

桃園市龍潭區石門國小 112 學年度下學期期末午餐工作會議簽到表

時 間：113 年 2 月 26 日 星期一 15：50

地 點：校史室

主持人：陳秀惠校長

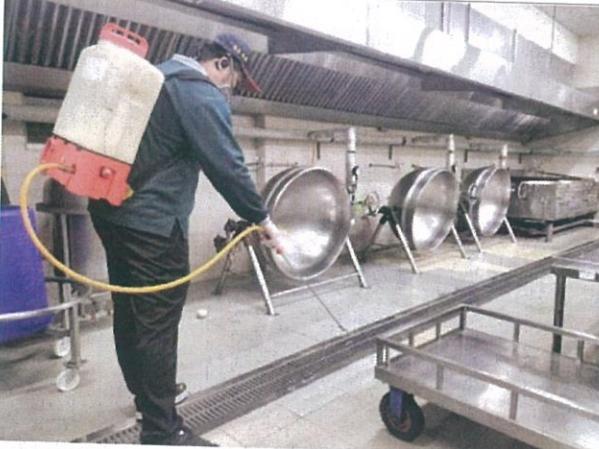
出席人員：

職稱	姓名	簽到
校長	陳秀惠	陳秀惠
學務主任	杜惠玲	請
總務主任	魏博彥	魏博彥
會計主任	黃秀玉	請假
幼兒園主任	朱若梅	請假
三坑國小午餐秘書	楊永全	楊永全
龍源國小午餐秘書	陳淑君	陳淑君
石門國小午餐秘書	覃靖權	覃靖權
營養師	莊珮玲	請假
家長代表 1	沈智如	請假
家長代表 2	谷月仙	請假
家長代表 3	陳俊穎	請假
家長代表 4	徐曉慧	徐曉慧
家長代表 5	韋若新	請假
家長代表 6	林彤潔	林彤潔

一學年主任	李淑香	李淑香
二學年主任	許採雲	許採雲
三學年主任	邱碧珠	邱碧珠
四學年主任	王薇婷	王薇婷
五學年主任	吳軒誼	吳軒誼
六學年主任	劉玟昀	劉玟昀
學生代表	陳翊弘	陳翊弘

列席人員：

桃園市龍潭區石門國小 112 學年度(下)第一次午餐工作會議議程

時間	113 年 2 月 26 日(一)	開會地點	校史室										
主席	陳秀惠校長	紀錄	覃靖權										
時間	15:50												
*午餐相關工作報告													
<p>一、113 年 2 月 6 日完成廚房消毒及 2 月 15 日完成廚房大掃除。</p>													
報 告 事 項	<p style="text-align: center;">桃園市立石門國小 「112 學年度寒假廚房消毒 0206」實施成果冊</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <p>祐利實業社 施工執照號：八九潭新編號子第 01-03H 號 地址：新竹市愛護路 70 號 25 館 電話：(02) 2678-0326 傳真：(02) 2679-1952</p> <p>施工日期：113 年 2 月 6 日 11 時</p> <p>客戶名稱：桃園市龍潭區石門國民小學 地址：桃園市龍潭區文化路 188 號 施工地點：桃園市龍潭區文化路 188 號</p> <p>施作面積：如下</p> <p>施作範圍描述：學校廚房</p> <p>防治對象：病媒(蟑螂、跳蚤、蚊子、蒼蠅等)</p> <p>施作次數：一大操作</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>施用藥劑名稱 (特殊處理後濃度)</th> <th>使用劑量</th> <th>劑型</th> <th>許可證字號</th> <th>使用區域</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>正百寧 5% 乳劑</td> <td>1:100</td> <td>乳劑</td> <td>環署衛製驗 1189 號</td> <td>詳見施作範圍</td> </tr> </tbody> </table> <p>■施作方式： 使用電動式噴霧機進行全面殘蚊噴灑。</p> <p>■施作時及施作後應注意事項：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 有易燃物請先行告知施作人員 2. 施作時人與寵物應撤離現場，並請增加監督盯防 3. 食品、食具要善加包裝或完全隔離 4. 大型公寓或辦公大樓等必要時應暫停中央空調系統 5. 請先解除火警設備警戒(如運動式探測器及偵煙設備) 6. 施工時間宜在下班後，並告之左右鄰居以免造成困擾 7. 請於施工地點入口處放置告示牌 8. 施藥完畢約 1—2 小時後再打開門窗通風，飲食器具務必清洗再使用 </div>			施用藥劑名稱 (特殊處理後濃度)	使用劑量	劑型	許可證字號	使用區域	正百寧 5% 乳劑	1:100	乳劑	環署衛製驗 1189 號	詳見施作範圍
施用藥劑名稱 (特殊處理後濃度)	使用劑量	劑型	許可證字號	使用區域									
正百寧 5% 乳劑	1:100	乳劑	環署衛製驗 1189 號	詳見施作範圍									
說明：消毒計劃書		說明：前處理區消毒											
													
