

桃園市龍潭區石門國小 114 學年度(下)午餐工作會議簽到表

時 間：115 年 3 月 2 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	林憲霸
會計主任	李孟葦	請假
幼兒園主任	曾詩婷	請假
石門國小午餐秘書	劉大璋	劉大璋
營養師	莊珮玲	莊珮玲
家長代表 1	李伊佩	李伊佩
家長代表 2	劉俐琪	請假
家長代表 3	潘建庭	請假
家長代表 4	陳韻竹	陳韻竹
家長代表 5	袁明安	袁明安
一學年主任	黃燕琴	黃燕琴
二學年主任	鄭佩芳	請假
三學年主任	邱碧珠	邱碧珠

四學年主任	張哲倫	張哲倫
五學年主任	鄭紹祥	鄭紹祥
六學年主任	吳依宸	吳依宸
學生代表	潘宥睿	潘宥睿

列席：

三坑國小午餐秘書	李詩琪	李詩琪
龍源國小總務主任	呂慧鈴	
龍源國小午餐秘書	陳欣霓	陳欣霓

桃園市龍潭區石門國小 114 學年度(下)期初午餐工作會議記錄

時間	115 年 3 月 2 日	開會地點	校史室
主席	張定貴校長	紀錄	莊珮玲
時間	16:00~		

*午餐相關工作報告

一、寒假汰換 750 公斤鍋爐完成，感謝總務處協助。



報
告

二、2/10 清洗抽油煙機



事
項

三、2/12 完成廚房內外環境消毒

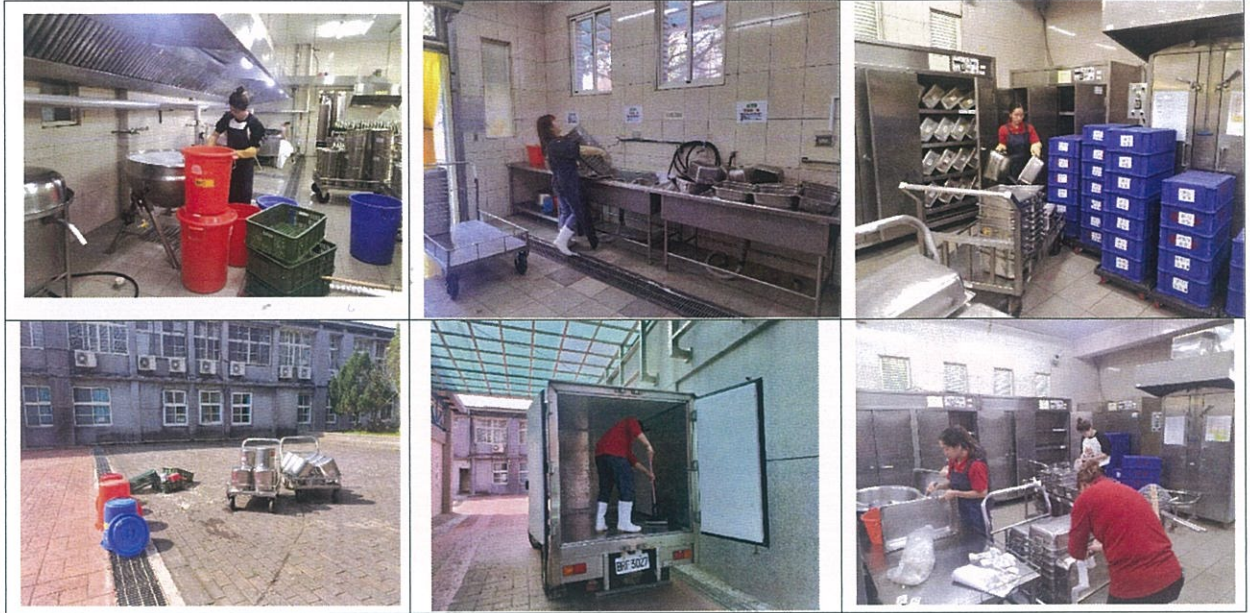


廚房外圍

配膳區

烹煮區

四、2/22 完成廚房內外環境消毒



五、廚工於寒假期間完成體檢及衛生講習

因有關個資，詳細資料現場供參

六、114 學年度上學期午餐主副食費比例—75.51%(規定須達 70%已上)

