

虎林國中、虎林國小、香山國小 114 學年度午餐推行委員會議第 5 次會議紀錄

會議時間：114 年 12 月 18 日(星期四)下午 1 時 30 分

會議地點：虎林國中二樓會議室

會議主席：涂校長靜娟

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，請委員們進行提案討論。

貳、業務單位報告

一、上次會議決議執行情形：114 年 11~12 月份葷素食菜單，均依據議定菜單供應。

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：一件(114 年 11 月 27 日虎林國小素食餐車中，玉菜粉絲煲餐盆中，發現一片藍色塑膠碎屑)。

四、114 年 11~12 月午餐經費收支情形：

(一) 收入項目：無。

(二) 主要支出項目：

支 出 項 目	金 額
114 年 12 月自來水費	9,026
114 年 12 月電費	16,240
114 年 11 月天然氣費	32,018
114 年 11 月每人餐費支付差額 10 元-三校	350,800
基本費結餘款支出	30,365
合計：	438,449

五、114 年 11 月份廚餘剩食統計檢討如(附件一)，本學期第 1 次午餐滿意度調查已完成調查，統計結果如(附件二)。

參、討論提案

案由一、114 年 11~12 月份基本費結餘款支出項目審核。

說明：114 年 11 月 20 日起至 12 月 18 日期間，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)~	
無	0
廚房及用餐相關設備、器具~	
廚房飲水機更換濾心與冷卻風扇維修費用	3,900
分攤虎林國小 114 年 10 月份使用電梯送餐所需保養費	3,500
分攤香山國小 114 年 10~12 月份使用電梯送餐所需保養費	7,200
分攤虎林國中 114 年 12 月份使用電梯送餐所需保養費	5,285
廚房水管路延長、捲門維修、漏水查修、插座修改..修繕費用	10,480
廚房環境清潔及維護~	
無	0
合計：	30,365

決議：照案通過。

案由二、115 年 1~2 月份寒假期間廚房維護支出預算，請審核。

說明：115 年 1~2 月份寒假期間廚房維護支出預算如下

財 物 名 稱	預估金額
儲水塔清洗與水質檢測	8,500
廚房汙水截油槽清運淤泥費用	13,500
廚房環境消毒費用	6,000
瓦斯管路每年定期檢查測試維護費用	3,500
2 台蒸氣鍋爐定期保養與清罐脫氧劑費用	8,500
廚房水電管路查修、開關插座維修..修繕費用	8,500
廚房油煙罩清洗(瓦斯爐灶區)	28,500
廚房瓦斯爐灶疏通.切菜機.迴轉鍋..等保養維修費	11,500
午餐用飲水機汰換費用(100 年購置使用)	21,500
合 計 (上列預估金額各項如有不足，得相互調整勻支)	110,000

決議：照案通過。

案由三、115 年 1~2 月份葷素食菜單審核。

說明：請參閱開會通知附件一(115 年 1~2 月份葷素食食譜草稿)。

決議：葷、素食菜單內容修改後如(附件三)。

肆、臨時動議：

案由一、本月午餐 1 件異況，請委員會審議。

說明：本月午餐 1 件異況，114 年 11 月 27 日虎林國小素食餐車中，玉菜粉絲煲餐盆中，發現一片藍色塑膠碎屑，請討論審議。

決議：114 年 11 月 27 日虎林國小素食餐車中，玉菜粉絲煲餐盆中，發現一片藍色塑膠碎屑異物，依據採購合約第十六條第一項第二款違反項目一、(三)物理性異物 3 記點/次裁罰。

案由二、擬請承辦廠商豐富魚排品項與風味。

說明：114 年 12 月 17 日椒鹽魚排(虱目魚排)品嘗風味微腥，請承辦廠商豐富魚排品項與風味，請討論審議。

決議：虱目魚排為 CAS 調理冷凍食品(驗證編號 020101)，生產廠商為洽通實業股份有限公司，虱目魚肉為主原料，魚肉量占比較高調味略重，有虱目魚肉風味微腥，請承辦廠商注意烹調後供餐溫度與豐富魚排品項風味。

