

桃園市龍潭區石門國小 113 學年度(下)午餐工作會議簽到表

時 間：114 年 3 月 3 日 星期一

地 點：校史室

主持人：張定貴校長

出席人員：

職稱	姓名	簽到
校長	張定貴	張定貴
學務主任	張乃心	張乃心
總務主任	林憲霸	請假
會計主任	黃秀玉	請假
幼兒園主任	朱若梅	請假
石門國小午餐秘書	覃靖權	覃靖權
營養師	莊珮玲	莊珮玲
家長代表 1	陳俊穎	陳俊穎
家長代表 2	劉俐琪	劉俐琪
家長代表 3	沈智如	請假
家長代表 4	陳韻竹	陳韻竹
家長代表 5	吳雅惠	請假
家長代表 6		
一學年主任	廖欣楣	廖欣楣
二學年主任	陳淑珍	陳淑珍

三學年主任	劉佳旻	劉佳旻
四學年主任	葉日宏	請假
五學年主任	陳星維	陳星維
六學年主任	張 萍	張萍
學生代表	徐昌佑	徐昌佑

列席：

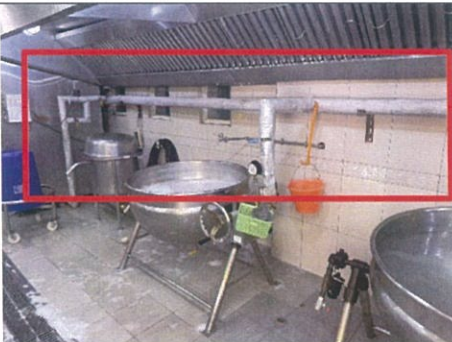
三坑國小午餐秘書	梁 銘	梁 銘
龍源國小午餐秘書	李琳隆	請假

桃園市龍潭區石門國小 113 學年度(下)第一次午餐工作會議議程

時間	114 年 3 月 3 日	開會地點	校史室
主席	張定貴校長	紀錄	莊珮玲
時間	15:50~		

*午餐相關工作報告

一、113 學年度(上)廚房修繕

報 告 事 項	工程 項目	費用	施工前	施工後
	蒸氣保 溫管破 損更新	85000		
	改善廚 房進氣 工程	26200		
	蒸飯櫃 開關+ 殺菌燈 組+消 毒櫃計 時器	25400		
	更換輪 子	83800		

**廚房預計修繕

品項	數量	單價	
不鏽鋼四門凍藏冰箱	1 台	68000	
雙口電子點火瓦斯鼓風爐灶	1 組	148000	
多功能雙頭切菜機	1 台	82000	
紫外線殺菌燈設備	1 式	78000	
空氣門	4 組	46000	合計 422000

754000

二、113 學年度(上)期末午餐滿意度調查表(如附件)

石門國小滿意度調查結果彙整表

三坑國小滿意度調查結果彙整表

龍源國小滿意度調查結果彙整表

*需要改進的地方，我們會在努力，希望午餐能越辦越好，盡量讓大家滿意。

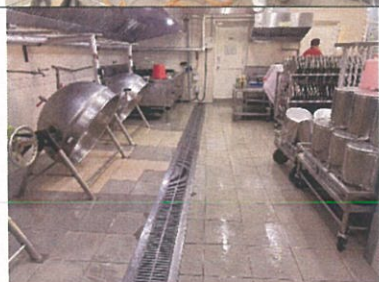
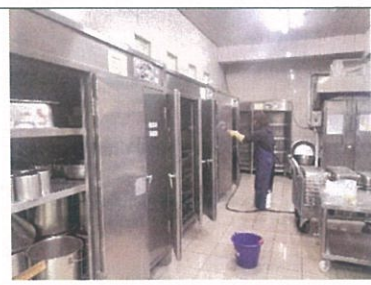
三、開學前午餐準備工作報告

*5 位廚工在開學前已完成體檢及衛生講習

*2/3(一)請專業的環境消毒公司消毒廚房內外環境



*2/10(一)廚房大掃除



四、113 學年度(下)用餐天數及收費標準

每月午餐費收費金額

	2月	3月	4月	5月	6月	小計
用餐天數	13	21	20	21	21	96
餐費	546	882	840	882	882	4,032
分期繳	2,268			1,764		

	一年級	二年級	三年級	四年級	五年級	六年級	教職員工
第一期午餐費	2,268	2,268	2,268	2,268	2,268	2,268	2,268
第二期午餐費	1,764	1,764	1,764	1,764	1,764	1176	1,764