說明：配膳區消毒		說明：烹調區消毒											



說明：乾料庫房區消毒



說明：廚房外圍消毒

桃園市立石門國小 「112學年度廚房大掃除 0215」實施成果冊



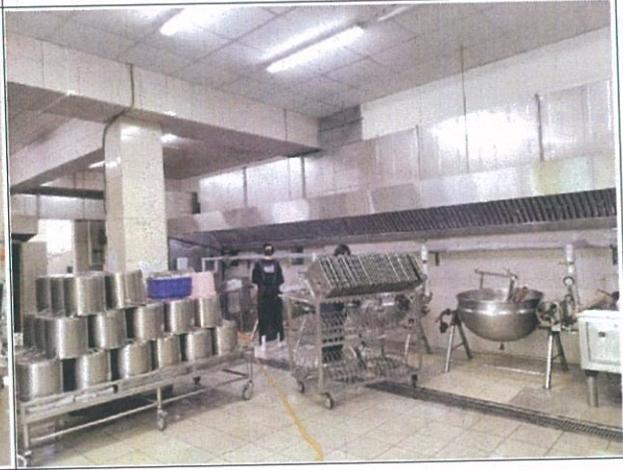
說明：班級菜盆清潔



說明：菜盆清潔後實施高溫烘乾消毒



說明：湯桶及餐蓋、餐車進行清潔



說明：湯桶及餐蓋清潔後並倒置晾乾



說明：素食區及烹調區進行清潔

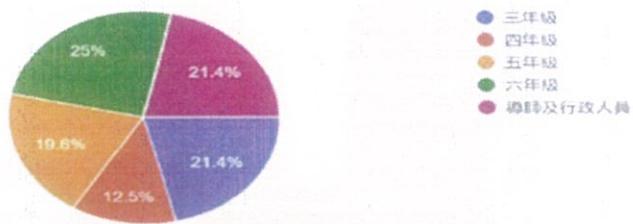


說明：清潔完以醫療級紫外光 O^3 殺菌消毒

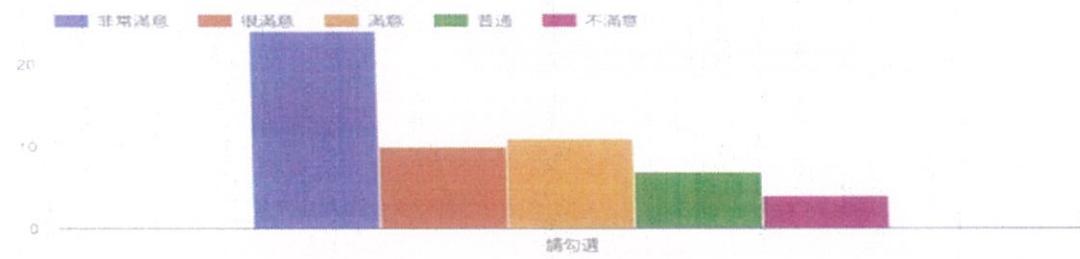
二、113 年 2 月 20 日已完成三坑、龍源、石門國小三校 112 學年度上學期午餐滿意度調查。