【附件三】桃園市石門國民小學114學年度學校午餐費收支結算表

月份	收入部份						支出部份											本月結存						
	午餐費						主副食				人事費			物料費				午餐費	進口					
	上月結存	本月收入	本月退費	前上期未結存	前月未付午餐費	其他	主食	副食	油	雜項	薪	退	保險	退休	燃料	文具	水電			雜項	雜項	合計		
8	2,355,681					2,355,681														29,802	30,030	2,316,541		
9	2,319,881	726,763			36,813	3,284,291	24,936													3,431	993,647	823	379,817	3,214,634
10	2,134,634	639,679			660	3,089,141	91,632	1,312,237	13,130	19,790	243,000				30,133					74,838	8,135	2,564,638	2,121,724	
11	2,821,094	1,276,766			43,100	4,141,990	19,672	837,881	7,480	44,926	747,000				16,937	8,433				83,882	5,794	2,879,281	1,948,060	
12	1,948,060	7,945,641	366,278		11,933	10,271,912	48,319	1,796,342	13,270	73,048	454,000				16,343					43,482	3,794	2,879,281	1,218,997	
1	1,218,997	1,383,138			2,720	2,287,567	810								21,347	7,792	13,880			43,239		2,242,334		
上學期小計		3,844,971	466,774		143,910	4,456,655	193,115	3,088,950	33,990	174,751	971,000				70,890	13,185	822,188	13,732		5,949,438				
上學期百分比							4.23%	68.58%	0.84%	0.12%	17.23%				0.09%	0.02%				11.29%				75.51%

七、114 學年度上學期午餐滿意度調查表

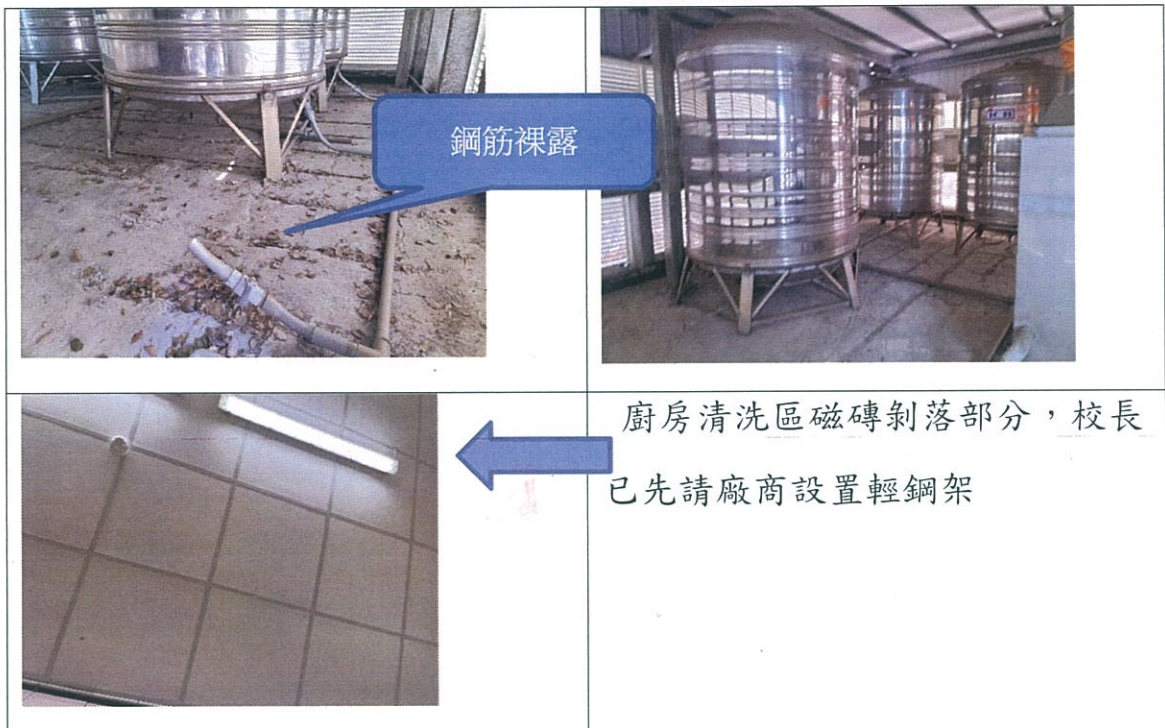
如附件，各校建議已答覆

八、預計申請午餐修繕部分

- ①空氣門—廚房兩個門口進出門上都有設置空氣門(共 4 個)，於 100 年 3/21 購置，已過使用年限，目前功率降低，需要更新，費用約需 52000 元



②頂樓地板一樓層板損壞，一但頂樓積水廚房清洗區就會漏水，造成清洗區天花板剝落，目前清洗區天花板已先設置天花板，另外預計申請頂樓防水及地板改善。



鋼筋裸露

廚房清洗區磁磚剝落部分，校長已先請廠商設置輕鋼架

九、這學期預計進行的各項活動

特色餐時間

- 預計 3/16~3/27 實施 3 年級特色餐-番茄燒肉丼飯活動。
- 預計 4/20-5/8 實施 5 年級特色餐-泰式打拋豬肉活動。
- 預計 5/18-6/5 實施 1 年級特色餐-吐司 PIZZA 活動。