每月天天安心食材收費

	2月	3月	4月	5月	6月	小計
週數	3	5	4	4	4	20
收費(元/周)	15	25	20	20	20	100

**三校親職日及畢業典禮

學校	親職日	親職日補假	畢業典禮日期
石門國小	3/22(六) 要用餐 調查家長用餐人數	3/24(一)	6/11(三) 六年級當天不用餐
三坑國小	3/29(六)供應麵包	4/2(三)	6/13(五) 六年級當天要用餐
龍源國小	3/29(六)供應麵包	4/7(一)	6/11(三) 六年級當天要用餐

五、石門國小營養講座

2/25(二)下午第一節 六年級「我的青春沒煩惱」講座

4/23(二)下午第一節 四年級「遠離食品陷阱」講座

5/27(二)下午第一節 五年級「鈣式武功」講座

*分享學校可安排永得公司進行營養講座

六、114 學年度午餐食材擬重新招標

去年因雨季、颱風天等因素造成物價居高不下，113 學年度(上)每餐餐費平均 41.16 元，超出預算 38.5 元。(如附件一)

**113 學年度午餐預算表，預估每餐為 38.5 元 (如附件二)

提案
討論

無

會議記錄

營養師莊珮玲

午餐秘書

午餐執行秘書 覃靖權

學務主任

學務處代理主任 張乃心

校長

石門國民小學 校長 張定貴

113學年度石門國小、三坑國小、龍源國小暨附設幼兒園午餐食材成本預算表

收入		用餐 人數	收費 (元/餐)	次數	小計	備註
	整年午餐收費	1200	42	200	10,080,000	預估石門國小(含幼兒園):926人 預估龍源國小(含幼兒園):125人 預估三坑國小(含幼兒園):110人
	天天安心食材	1200	5	40	240,000	每人補助金額 每周5元*40週/學年
	三章一Q	1200	10	200	2,400,000	每人每天獎勵金 10元*200天/學年
	總計			12,720,000		食材費用需佔餐費的七成 七成為8904000元

固定支出		每月	一年	小計	備註
	人力外包			2,100,000	預計聘請廚師1位+月薪廚工3位+鐘點廚工1位， 人事費用預估如附件二
	學午糧	20,835	9	187,515	每月白米30包+糙米5包 白米---30包*30公斤/包*19.1元/公斤+900(運費)= 糙米---5包*30公斤/包*17.3元/公斤+150(運費)=
	瓦斯	34,000	9	306,000	34000元/月
	水費	10,000	6	60,000	每兩個月付一次水費
	設備維修			381,600	預估收入的百分之3
	有機蔬菜自付額	24,000	9	216,000	預估 4次/週*75公斤/次*4次/月*20元/公斤
	義美豆漿	6,500	9	58,500	分享學校---13元/瓶/月*2次/月*250人
	大豆	8,640	9	77,760	石小自製豆漿---24公斤/次*3次/周*2次/月*60元/公斤
	雜支	10,000	9	90,000	購買清潔劑、廚工手套、圍裙等
總計				3,477,375	

招標預算金額=收入-固定支出	9,242,625	元
平均每人每餐食材成本	38.5	9242625元/1200人/200天

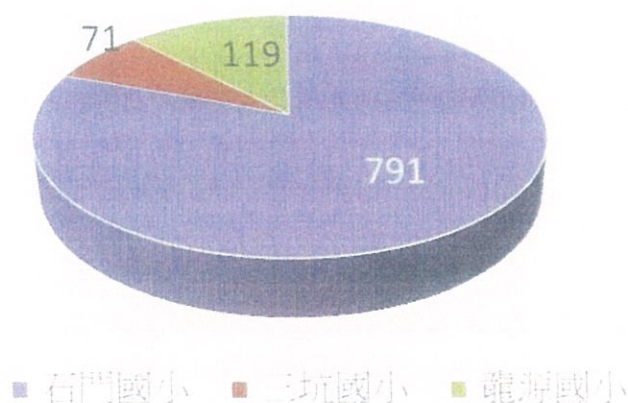
113學年度上學期午餐每日平均費用

	當周成本	平均	備註
1	38	38	
2	44.1	41.05	
3	39.8	40.43	
4	41.6	41.01	
5	45.2	43.11	
6	34.3	38.70	
7	41.8	40.25	
8	44.3	42.28	
9	46.8	44.54	
10	49.5	47.02	
11	45.4	46.21	
12	44.3	45.25	
13	41.6	43.43	
14	45.7	44.56	
15	44.3	44.43	
16	43.3	43.87	
17	39.4	41.63	
18	43.7	42.67	
19	42.6	42.63	
20	42	42.32	
21	40	41.16	
總平均成本		41.16	預算預估每餐38.5元