桃園市三坑國小 112(上)營養午餐滿意度調查彙整表
—三~六年級(含行政)

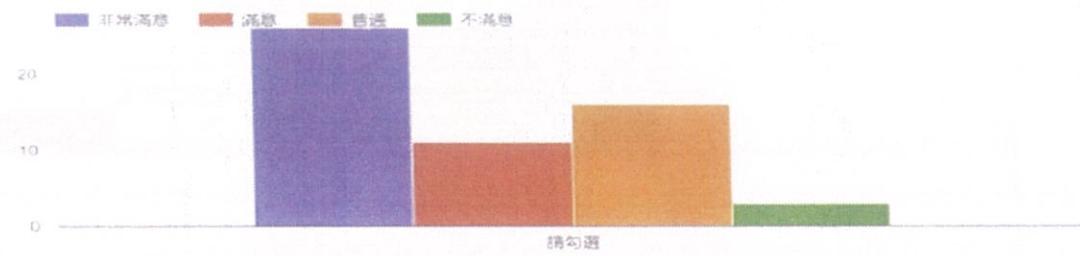
年級
56 則回應



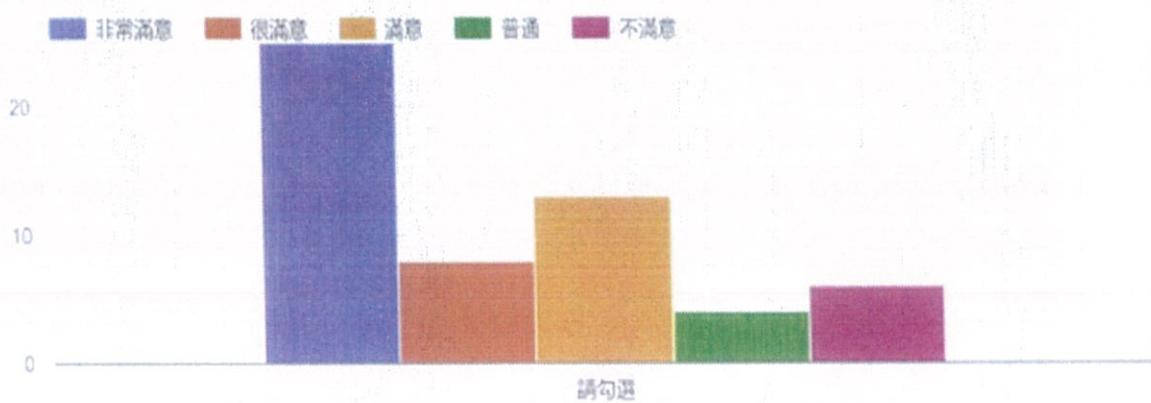