營養講座時間

- 2/24(二)六年級「我的青春沒煩惱」
- 4/07(二)四年級「遠離食品陷阱」
- 5/26(二)五年級「鈣式武功」

十、3/28(六)親職教育日午餐

1. 經由自治市長調查結果—當天供應漢堡麵包+奶皇包+100%純果汁
2. 預計 3/11 開始給各班家長填寫 google 表單，當日午餐單價約 61 元，家長收費 56 元 (餐費 45 元+安心食材 1 元+三章一 Q10 元)

3月28日(星期六)				
主食	特餐			
菜名	配 料	數量	單價	金額
漢堡包	漢堡麵包Q	1200個	8	9600
	脆皮雞排10入90g	120包	250	30000
	蕃茄醬-小鋁箔包	1200包	2	2160
奶黃包	奶皇包30入65g*	40包	380	15200
	蘋果汁100%~	1200瓶	13	15600

開
會
討
論
事
項

一、關於抽油煙機

委員:抽油煙機會漏油是否該查明漏油原因?

營養師:因為抽油煙機多年都未清洗,所以卡油垢嚴重(如圖)才會造成滲油,抽油煙機管路清洗乾淨後就不會再有這種情形。

**會議後詢問廠商-油煙水洗機清洗頻率大概是一年1次。至於漏的部分,抽風管連接處用久了都會有點縫(因為抽風機15馬力,每天開關都會因為壓力有震動的情形),所以清洗後廠商在風管內部有用矽利康在連接處補縫。

二、3/28親職日特餐

委員們:1.為了讓漢堡特餐更豐富可否加蔬菜類?

2.可否用類似三明治的沙拉呢?

營養師:學校為了避免當天廚餘剩太多,以及讓提早離開的學生及家長方便攜帶的午餐,特別請自治市市長調查出這樣的午餐。

學校午餐供餐安全核心在於「落實衛生自主管理、食材新鮮、徹底熟食」,所以依規定午餐供應食材都必須充分加熱,因此沙拉及考慮口感問題的小黃瓜或番茄都不適合,建議還是以供餐安全問題為首要考量。