石門、三坑、龍源國小 營養午餐 滿意度調查分析表

三校學生午餐滿意度調查分析(單位：人)

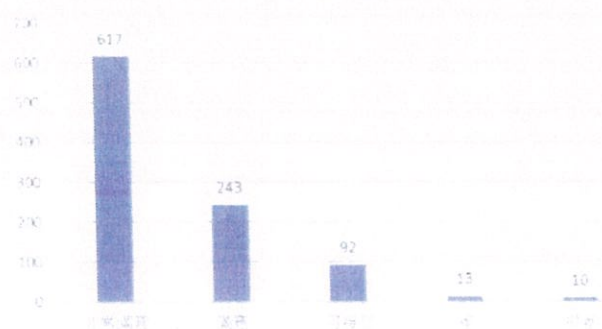
三校學生人數分析圖



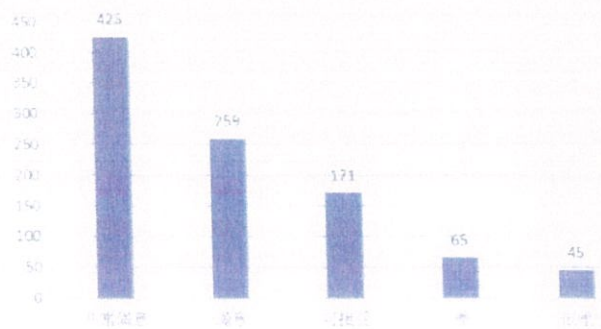
表A	校名	石門國小	三坑國小	龍源國小	統計結果		學生人數
	用餐人數	847	82	119	人數	占比(%)	1048
各校參與人數		791	71	119	三校學生總人數		981
平均參與比(%)		93%	87%	100%	總參與比(%)		94%
(1) 送餐時間	非常滿意	489	49	79	617	63%	不分問題 滿意度加 總
	滿意	192	15	36	243	25%	
	可接受	84	6	2	92	9%	
	差	12	1	0	13	1%	非常滿意
	很差	10	0	0	10	1%	515
(2) 主食 (飯/麵) 供應量	非常滿意	359	32	27	418	45%	53%
	滿意	230	16	49	295	32%	滿意
	可接受	126	19	17	162	17%	242
	差	26	3	20	49	5%	25%
	很差	10	1	0	11	1%	可接受
(3) 衛生情形 (飯菜， 餐具)	非常滿意	448	42	75	565	58%	135
	滿意	201	21	38	260	27%	14%
	可接受	103	8	6	117	12%	差
	差	15	0	0	15	2%	44
	很差	12	0	0	12	1%	4%
(4) 菜單內容	非常滿意	371	37	37	445	47%	很差
	滿意	170	21	53	244	26%	25
	可接受	161	11	14	186	20%	3%
	差	37	2	10	49	5%	滿意
	很差	26	0	0	26	3%	年級總計

(5) 菜的口味	非常滿意	329	35	30	394	42%	91.0%
	滿意	215	20	45	280	30%	不滿意
	可接受	124	14	31	169	18%	年級總計
	差	56	1	7	64	7%	7.0%
	很差	32	1	0	33	4%	備註:
(6) 飯菜軟硬 度	非常滿意	321	41	63	425	44%	
	滿意	216	18	25	259	27%	
	可接受	137	11	23	171	18%	
	差	56	1	8	65	7%	
	很差	45	0	0	45	5%	
(7) 水果、牛 奶的品質	非常滿意	428	42	58	528	54%	
	滿意	213	17	29	259	26%	
	可接受	93	11	24	128	13%	
	差	27	1	8	36	4%	
	很差	20	0	0	20	2%	
(8) 食物（ 飯、菜、 湯）的溫 度	非常滿意	366	49	79	494	51%	
	滿意	172	10	26	208	22%	
	可接受	119	7	7	133	14%	
	差	71	5	7	83	9%	
	很差	47	0	0	47	5%	
(9) 廚工的工作 態度	非常滿意	589	56	98	743	76%	
	滿意	119	11	13	143	15%	
	可接受	56	4	2	62	6%	
	差	9	0	6	15	2%	
	很差	10	0	0	10	1%	
(10) 午餐整體 滿意度	非常滿意	402	51	69	522	54%	
	滿意	194	10	27	231	24%	
	可接受	110	10	11	131	14%	
	差	39	0	10	49	5%	
	很差	32	0	0	32	3%	