伍、散會：14 時 18 分

虎林國中、虎林國小、香山國小

114 學年度午餐推行委員會會議第 5 次會議簽到單

時間：114 年 12 月 18 日(星期四)下午 1 時 30 分

地點：虎林國中二樓會議室

主席：涂校長靜娟

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 涂靜娟	涂靜娟	校 長 謝佳曄 (或處室主任)	謝佳曄	校 長 鄧瑞源 (或處室主任)	鄧瑞源
家長代表	請 假	家長代表	請 假	家長代表	蔡志聖
學務主任 (學校代表)	公 假	午餐秘書 (學校代表)	林安云	午餐秘書 (學校代表)	郭育正
總務主任 洪睦盛	公 假				
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 邱子軒	請 假	新竹市數位 實驗高中 (學校代表)	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	謝 珍	協呈食品 股份有限公司 廚師	鍾國碩

新竹市立虎林國民中學

114 年 11 月 學校午餐（生、熟）廚餘記錄表

廚房供應虎中總數 1835 人 ; 當月供餐天數: 20 天

編號	日期	星期	(A)廚房 生廚餘量 (kg)	(B)學校熟廚餘量					備註 (停餐情形) (明顯剩食或熟廚餘)
				用餐 人數	(C) 剩食 (kg)	(D)其他 熟廚餘 (kg)	合計 C+D (kg)	每人 平均量 C+D(kg)	
1	11月3日	週一	60	1813		120	120.00	0.066	
2	11月4日	週二	60	1813		120	120.00	0.066	
3	11月5日	週三	115	1807		90	90.00	0.050	剩食少(白醬義大利麵, 麥克雞塊*3, 有機青松菜, 南瓜濃湯)
4	11月6日	週四	120	1805		200	200.00	0.111	
5	11月7日	週五	50	1786		100	100.00	0.056	剩食少(傳香油飯, 香油蛋, 油菜, 芋頭西米露)
6	11月10日	週一	80	1809		220	220.00	0.122	
7	11月11日	週二	100	1811		200	200.00	0.110	
8	11月12日	週三	80	1807		240	240.00	0.133	剩食較多(炸醬刀花麵, 紅燒雞排, 有機空心菜, 大滷湯)
9	11月13日	週四	112	1783		140	140.00	0.079	
10	11月14日	週五	52	1789		144	144.00	0.080	
11	11月17日	週一	100	1790		160	160.00	0.089	
12	11月18日	週二	80	1815		180	180.00	0.099	
13	11月19日	週三	60	1807		280	280.00	0.155	剩食較多(什錦炒麵, 五香雞翅, 有機小松菜, 酸辣湯)
14	11月20日	週四	80	1807		180	180.00	0.100	
15	11月21日	週五	60	1813		160	160.00	0.088	
16	11月24日	週一	80	1815		140	140.00	0.077	
17	11月25日	週二	120	1815		180	180.00	0.099	
18	11月26日	週三	80	1806		115	115.00	0.064	剩食少(肉絲蛋炒飯, 香酥魚鱈魚/魚排, 有機高山蔬菜, 白菜豆腐湯)
19	11月27日	週四	80	1780		220	220.00	0.124	剩食較多(堅果南瓜燉排骨, 玉菜粉絲煲, 韭菜豆芽, 南瓜魚丸湯)
20	11月28日	週五	40	1750		136	136.00	0.078	
月合計			1609.0	36021	0.00	3325.0	3325.00	#DIV/0!	
日均量(kg)			80.5	1801	0.00	166.25	166.25	#DIV/0!	

填表說明:

- (A)廚房生廚餘量: 廢棄生菜、其他廚房菜渣。
- (B)學校熟廚餘量: 即供餐後初步瀝水的廚餘; 含剩食、混雜廚餘、被打包品剩食(不鼓勵打包)、無法瀝水之麵線糊、濃湯、稀飯等; 原則不含果皮、果核(請宣導)。
- (A)+(B)=未來可能廢棄物預估數; 尚不包含包裝品(袋)、蛋殼...等非食物類垃圾。
- (C)剩食: 未倒入廚餘桶或湯桶之剩餘主食(飯、麵..等)。

廠商代表:

營養師王巧琴

午餐秘書:

營養師陳文宗

總務主任:

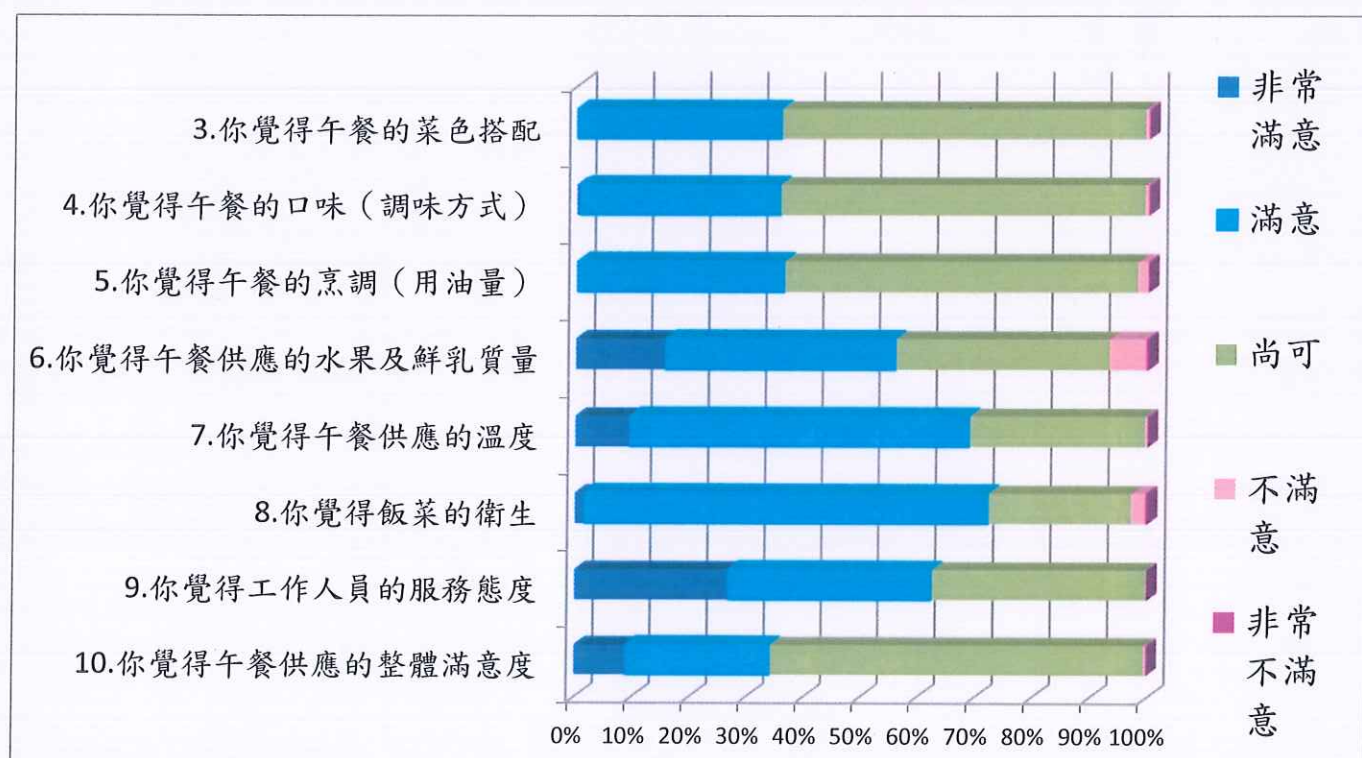
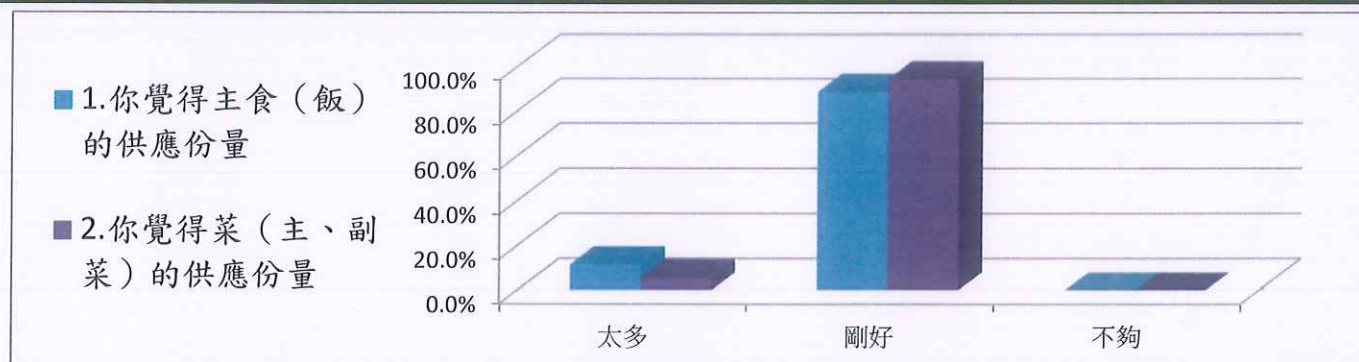
總務洪睦盛