委員:當天因為還有園遊會,這樣的午餐應該可以吃飽。

營養師:當天雖營養不夠均衡,但其他天的午餐都是符合營養的要求,會後委員們如果有更好的建議菜單還是可以再修改。

三、關於午餐滿意度各項建議

已將各項建議的答覆寫在滿意度調查彙整資料中,將掃描存檔成為這次會議紀錄。

會議記錄

營養師莊珮玲

午餐秘書

午餐執行秘書劉大瑋

學務主任

學務處主任張乃心

校長

澳門國民小學張定貴
校長

114 學年度 上學期

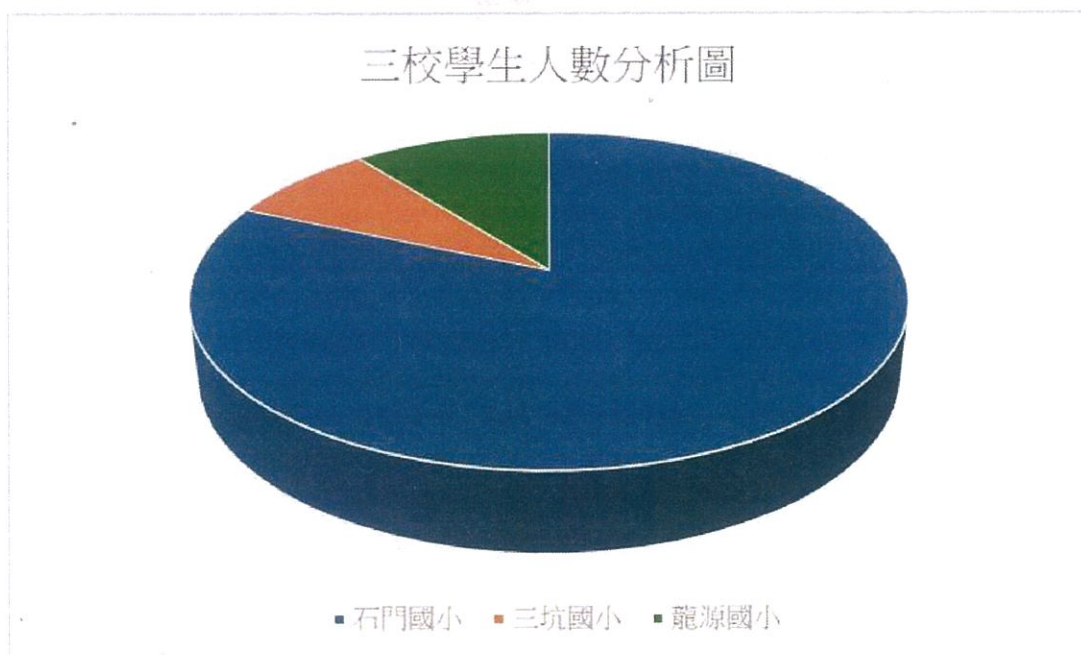
石門、三坑、龍源國小

營養午餐

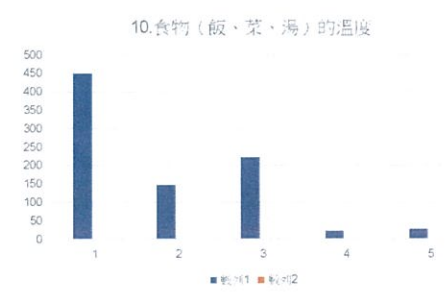
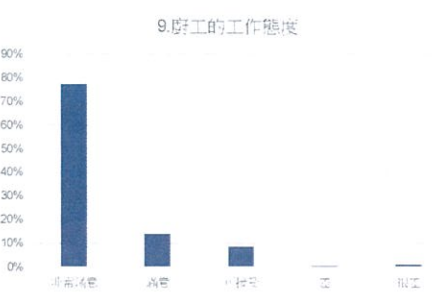
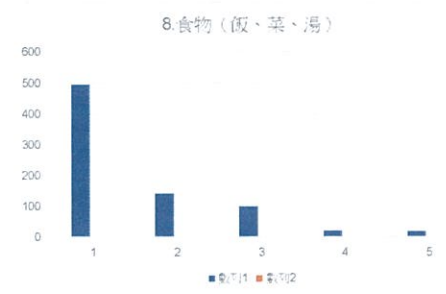
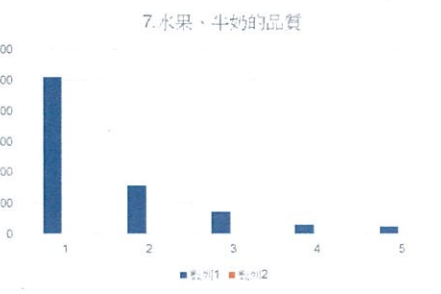
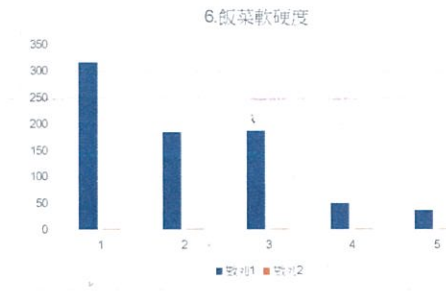
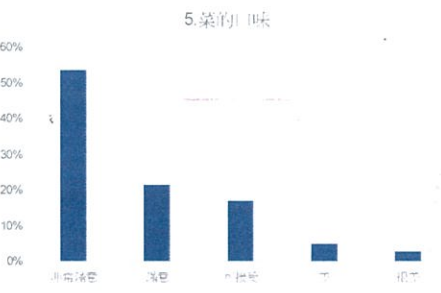
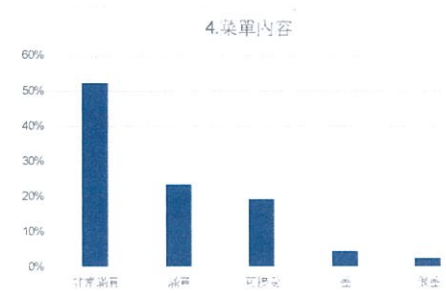
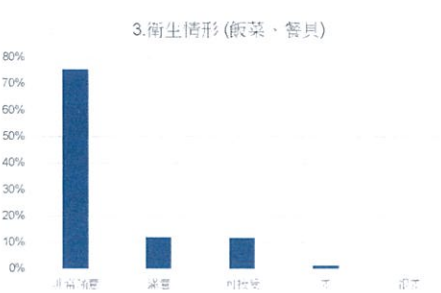
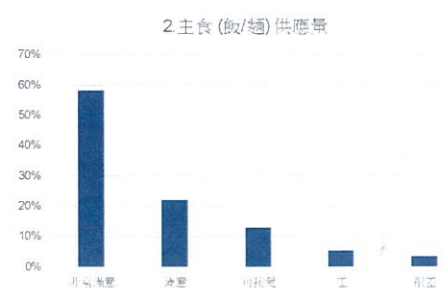
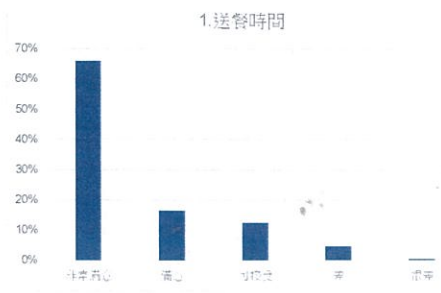
滿意度調查分析表