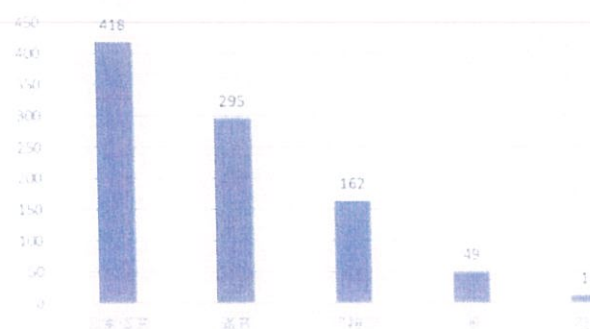
1. 送餐時間



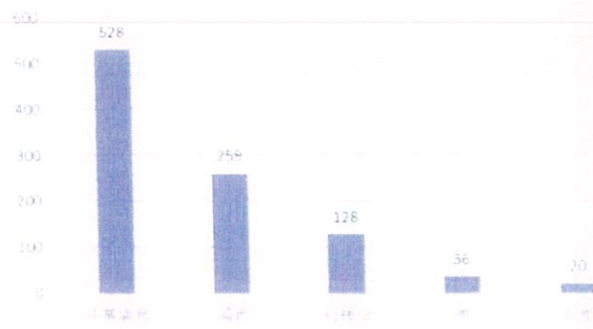
6. 飯菜軟硬度



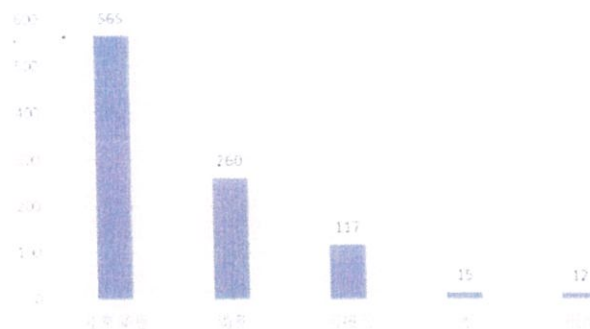
2. 主食(麵/飯)供應量



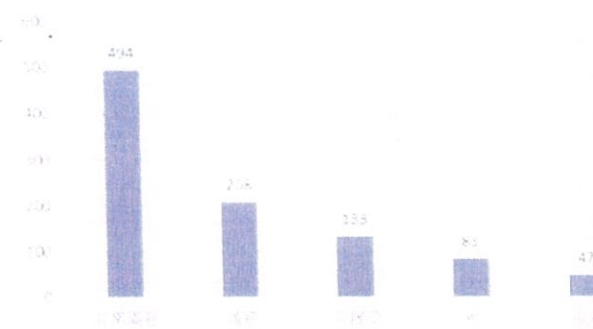
7. 水果、牛奶的品質



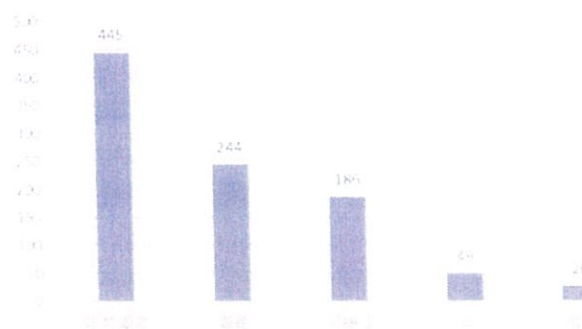
3. 衛生情形(飯菜、餐具)