一、 請問您對這學期學校午餐的菜色滿意嗎？



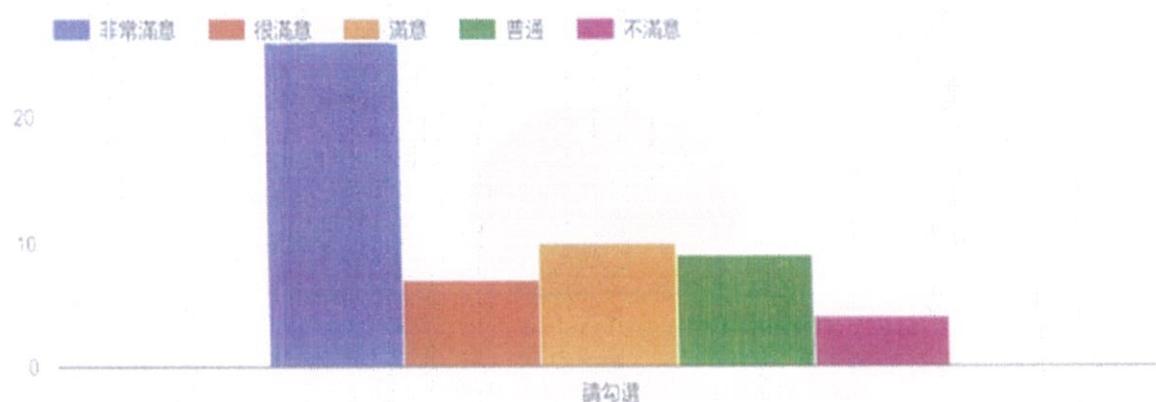
二、 午餐口味感覺(鹹、淡口味)如何？



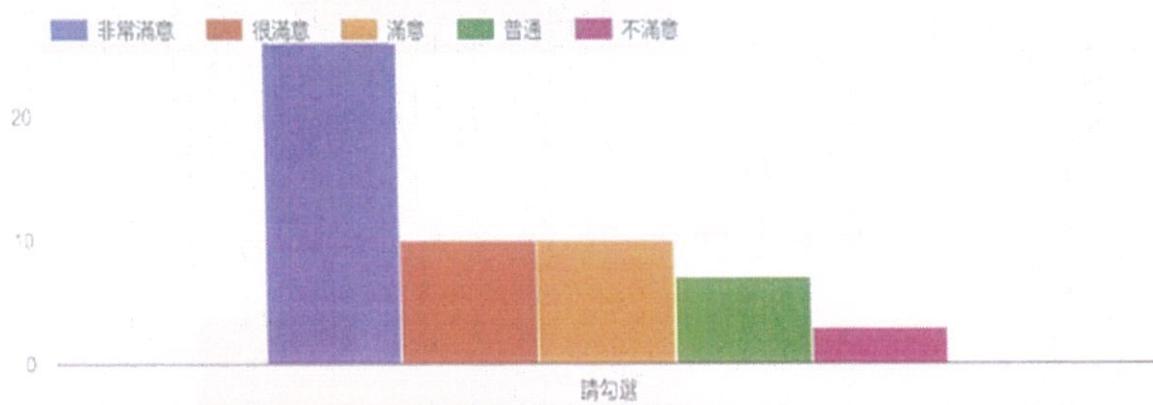
三、 學校供應的飯軟硬度您滿意嗎？