(正本學校留存，副本供廠商做為日後改進之參考)

三校學生午餐滿意度調查分析(單位:人)



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	人數	占比(%)	三校學生總人數	958		
	各校參與人數	781	76	101	三校學生總人數			
	平均參與比	總參與比(%)						
1.送餐時間	非常滿意	505	53	73	631	66%	不分問題滿意度加總 非常滿意 609 61%	
	滿意	140	4	14	158	16%		
	可接受	95	16	8	119	12%		
	差	39	3	4	46	5%		
	很差	2	0	2	4	0%		
2.主食(飯/麵)供應量	非常滿意	465	23	69	557	58%	滿意 199 20%	
	滿意	163	26	23	212	22%		
	可接受	112	10	3	125	13%		可接受 151 15%
	差	31	15	5	51	5%		
	很差	32	0	1	33	3%		
3.衛生情形(飯菜、餐具)	非常滿意	573	61	88	722	75%	差 36 4%	
	滿意	94	15	6	115	12%		
	可接受	106	1	6	113	12%		
	差	9	0	1	10	1%		很差 22 2%
	很差	2	0	0	2	0%		
4.菜單內容	非常滿意	419	36	46	501	52%		
	滿意	148	37	38	223	23%		
	可接受	162	8	14	184	19%		
	差	40	0	2	42	4%		
	很差	21	0	3	24	3%		
5.菜的口味	非常滿意	404	52	59	515	54%		
	滿意	163	19	24	206	22%		
	可接受	146	6	12	164	17%		
	差	43	0	6	49	5%		
	很差	28	0	0	28	3%		
6.飯菜軟硬度	非常滿意	317	20	50	387	40%		
	滿意	185	30	44	259	27%		
	可接受	188	7	6	201	21%		
	差	51	10	0	61	6%		
	很差	38	0	0	38	4%		
7.水果、牛奶的品質	非常滿意	511	39	77	627	65%		
	滿意	159	22	23	204	21%		
	可接受	73	16	0	89	9%		
	差	31	0	1	32	3%		
	很差	26	0	0	26	3%		
8.食物(飯、菜、湯)	非常滿意	496	30	66	592	62%		
	滿意	143	32	12	187	20%		
	可接受	100	15	19	134	14%		
	差	23	0	4	27	3%		
	很差	19	0	0	19	2%		
9.廚工的工作態度	非常滿意	610	54	77	741	77%		
	滿意	93	22	20	135	14%		
	可接受	68	10	4	82	9%		
	差	1	0	0	1	0%		
	很差	9	0	0	9	1%		
10.食物(飯、菜、湯)	非常滿意	451	44	65	560	58%		
	滿意	149	29	25	203	21%		
	可接受	222	4	9	235	25%		
	差	22	0	2	24	3%		
	很差	28	0	0	28	3%		



三校午餐建議一覽表

三坑國小小朋友對午餐的建議

1. 謝謝叔叔、阿姨辛苦了，希望以後飯不要太綿、太爛

2. 謝謝叔叔、阿姨幫我們煮飯菜

1. 甜湯規定1次/週，且是以全穀雜糧為主

3. 有時菜單希望有珍珠奶茶、炸雞

2. 飯的軟硬度會講廚工多注意水量

營養師莊珮玲

4. 多一點甜湯

5. 肉類如排骨雞翅都太美味了，太好吃了，希望能增加在

高年級的份量！感謝

母如果不是個數就一定幫忙增加份量

營養師莊珮玲

龍源國小小朋友對午餐的建議

1. 希望喝到珍奶

2. 增加甜點，如蛋塔

3. 水果種類多一點

母水果部份都是選擇在地、當季的，且要符合三餐一日規定，如果有想吃的，建議在家可以食用，這樣也能達到

蔬果50g~

營養師莊珮玲

4. 甜湯溫度太高，肉太油，週三特餐很好吃

母甜湯因為依照規定無法使用冰塊，且因使用保溫湯桶盛裝，所以仍以供餐安全為主，目前就只能維持現狀。

5. 甜湯太少，飯再多點口味

如紫米飯

營養師莊珮玲

母關於珍奶部份，因之前午餐會議中有分享學校提出不供應，今分享學校都希望供應，且會議通過，日後會偶爾供應，學校用的是大廠牌的奶粉，所以即使供應也請家長放心，沒有反式脂肪的問題。