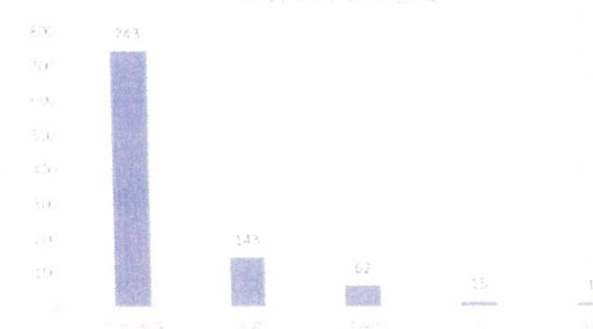
8. 食物的溫度



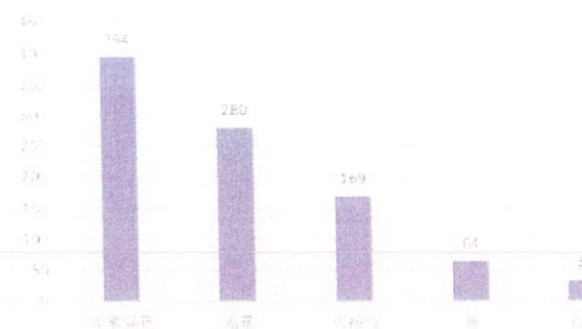
4. 菜量多少



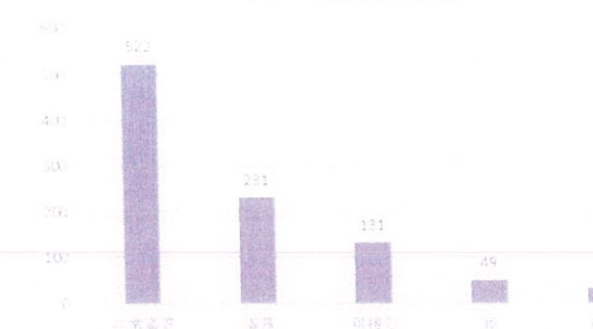
9. 廚師的工作態度



5. 菜的味道



10. 午餐整體滿意度



三校小朋友午餐建議一覽表

三坑國小小朋友對午餐的建議：

1. 沒有。
2. 謝謝學校提供豐富的午餐。
3. 有時菜太少，請多準備。
4. 甜湯多一點。
5. 希望可以常吃水餃。
6. 多一點橘子。
7. 希望期末最後一天可以喝珍珠奶茶。
8. 希望湯可以熱一點。
9. 希望每天都有水果或牛奶。
10. 希望有薯條，薯條多一點。
11. 希望可以增加小點心、蝦、西瓜、芒果，湯裡多點大骨。

龍源國小小朋友對午餐的建議：

1. 多一點甜點
2. 已經很好了、很棒
3. 三甲：有時飯、麵、菜過少，請多準備。
4. 幼兒園：湯量可增加。
5. 飯有時候太爛了

石門國小小朋友對午餐的建議：

1年級

1. 午餐很好吃，謝謝營養師跟廚房人員
2. 謝謝營養師阿姨、廚師，廚工阿姨
3. 小朋友喜歡吃營養午餐，謝謝廚工阿姨、叔叔
4. 非常讚！

2年級

1. 米血糕太少，不夠一人一塊

3年級

1. 是否可以供應炸雞？
2. 謝謝辛苦的廚工和老師
3. 上餐時，餐車的聲響不要影響上課

4年級

1. 飯軟硬度不穩定。
2. 雞塊最後再炸，不然會太軟。
3. 謝謝為我們煮飯。
4. 謝謝營養師認真地規劃菜單，讓我們有多元化的午餐可享用，也感謝廚工們辛苦地為我們烹煮和送餐。
5. 兒童節期間提供一次珍珠奶茶。
6. 星期三的菜色除了麵、飯、水餃外，可否安排漢堡餐。
7. 提供健康沙拉、雞胸肉、蝦仁炒豆腐、炒水蓮。

5年級

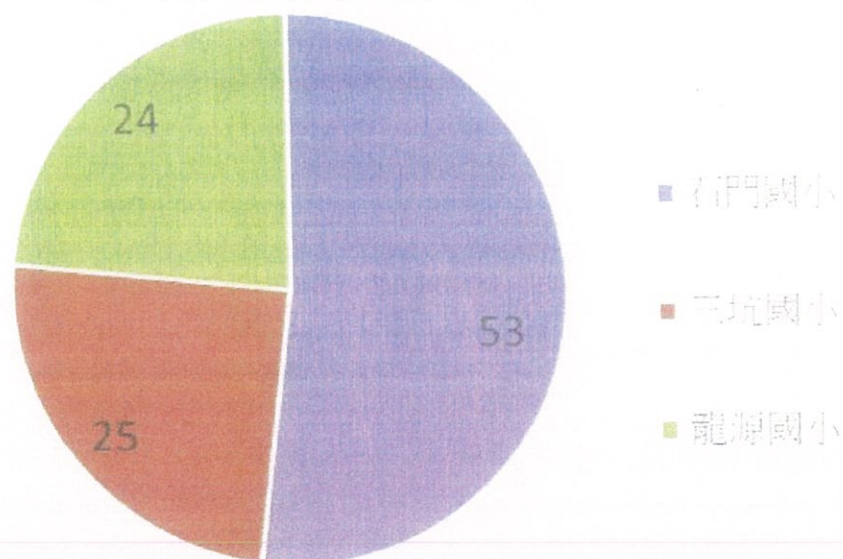
1. 太晚送，飯菜冷掉
2. 分量過多
3. 有時有頭髮
4. 有芋頭、魷魚、主菜的肉有時骨頭過多
5. 炸物過油、滷得太鹹、飯太水(像稀飯)
6. 有時太硬，有時太軟(太水)
7. 橘子、柳丁沒有水分，皮太乾很難剝
8. 芭樂有蟲，葡萄有時爛掉
9. 湯太燙，飯菜冷掉
10. 飯菜較少，可再加多些