校長:

校長涂靜娟

新竹市立虎林國民中學114學年度第1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	11.6%	88.4%	0.0%		
2. 你覺得菜（主、副菜）的供應份量	5.8%	94.2%	0.0%		
平均值	8.7%	91.3%	0.0%		
	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	0.0%	35.7%	63.7%	0.6%	0.0%
4. 你覺得午餐的口味（調味方式）	0.6%	34.9%	63.9%	0.6%	0.0%
5. 你覺得午餐的烹調（用油量）	0.3%	36.0%	61.9%	1.8%	0.0%
6. 你覺得午餐供應的水果及鮮乳質量	15.6%	40.4%	37.3%	6.4%	0.3%
7. 你覺得午餐供應的溫度	9.5%	59.5%	30.8%	0.3%	0.0%
8. 你覺得飯菜的衛生	1.5%	70.7%	25.0%	2.4%	0.3%
9. 你覺得工作人員的服務態度	26.8%	35.7%	37.5%	0.0%	0.0%
10. 你覺得午餐供應的整體滿意度	8.9%	25.2%	65.5%	0.3%	0.0%
平均值	7.9%	42.2%	48.2%	1.6%	0.1%



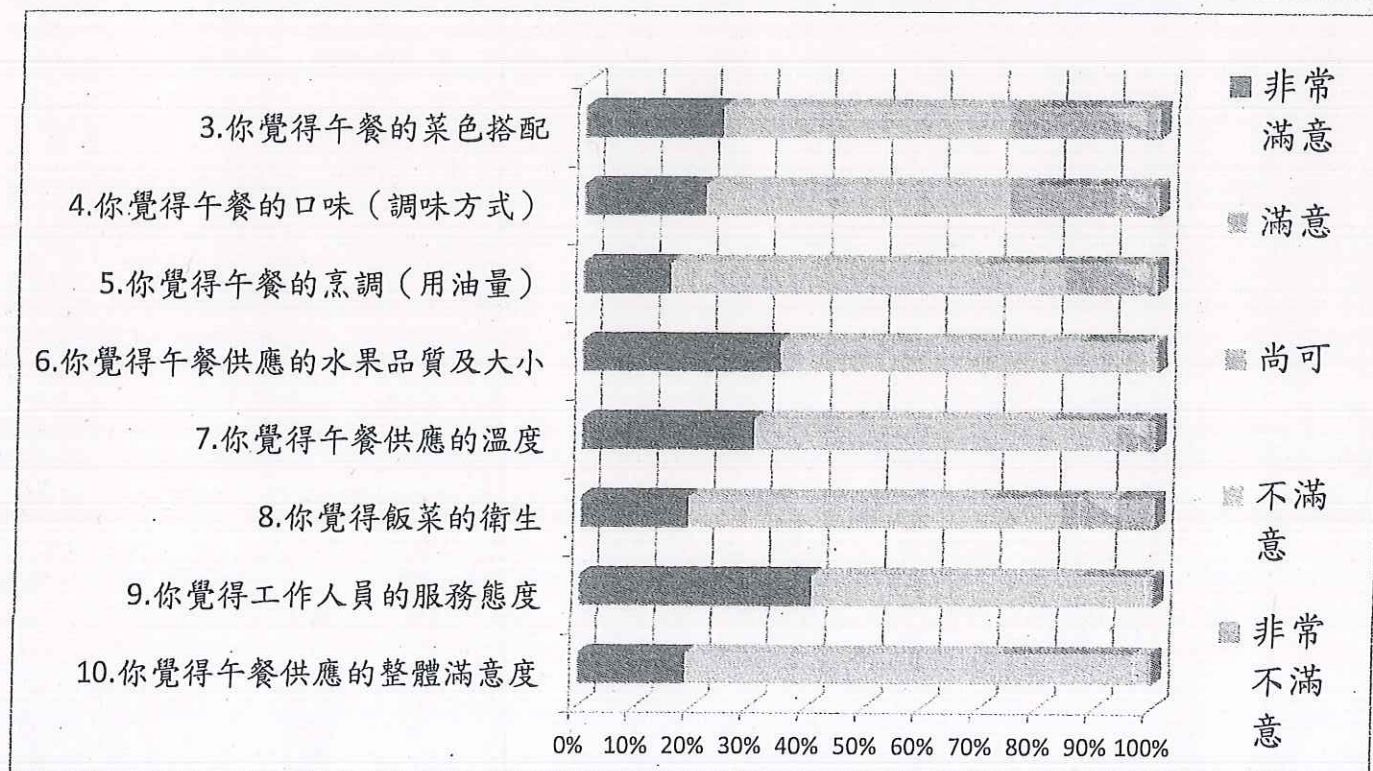
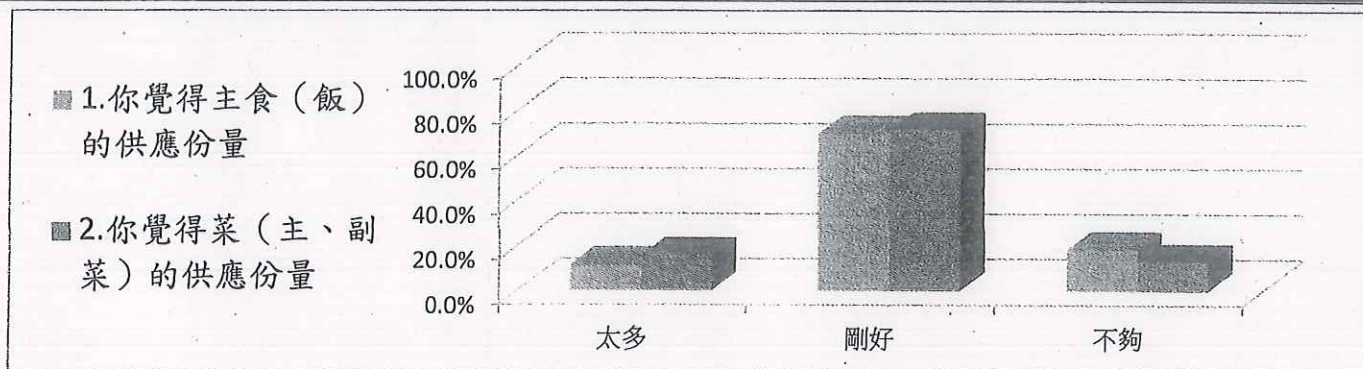
午餐秘書：營養師陳文宗