營養師莊珮玲

石門國小小朋友對午餐的建議

1. 辛苦了！
2. 謝謝營養師、廚師阿姨。廚師你們的用心，我們感受到了。辛苦了！
3. 一級棒！
4. 各位廚師辛苦了！
5. (1)增加為辣的菜，如：泡菜 (2)湯麵 (3)蛤蠣湯量多一些
6. 謝謝廚工叔叔阿姨
7. (1)青菜加薑絲偶爾可以改放蒜頭嗎？ (2)有些菜色加蝦米，過敏的孩子就少一道菜，甚至主菜(麵常出現)
目前青菜香氣部份會薑絲跟蒜頭味輪流
8. 天氣熱時，甜湯建議勿溫熱飯，有時偏濕軟
9. 感謝午餐秘書及所有廚房人員，你們辛苦！
10. (1)飯有時太濕，太軟麵體太硬
(2)湯太少
(3)菜量太多菜，吃起來是苦的

※關於過敏部份，已跟導師說明，當日可打素食的菜色，菜單如有添加會加供餐前一週通知，目前廚房有針對蠶豆症、麩質過敏奶素及對堅果、蝦米的學生午餐有做特別處理。
營養師莊珮玲

營養師

營養師莊珮玲

午餐秘書(製表)

午餐執行秘書劉大璋

學務主任

學務處主任張乃心

校長

石門國民小學張定貴

02/02

依意見酌
高度微調修正之

114 學年度 上學期

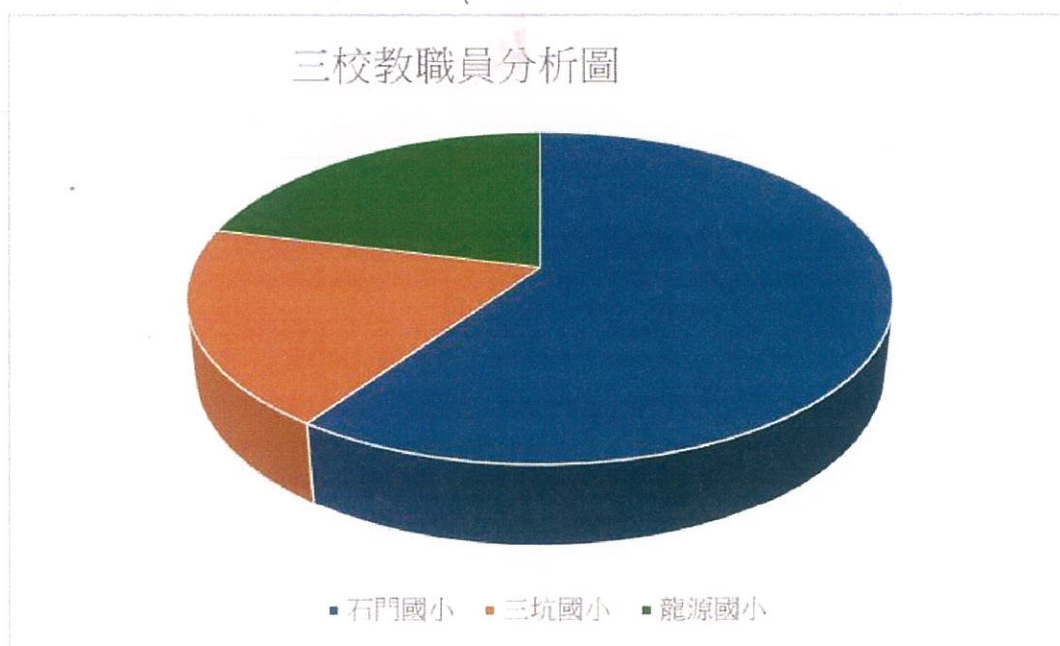