6年級

1. 飯有時太濕，有時太乾

三校教職員工午餐滿意度調查分析(單位：人)

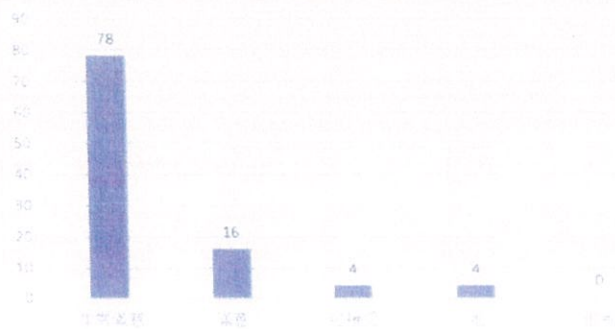
三校教職員工人數分析圖



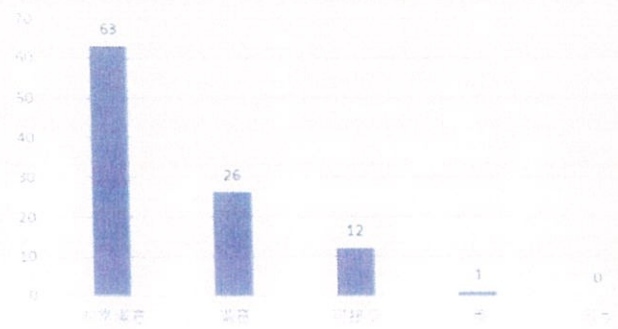
表A	校名	石門國小	三坑國小	龍源國小	統計結果		員工人數
	用餐人數	53	25	24	人數	占比(%)	102
各校參與人數		53	25	24	三校員工總人數		102
平均參與比(%)		100%	100%	100%	總參與比(%)		100%
(1) 送餐時間	非常滿意	36	19	23	78	76%	不分問題
	滿意	10	5	1	16	15%	滿意度加
	可接受	3	1	0	4	4%	總
	差	4	0	0	4	4%	非常滿意
	很差	0	0	0	0	0%	68
(2) 主食 (飯/麵) 供應量	非常滿意	28	10	22	60	59%	67%
	滿意	18	9	1	28	27%	滿意
	可接受	7	6	0	13	13%	24
	差	0	0	1	1	1%	24%
	很差	0	0	0	0	0%	可接受
(3) 衛生情形 (飯菜， 餐具)	非常滿意	41	15	22	78	76%	8
	滿意	10	10	1	21	21%	8%
	可接受	2	0	0	2	2%	差
	差	0	0	1	1	1%	2
	很差	0	0	0	0	0%	1%
(4) 菜單內容	非常滿意	26	16	20	62	61%	很差
	滿意	17	6	2	25	25%	0
	可接受	10	3	2	15	15%	0%
	差	0	0	0	0	0%	滿意
	很差	0	0	0	0	0%	年級總計

(5) 菜的口味	非常滿意	25	13	21	59	58%	98.5%
	滿意	21	9	1	31	30%	不滿意
	可接受	7	3	2	12	12%	年級總計
	差	0	0	0	0	0%	1.5%
	很差	0	0	0	0	0%	備註:
(6) 飯菜軟硬 度	非常滿意	28	14	21	63	62%	
	滿意	17	8	1	26	25%	
	可接受	7	3	2	12	12%	
	差	1	0	0	1	1%	
	很差	0	0	0	0	0%	
(7) 水果、牛 奶的品質	非常滿意	30	12	21	63	62%	
	滿意	16	12	2	30	29%	
	可接受	6	0	1	7	7%	
	差	1	1	0	2	2%	
	很差	0	0	0	0	0%	
(8) 食物（ 飯、菜、 湯）的溫 度	非常滿意	30	11	20	61	60%	
	滿意	15	11	1	27	26%	
	可接受	4	2	2	8	8%	
	差	4	1	1	6	6%	
	很差	0	0	0	0	0%	
(9) 廚工的工作 態度	非常滿意	44	20	23	87	85%	
	滿意	7	5	1	13	13%	
	可接受	2	0	0	2	2%	
	差	0	0	0	0	0%	
	很差	0	0	0	0	0%	
(10) 午餐整體 滿意度	非常滿意	32	14	22	68	67%	
	滿意	15	10	1	26	25%	
	可接受	6	1	1	8	8%	
	差	0	0	0	0	0%	
	很差	0	0	0	0	0%	

