茄	玉米什錦	青菜	蘿蔔鮮菇湯	鮮奶	6	2	2.2	2.5		0.8	858
6/14	五	白米飯	關東煮	日式蒸蛋	青菜	芋頭西米露		6.2	2	2.4	2			734
6/17	一	麥片飯	洋芋素燒	古早味白菜滷	青菜	冬瓜薑絲湯	豆漿	5.8	2.5	2.2	2			739
6/18	二	小米飯	粉蒸南瓜素排	田園四喜	青菜	高纖蔬菜湯	水果	6	2	2	2	1		770
6/19	三	白油麵	鮮蔬炒麵	香酥素魚排	有機青菜	酸辣湯		5.5	2	1.5	3			708
6/20	四	糙米飯	泰式打拋干丁	冬瓜總匯	青菜	海芽蛋花湯	鮮奶	5.5	2	2.3	2		0.8	803
6/20	四	白米飯	香拌油腐	番茄炒蛋	青菜	珍珠冬瓜茶		6	2.6	1.6	2.2			754
6/21	五	五穀飯	芋頭燒烤麩	農家小炒	青菜	番茄蔬菜湯		6	2.3	2	2			733
6/25	二	南瓜飯	糖醋素雞丁	黃瓜總匯	青菜	海芽薑絲湯		5.7	2	2.4	3			744
6/26	三	白飯	什錦燴飯	手工油腐	有機青菜	瓠瓜鮮菇湯		5.5	2	2.2	2			680
6/27	四	糙米飯	照燒干片	五彩炒蛋	青菜	味噌豆腐湯		5.7	2.5	2	2.2			736
6/28	五	刈包	蘑菇醬豆包		青菜	摩摩喳喳		5	2	1.2	2			620

善用三撇步 暑假健康不打烊

學生在暑假期間生活型態會改變，包括每日久坐時間增加約5%、螢幕使用時間≥2小時者增加約6%、蔬菜及水果攝取量分別減少0.6份及1.1份、糖攝取增加約10克等4，且BMI也有上升趨勢。如何培養及維持良好生活型態，打造健康體位，輕鬆快樂的度過暑假，多加善用以下三撇步：

*撇步一、天然又美味，原型少加工：善用「我的餐盤」六口訣，每天早晚一杯奶、每餐水果拳頭大、菜比水果多一點、飯跟蔬菜一樣多、豆魚蛋肉一掌心、堅果種子一茶匙。多選擇天然、原型、少加工食材，如全穀及未精緻雜糧、南瓜、深綠色蔬果等。

*撇步二、多補充水分，減糖少負擔：炎炎夏日，大家喜歡喝一杯冰涼的含糖飲料，然而含糖飲料喝越多，身體負擔越大。「白開水」是最好的水分來源，可以加入少許檸檬片等水果，或加入茶葉泡製冷泡茶，讓白開水不只是白開水，又可以增加水分的攝取量。

*撇步三、快樂活動，減少久坐：WHO建議兒童及青少年每天都應累積至少達到60分鐘以上中高強度身體活動5，並減少久坐時間及降低每日應少於2小時的觀看螢幕時間。有空不妨與家人、朋友相約公園打籃球、快步走或騎乘自行車；在家的時間可以觀看國民健康署製作的居家運動影片 (<https://health99.hpa.gov.tw/material/6902>)，隨時快樂動！

資料來源：衛生福利部國民健康署<https://www.hpa.gov.tw/Pages/Detail.aspx?nodeid=4809&pid=18161>

協呈食品股份有限公司 營養師 王巧琴

新竹市立虎林國民中學 營養師 陳文宗

用餐數 1830 人

[illegible]

用餐數 1830 人

[illegible]

用餐數 1830 人

[illegible]

113年6月份午餐食譜(葷)

用餐數 1830 人

日期 星期	主食	主菜			副菜一			副菜二			湯品			附餐
		品名	個人量	總量	品名	個人量	總量	品名	個人量	總量	品名	個人量	總量	
六月二十四日 星期一	五穀飯	芋頭燒雞 (煮)			農家小炒 (炒)			青菜 (炒)			番茄蔬菜湯 (煮)			
		骨腿丁	30 g	92 斤	豆干片	50 g	153 斤	青菜	75 g	229 斤	番茄	6.5 g	20 斤	
		雞胸丁	40 g	122 斤	豆芽	15 g	46 斤				高麗菜	30 g	92 斤	
		芋頭	50 g	153 斤	肉絲	6 g	18 斤				洋蔥	20 g	61 斤	
		胡蘿蔔	10 g	31 斤	胡蘿蔔	6 g	18 斤				大骨	6.5 g	20 斤	
					木耳	6 g	18 斤							
六月二十五日 星期二	南瓜飯	糖醋排骨 (煮)			黃瓜總匯 (煮)			青菜 (炒)			海芽薑絲湯 (煮)			
		排骨	40 g	122 斤	大黃瓜	74 g	226 斤	青菜	75 g	229 斤	海芽	1 g	3 斤	
		肉丁	30 g	92 斤	木耳	12 g	37 斤				豆腐		7 盤	
		洋蔥	25 g	76 斤	胡蘿蔔	10 g	31 斤				薑絲	1.5 g	5 斤	
		番茄	20 g	61 斤	金針菇	10 g	31 斤				金針菇	6.5 g	20 斤	
		青椒	10 g	31 斤							大骨	6.5 g	20 斤	
		甜椒	5 g	15 斤										
六月二十六日 星期三	白飯	什錦燴飯 (煮)			手工油腐 (滷)			有機青菜 (炒)			瓠瓜鮮菇湯 (煮)			
		肉片	70 g	214 斤	手工油腐		1930 片	青菜	75 g	229 斤	瓠瓜	55 g	168 斤	
		袖珍菇	6.5 g	20 斤							生香菇	6.5 g	20 斤	
		高麗菜	30 g	92 斤							大骨	6.5 g	20 斤	
		紅蘿蔔	6.5 g	20 斤										
		玉米粒	16.5 g	50 斤										
		沙茶醬												
六月二十七日 星期四	糙米飯	照燒雞丁 (煮)			五彩炒蛋 (炒)			青菜 (炒)			味噌豆腐湯 (煮)			
		骨腿丁	30 g	92 斤	大白菜	60 g	183 斤	青菜	75 g	229 斤	白蘿蔔	24 g	73.2 斤	
		雞胸丁	40 g	122 斤	芋頭	10 g	30.5 斤				洋蔥	12 g	36.6 斤	
		洋蔥	30 g	92 斤	豬皮	1 g	3.1 斤				豆腐		8 盤	
		胡蘿蔔	10 g	31 斤	蝦皮	1 g	3.1 斤				青蔥	1 g	3.1 斤	
		杏鮑菇	6.5 g	20 斤	木耳	3 g	9.2 斤				小魚干	0.5 g	1.6 斤	
		小黃瓜	10 g	31 斤	雞蛋	6 g	18.3 斤							
六月二十八日 星期五	刈包	香滷豬排 (滷)						青菜 (炒)			摩摩喳喳 (煮)			
		生鮮豬排	70 g	1900 片				青菜	75 g	229 斤	西谷米	10.0 g	31 斤	
											芋頭	20.0 g	61 斤	
											地瓜	30.0	92 斤	
											QQ	15.0 g	46 斤	
											椰奶		3 罐	
											奶粉		3 包	