總務主任：總務洪睦盛

校長：校長涂靜娟

新竹市香山區虎林國民小學 114學年度第1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	11.5%	69.8%	18.6%		
2. 你覺得菜（主、副菜）的供應份量	15.7%	71.3%	13.0%		
平均值	13.6%	70.6%	15.8%		
	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	23.9%	54.5%	15.2%	3.9%	2.4%
4. 你覺得午餐的口味（調味方式）	21.2%	56.7%	14.5%	5.5%	2.1%
5. 你覺得午餐的烹調（用油量）	15.2%	54.1%	26.7%	2.4%	1.5%
6. 你覺得午餐供應的水果品質及大小	34.5%	52.1%	11.5%	1.8%	0.0%
7. 你覺得午餐供應的溫度	30.0%	50.9%	15.8%	1.8%	1.5%
8. 你覺得飯菜的衛生	18.8%	52.1%	15.8%	6.7%	6.7%
9. 你覺得工作人員的服務態度	40.6%	46.4%	11.5%	0.9%	0.6%
10. 你覺得午餐供應的整體滿意度	18.8%	54.2%	23.6%	2.7%	0.6%
平均值	25.4%	52.6%	16.8%	3.2%	1.9%



供餐份數：466

問卷總數：393

回繳率：84.33%

午餐秘書：

午餐秘書 林姿妘

總務主任：

總務主任 朱國清

校長：

校長 謝佳曄

虎林國中、虎林國小、香山國小、數位實驗高中 學校午餐

115 年 1~2 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	全穀雜糧類	豆魚蛋肉類	蔬菜類	油脂類	水果類	乳品類	熱量
1/2	五	白飯	咖哩百頁	紅娘炒蛋	青菜	銀耳甜湯		5.8	2.2	2	2.2			720
1/5	一	紫米飯	韓式燒肉片	田園四喜	青菜	海芽豆腐湯		5.8	2.3	2	2			719
1/6	二	麥片飯	麻油雞	雙花肉絲	青菜	結頭菜排骨湯		5.5	2.1	2.2	2			688
1/7	三	炊粉	新竹炒米粉	香酥魚排	有機青菜	大滷湯		5.5	2	1.8	3			715
1/8	四	糙米飯	玉米雞	冬瓜什錦	青菜	油腐細粉湯	鮮奶	5.8	2.2	2.2	2		0.8	836
1/9	五	白米飯	醬燒干片	洋蔥炒蛋	青菜	綠豆薏仁湯		6.5	2.5	2	2			783
1/12	一	麥片飯	蔥爆肉柳	咖哩洋芋	青菜	白菜魚丸湯		5.8	2.1	2.1	2			706
1/13	二	南瓜飯	泰式檸檬雞丁	豆皮炒白菜	青菜	海結大骨湯	水果	5.5	2.2	2.2	2	1		755
1/14	三	白拉麵	堅果白醬義大利麵	雞塊*3	有機青菜	洋芋濃湯		5.5	2	1.6	3			710
1/15	四	糙米飯	砂鍋魚丁	玉米肉末	青菜	蘿蔔魚羹湯	酸澀豆漿	5.8	2.4	2.2	2.5			754
1/16	五	白米飯	沙茶乾丁	日式蒸蛋	青菜	地瓜甜湯		5.6	2.4	2	2.2			721
1/19	一	小米飯	芋頭悶雞	麻婆豆腐	青菜	雙色玉米湯		6	2.6	2	2			755
1/20	二	刈包	滷豬排		青菜	芋頭西米露		4	2	1.6	1.5			538
1/21	三	麥片飯	冬瓜鳳梨雞	鮮蔬干絲	有機青菜	日式味噌湯		5.5	2.4	2	2			705
1/22	四	糙米飯	筍干控肉	古早味白菜滷	青菜	黃瓜排骨湯	鮮奶	5.5	2.2	2.4	2.2		0.8	829
1/23	五	白米飯	鮮蔬豆包	番茄炒蛋	青菜	蘿蔔鮮菇湯		5.5	2.4	2	2.2			714

115 年 2 月 份 午 餐 食 譜 (葷)

2/23	一	麥片飯	南瓜燉肉	農家小炒	青菜	榨菜肉絲湯		5.8	2	2	2			696
2/24	二	燕麥飯	奶香玉米雞	芝麻海根	青菜	三絲湯		5.8	2	2	3			741
2/25	三	白拉麵	義大利肉醬麵	雞塊*3	有機青菜	玉米濃湯		5.5	2	1.6	3			710
2/26	四	小米飯	三杯雞	大瓜總匯	青菜	羅宋湯		5.5	2.2	2.4	2			700
2/27	五	和平紀念日補假												

營養小知識

護眼六招

1. 多戶外活動：每天至少戶外活動2-3小時，有助於促進多巴胺分泌，抑制眼軸增長。
2. 控螢幕時間：未滿2歲兒童避免看螢幕，2歲以上每日不超過1小時。
3. 用眼30分休息10分：每近距離用眼30分鐘，就應休息10分鐘，望遠或離開螢幕。
4. 保持距離與姿勢：看書或使用3C產品時，保持35-45公分距離，坐姿端正。
5. 均衡飲食：護眼可以多吃富含葉黃素、玉米黃素的深綠色蔬菜（菠菜、花椰菜）；能抗氧化、增強微血管的深色水果（藍莓、葡萄）；提供DHA與Omega-3的深海魚（鮭魚）與堅果（核桃）；還有維生素A、C來源的蛋黃、胡蘿蔔、柑橘類等，幫助抵擋藍光、減緩眼睛疲勞、改善乾澀，維持視力健康。
6. 定期檢查：每年定期檢查視力1-2次，及早發現問題並矯正。

其他補充建議

- 充足光線：閱讀環境光線要充足，檯燈應放在寫字手的反方向。
- 充足睡眠：早睡早起，讓眼睛得到充分休息。
- 遠離不良習慣：不在搖晃的車上閱讀，也不要躺著看書。