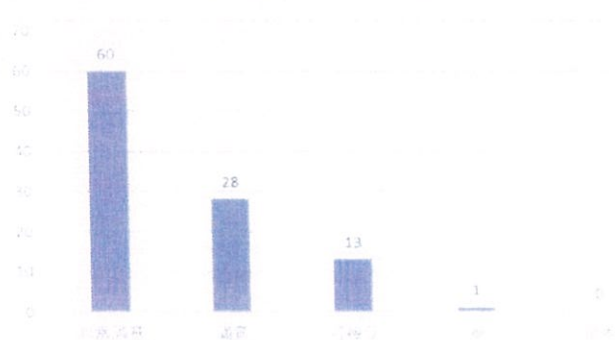
1. 就餐時間



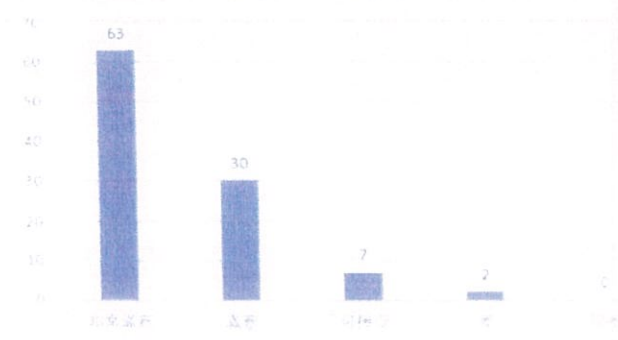
6. 飯菜軟硬度



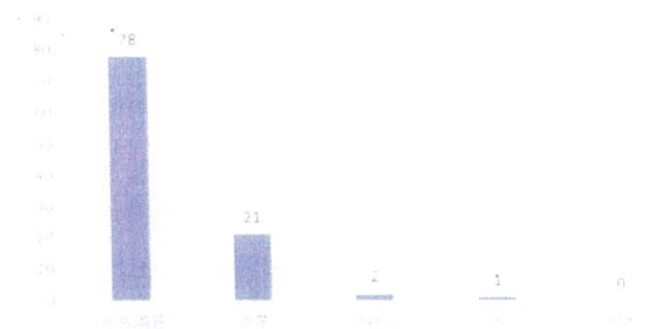
2. 主食(麵/飯)供應量



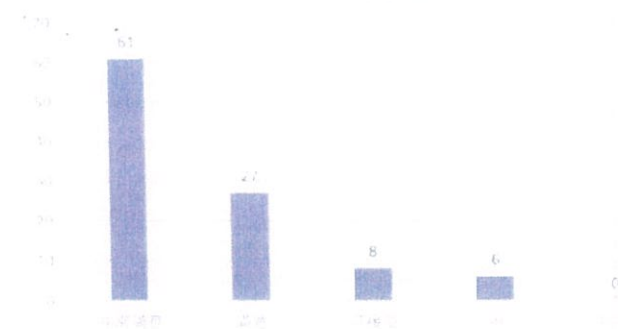
7. 水果、牛奶的品質



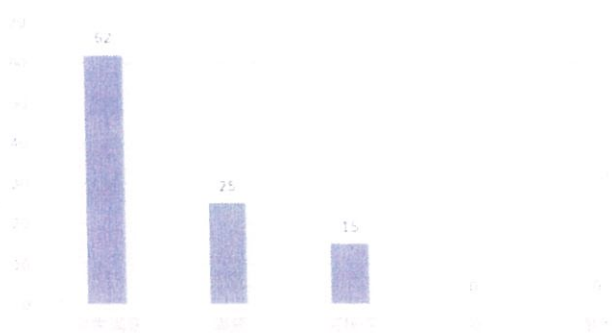
3. 衛生情形(飯菜、餐具)