石門、三坑、龍源國小

營養午餐

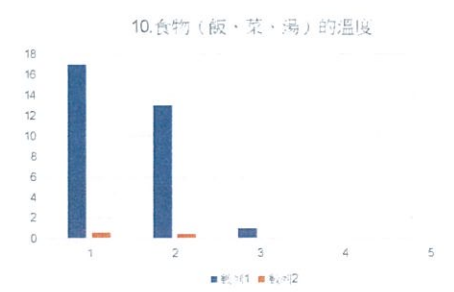
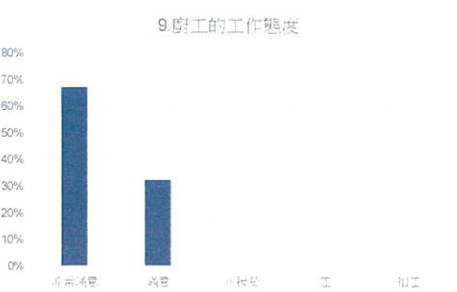
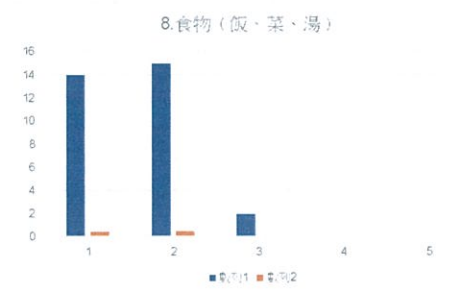
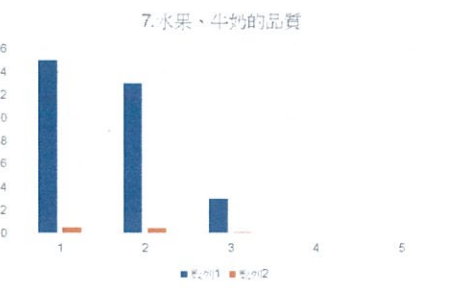
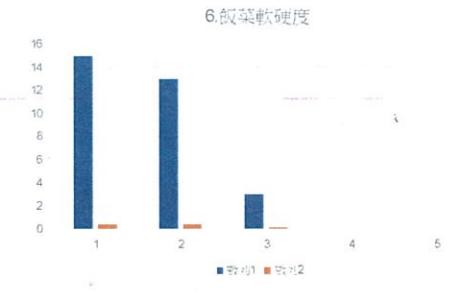
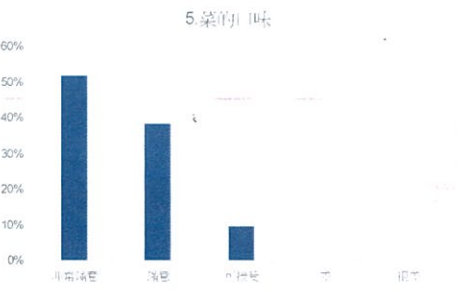
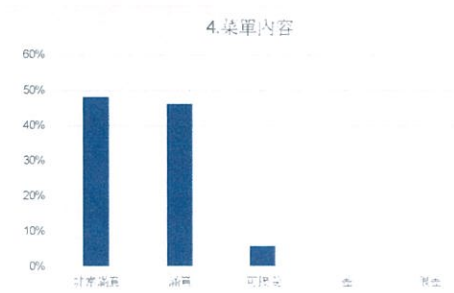
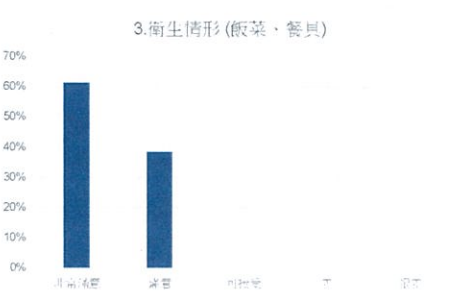
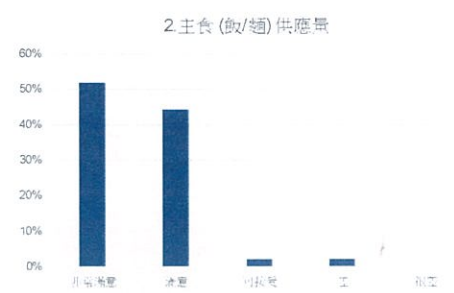
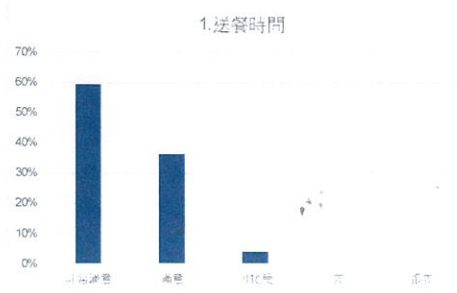
滿意度調查分析表

(正本學校留存，副本供廠商做為日後改進之參考)

三校教職員午餐滿意度調查分析(單位:人)