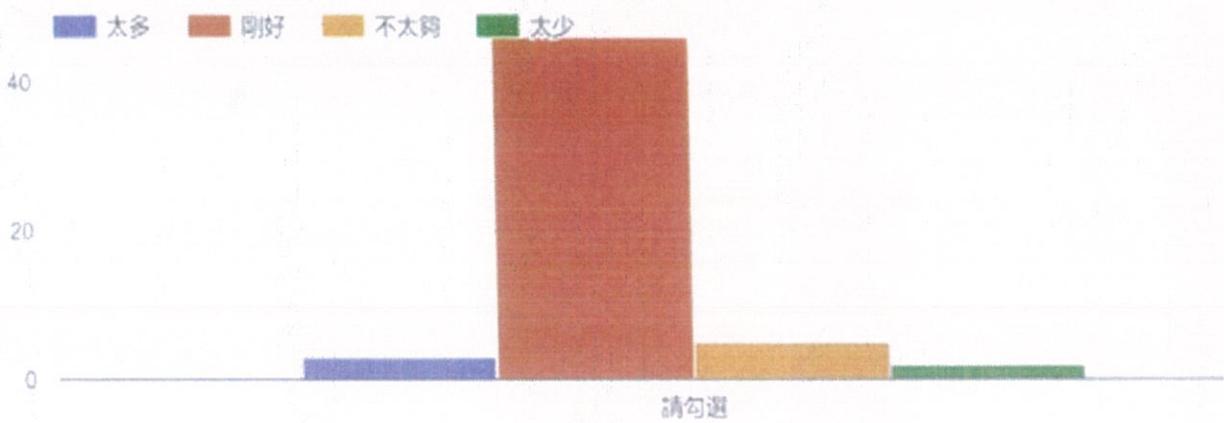
四、 對午餐水果供應的品質滿意嗎？



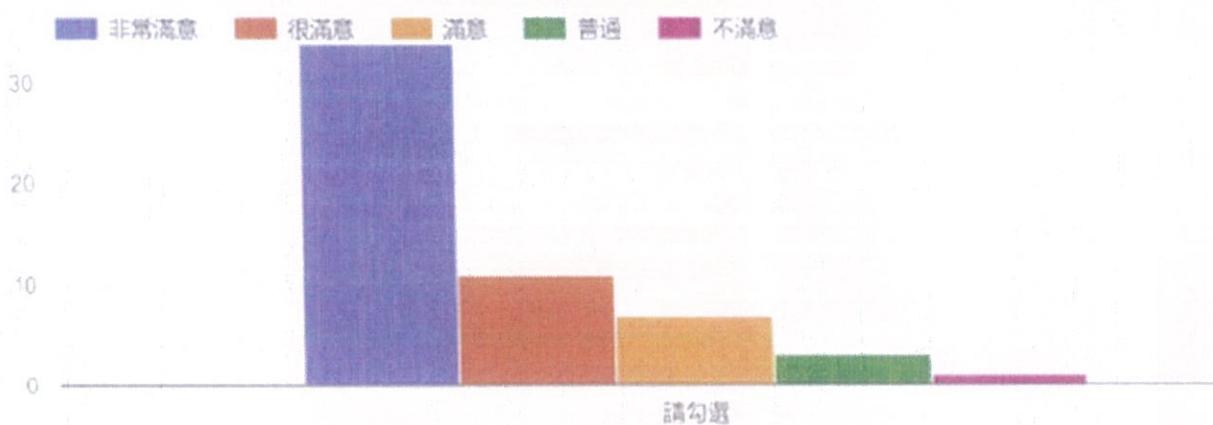
五、 學校營養午餐在衛生方面您滿意嗎？



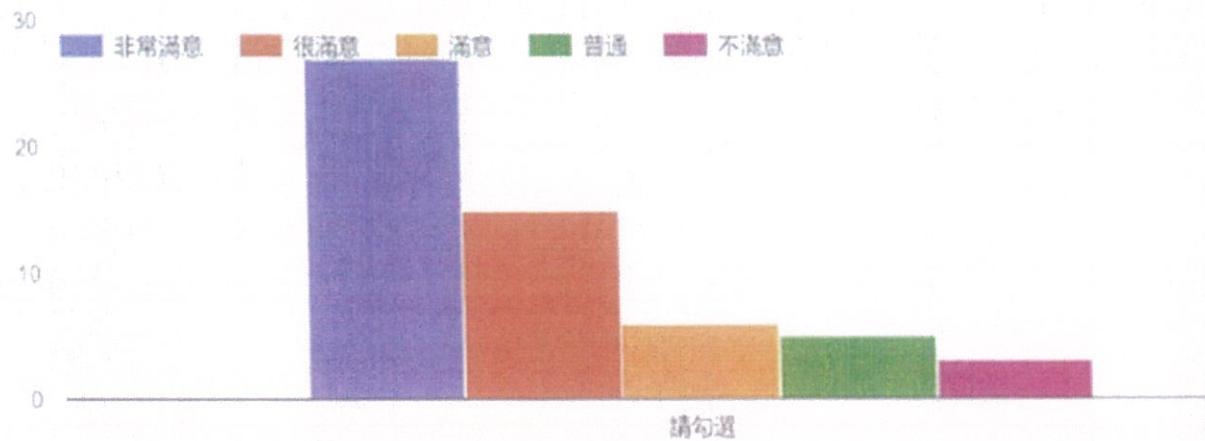