本菜單豬肉原料食材全為國產豬肉

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、數位實驗高中 學校午餐

115 年 1~2 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	全穀雜糧類	豆魚蛋肉類	蔬菜類	油脂類	水果類	乳品類	熱量
1/2	五	白飯	咖哩百頁	紅娘炒蛋	青菜	銀耳甜湯		5.8	2.2	2	2.2			720
1/5	一	紫米飯	韓式炒年糕	田園四喜	青菜	海芽豆腐湯		5.8	2	2	2			696
1/6	二	麥片飯	麻油鮮菇	雙花素炒	青菜	結頭菜湯		5.5	2	2.4	2			685
1/7	三	炊粉	新竹炒米粉	素魚排	有機青菜	大滷湯		5.5	2	1.8	3			715
1/8	四	糙米飯	塔香素肚	冬瓜什錦	青菜	油腐細粉湯	鮮奶	5.8	2.2	2.2	2		0.8	836
1/9	五	白米飯	醬炒干片	鮮蔬炒蛋	青菜	綠豆薏仁湯		6.5	2.5	2	2			783
1/12	一	麥片飯	椒鹽油腐丁	咖哩洋芋	青菜	白菜素魚丸湯		5.8	2.1	2.1	2			706
1/13	二	南瓜飯	泰式檸檬素肉片	豆皮炒白菜	青菜	薑絲海結湯	水果	5.5	2.2	2.2	2	1		755
1/14	三	白拉麵	堅果白醬義大利麵	香酥素雞排	有機青菜	洋芋濃湯		5.5	2	1.6	3			710
1/15	四	糙米飯	素滷烤麩	玉米干丁	青菜	蘿蔔金菇湯	酸澀豆漿	5.8	2.4	2.2	2.5			754
1/16	五	白米飯	沙茶素雞	日式蒸蛋	青菜	地瓜甜湯		6.5	2.4	2	2			775
1/19	一	小米飯	芋頭悶豆腸	麻婆豆腐	青菜	雙色玉米湯		6	2.6	2	2			755
1/20	二	刈包	素肉排		青菜	芋頭西米露		4	2	1.4	1.5			533
1/21	三	麥片飯	冬瓜鳳梨素燒	鮮蔬干絲	有機青菜	日式味噌湯		5.5	2.2	2.2	2			695
1/22	四	糙米飯	筍乾麵輪	古早味白菜滷	青菜	黃瓜素排骨湯	鮮奶	5.5	2	2.4	2.2		0.8	814
1/23	五	白米飯	鮮蔬豆包	番茄炒蛋	青菜	蘿蔔鮮菇湯		5.5	2.4	2	2.2			714

115 年 2 月 份 午 餐 食 譜 (素)

2/23	一	麥片飯	南瓜燒烤麩	農家小炒	青菜	榨菜粉絲湯		5.8	2	2	2			696
2/24	二	燕麥飯	奶香玉米素雞丁	芝麻海根	青菜	三絲湯		5.8	2	2	3			741
2/25	三	白拉麵	義大利素肉醬麵	酥炸薯餅	有機青菜	玉米濃湯		5.5	1.8	1.3	3			688
2/26	四	小米飯	三杯油片	大瓜總匯	青菜	羅宋湯		5.5	2.2	2.4	2			700
2/27	五	和平紀念日補假												

營養小知識

護眼六招

1. 多戶外活動：每天至少戶外活動2-3小時，有助於促進多巴胺分泌，抑制眼軸增長。
2. 控螢幕時間：未滿2歲兒童避免看螢幕，2歲以上每日不超過1小時。
3. 用眼30分休息10分：每近距離用眼30分鐘，就應休息10分鐘，望遠或離開螢幕。
4. 保持距離與姿勢：看書或使用3C產品時，保持35-45公分距離，坐姿端正。
5. 均衡飲食：護眼可以多吃富含葉黃素、玉米黃素的深綠色蔬菜（菠菜、花椰菜）；能抗氧化、增強微血管的深色水果（藍莓、葡萄）；提供DHA與Omega-3的深海魚（鮭魚）與堅果（核桃）；還有維生素A、C來源的蛋黃、胡蘿蔔、柑橘類等，幫助抵擋藍光、減緩眼睛疲勞、改善乾澀，維持視力健康。
6. 定期檢查：每年定期檢查視力1-2次，及早發現問題並矯正。

其他補充建議

充足光線：閱讀環境光線要充足，檯燈應放在寫字手的反方向。

充足睡眠：早睡早起，讓眼睛得到充分休息。

遠離不良習慣：不在搖晃的車上閱讀，也不要躺著看書。

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

115 年 1 月份午餐食譜 (葷)

用餐數 1830 人

[illegible]

115年1月份午餐食譜(葷)

用餐數 1830 人

[illegible]

115年1月份午餐食譜(葷)

用餐數 1830 人

[illegible]

用餐數 1830 人

[illegible]

用餐數 1830 人

[illegible]