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	人數	占比(%)	人數	占比(%)	
	各校參與人數	31	10	11	三校老師總人數		52
	平均參與比	總參與比(%)					
1.送餐時間	非常滿意	21	5	5	31	60%	不分問題滿意度加總 非常滿意 533 53%
	滿意	9	5	5	19	37%	
	可接受	1	0	1	2	4%	
	差	0	0	0	0	0%	
	很差	0	0	0	0	0%	
2.主食(飯/麵)供應量	非常滿意	17	4	6	27	52%	滿意 413 41%
	滿意	13	5	5	23	44%	
	可接受	1	0	0	1	2%	
	差	0	1	0	1	2%	
	很差	0	0	0	0	0%	
3.衛生情形(飯菜、餐具)	非常滿意	20	5	7	32	62%	可接受 52 5%
	滿意	11	5	4	20	38%	
	可接受	0	0	0	0	0%	
	差	0	0	0	0	0%	
	很差	0	0	0	0	0%	
4.菜單內容	非常滿意	15	5	5	25	48%	差 2 1%
	滿意	14	5	5	24	46%	
	可接受	2	0	1	3	6%	
	差	0	0	0	0	0%	
	很差	0	0	0	0	0%	
5.菜的口味	非常滿意	15	6	6	27	52%	很差 0 0%
	滿意	11	4	5	20	38%	
	可接受	5	0	0	5	10%	
	差	0	0	0	0	0%	
	很差	0	0	0	0	0%	
6.飯菜軟硬度	非常滿意	15	4	4	23	44%	
	滿意	13	6	3	22	42%	
	可接受	3	0	4	7	13%	
	差	0	0	0	0	0%	
	很差	0	0	0	0	0%	
7.水果、牛奶的品質	非常滿意	15	5	5	25	48%	
	滿意	13	4	5	22	42%	
	可接受	3	1	1	5	10%	
	差	0	0	0	0	0%	
	很差	0	0	0	0	0%	
8.食物(飯、菜、湯)	非常滿意	14	4	5	23	44%	
	滿意	15	6	5	26	50%	
	可接受	2	0	1	3	6%	
	差	0	0	0	0	0%	
	很差	0	0	0	0	0%	
9.廚工的工作態度	非常滿意	23	6	6	35	67%	
	滿意	8	4	5	17	33%	
	可接受	0	0	0	0	0%	
	差	0	0	0	0	0%	
	很差	0	0	0	0	0%	
10.食物(飯、菜、湯)	非常滿意	17	5	7	29	56%	
	滿意	13	5	4	22	42%	
	可接受	1	0	0	1	2%	
	差	0	0	0	0	0%	
	很差	0	0	0	0	0%	



三坑國小教職員對午餐的建議

1. 謝謝您
2. 很好吃，謝謝
3. 謝謝
4. 午餐很好吃，感謝石門的營養師規劃設計菜單，永得的廚師們煮得很好吃，送餐廚工也都很幫忙，感謝有你們！

龍源國小教職員對午餐的建議

1. 辛苦了！謝謝
2. 謝謝🙏
3. 謝謝辛苦的廚房團隊（每位成員）
4. 謝謝😊

石門國小教職員對午餐的建議

1. 謝謝，辛苦了

2. 希望週三的飲品可以多點變化，辛苦大家了

飲品要依校園食品規定，目前供應品項有鮮乳、优酪乳、100%純果汁、產廢豆漿。

營養師莊珮玲

3. 感謝所有午餐工作相關同仁。

4. 辛苦了 謝謝大家的用心準備

5. 才可以稍淡些，覺得有些太鹹了，尤其是主菜

口味如有太鹹，希望能當日立即反應，這樣廚師

6. 辛苦了

更能煮出符合大家口味的菜餚。

營養師莊珮玲

7. 麻煩不要再提供鯊魚，魷魚圈這種食材了

依規定每星期要供應一次海鮮，這些品項都需符三餐一日的規定。能符合三餐一日且合理費用的食材，大概就這些目前供應品項了。

8. 剩飯很多，可能老師們都已經少吃澱粉，建議可酌予減

量以免浪費 行政區的嗎！ 行政通常都會多煮一些當備品，給臨時需要加量的班級。

營養師莊珮玲

9. 工作人員辛苦囉！ 最喜歡星期五甜湯 😊

營養師 莊珮玲

午餐秘書

學務主任

校長 張定貴

午餐執行秘書 劉大璋

學務處主任 張乃心

製表

午餐執行秘書 劉大璋

1. 分享學校建議部份，已請午秘轉達。
2. 煮飯太軟部份已請廚工特別注意。

營養師莊珮玲

115.03.02