六、學校營養午餐分配的食物量足夠吃嗎？



七、對午餐工作人員的服務滿意嗎？

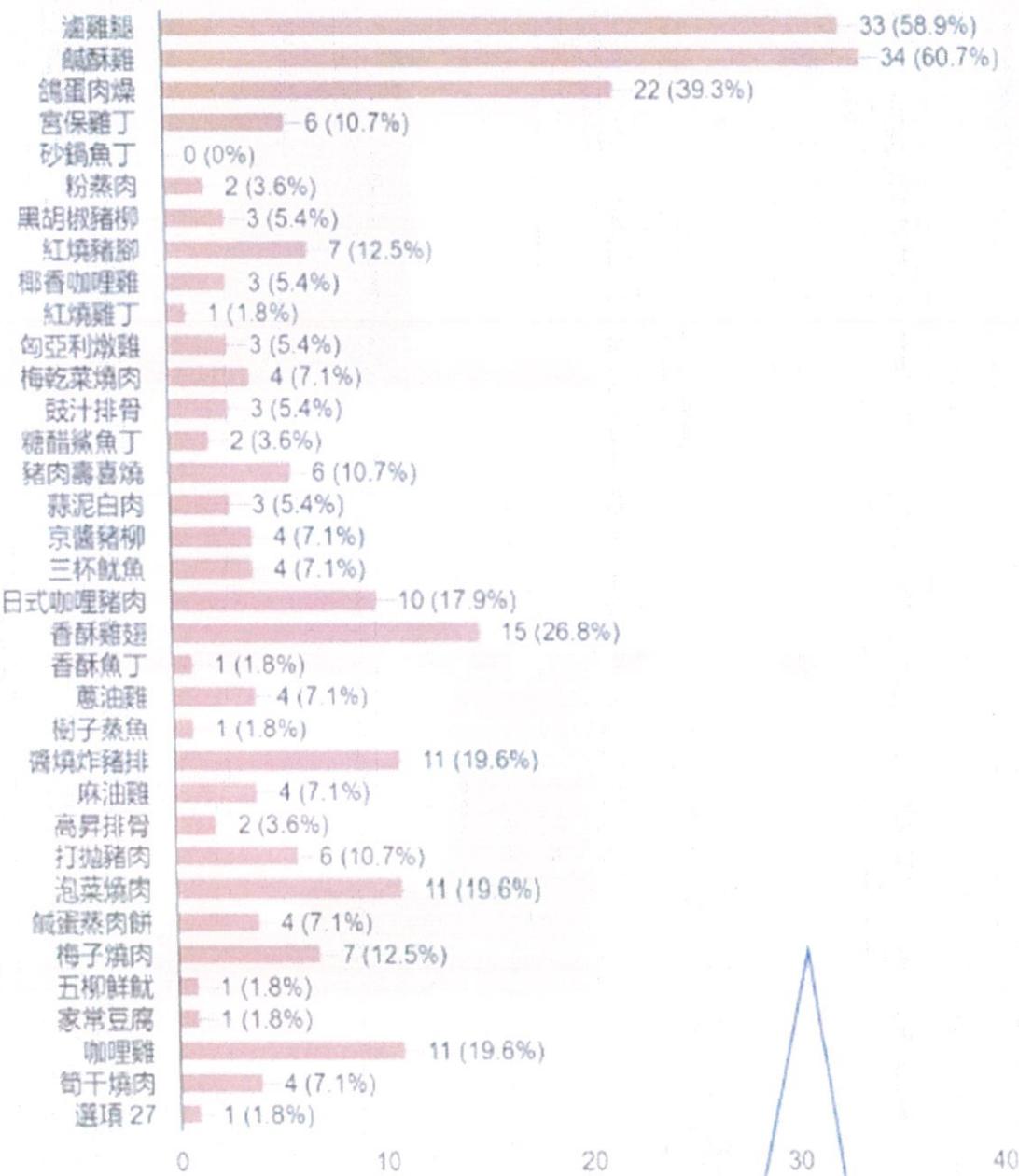


八、午餐整體品質是否滿意？



九、您最喜歡的主菜是什麼?(最多只能選5樣)