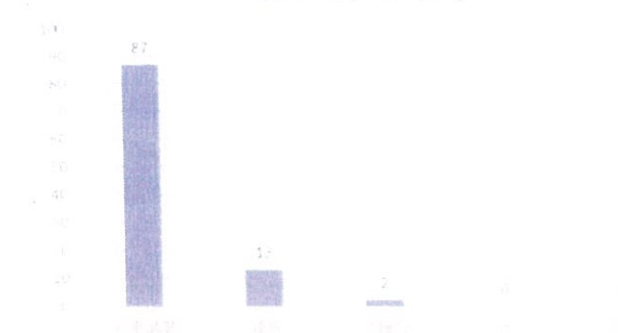
8. 食物的溫度



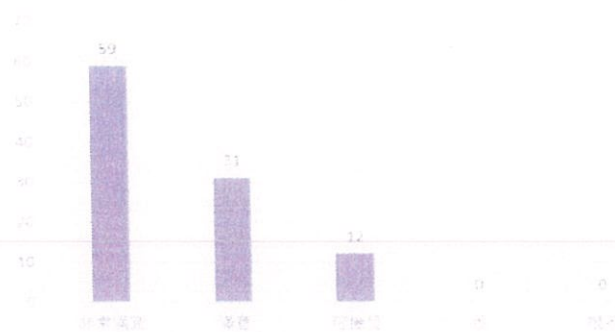
4. 菜量、口味



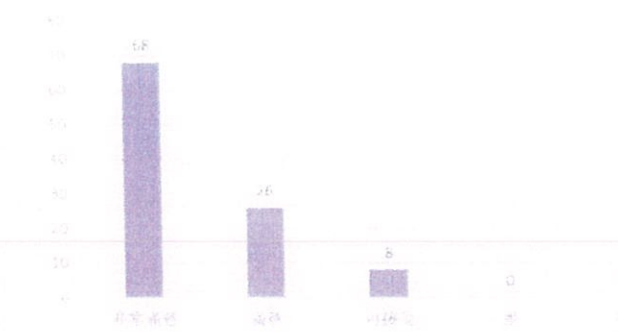
9. 廚工的專業態度



5. 菜的口味



10. 午餐整體滿意度



三校教職員工午餐建議一覽表

三坑國小教職員工對午餐的建議：

1. 辛苦了。
2. 謝謝。
3. 希望飯、菜都能供應充足，偶爾幾次略少。
4. 本學期有幾次餐品中發現異物，希望能再仔細檢查，以防師生受傷。
5. 冬天時湯的溫度若能再提升一點會更佳。
6. 鹹稀飯非常好吃。
7. 午餐很好吃，謝謝做餐與送餐的人。
8. 感謝石門國小的分享，廚工們、營養師、午餐秘書們，謝謝你們。

龍源國小教職員工對午餐的建議：

1. 可多安排麵食，冬天湯可再熱些

石小教職員工對午餐的建議：

- | | |
|---------------------------------------|-----|
| 1. 奶類味道的料理可以再少一些嗎？ | 科任 |
| 2. 希望豆包、豆皮、豆輪的加工食品可以少一點改為板豆腐 | 輔導室 |
| 3. 希望能增加優若乳之類的奶類選項！辛苦了，謝謝 | 教務處 |
| 4. 辛苦你們了 每天吃得很幸福 | 學務處 |
| 5. 甜湯可以減糖 | 總務處 |
| 6. 感恩 | 教務處 |
| 7. 辛苦了 | 班導師 |
| 8. 謝謝營養師的用心！謝謝廚師、廚工們，辛苦了！ | 班導師 |
| 9. 非常優質，讚！ | 班導師 |
| 10. 百頁豆腐不健康，尤其素食的菜單經常出現，建議多用原形食材 | 班導師 |
| 11. 是否可以供應炸雞和香腸，謝謝辛苦的廚工和老師！ | 班導師 |
| 12. 很棒，加油！葡萄品質不太穩定！醬油料理(控肉、肉燥)有時會太鹹！ | 班導師 |
| 13. 紅蘿蔔炒蛋超受歡迎 | 班導師 |
| 14. 請再給我們班多些飯和菜，有幾位小孩吃了一碗還想再添，但飯菜已不剩！ | 班導師 |
| 15. 大家辛苦了，感恩！ | 班導師 |
| 16. 減少勾芡的次數 | 幼兒園 |
| 17. 飯會濕濕的，再注意一下 | 幼兒園 |
| 18. 即便11：30吃，午餐打開還是很冷2. 肉塊的骨頭很多，孩子不方便 | 幼兒園 |
| 19. 秋葵蒸蛋中秋葵太多，造成整份蒸蛋充滿黏液。 | |
| 20. 調味用的香料，ex: 羅勒，下太重，可減少。 | 幼兒園 |
| 21. 冬天的飯菜保溫。 | |
| 22. 花生豬腳的部位，可以不要太多腳趾骨頭，腿庫&中段也不錯。 | |
| 23. 飯菜很冷！ | |
| 24. 飯常常很濕！ | 幼兒園 |