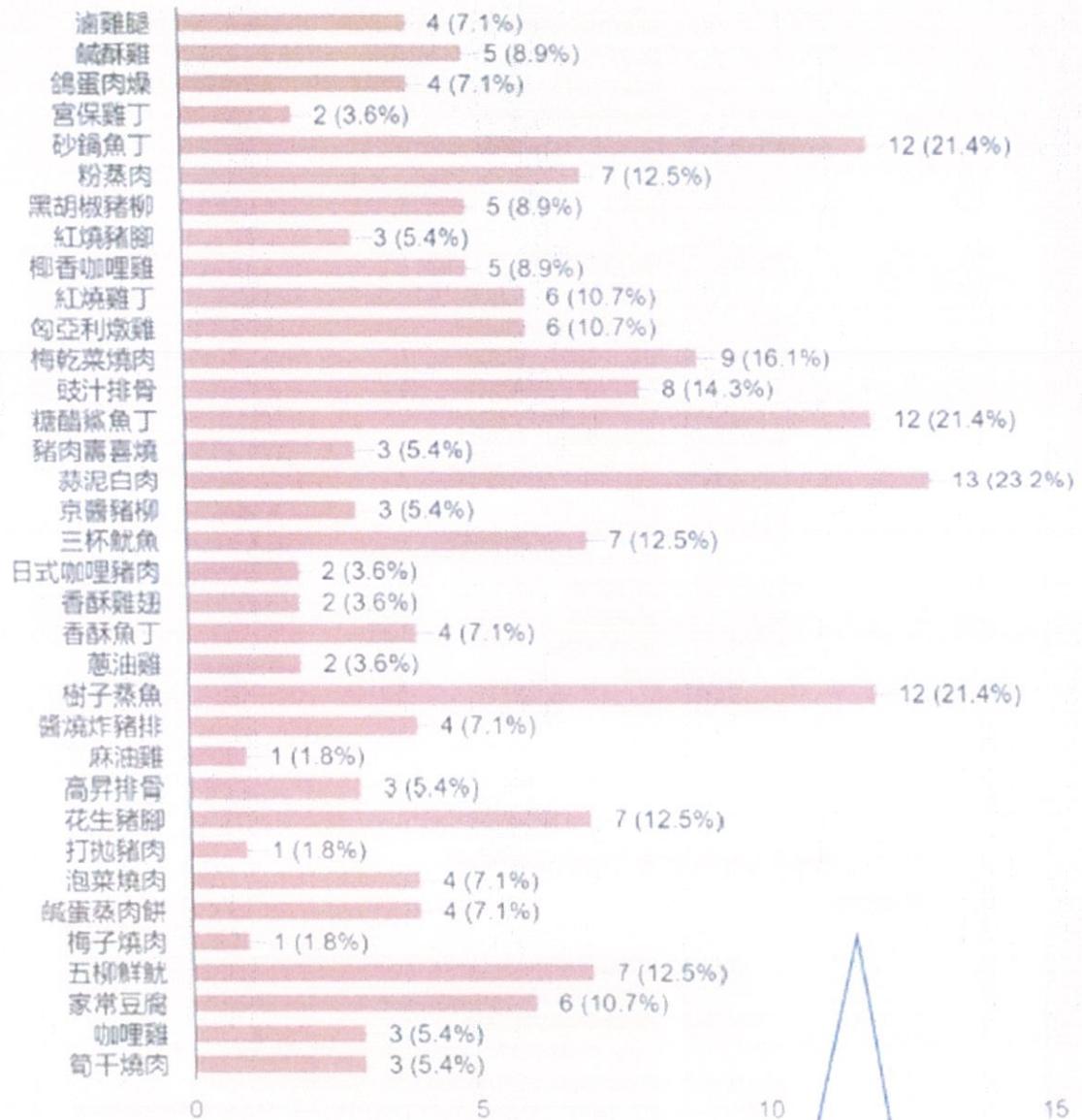
56 則回應



- 第一名 鹹酥雞
第二名 滷雞腿
第三名 鴿蛋肉燥
第四名 香酥雞翅
第五名 醬燒炸豬排
泡菜燒肉
咖哩雞

十、您最不喜歡的主菜是什麼?(最多只能選5樣)

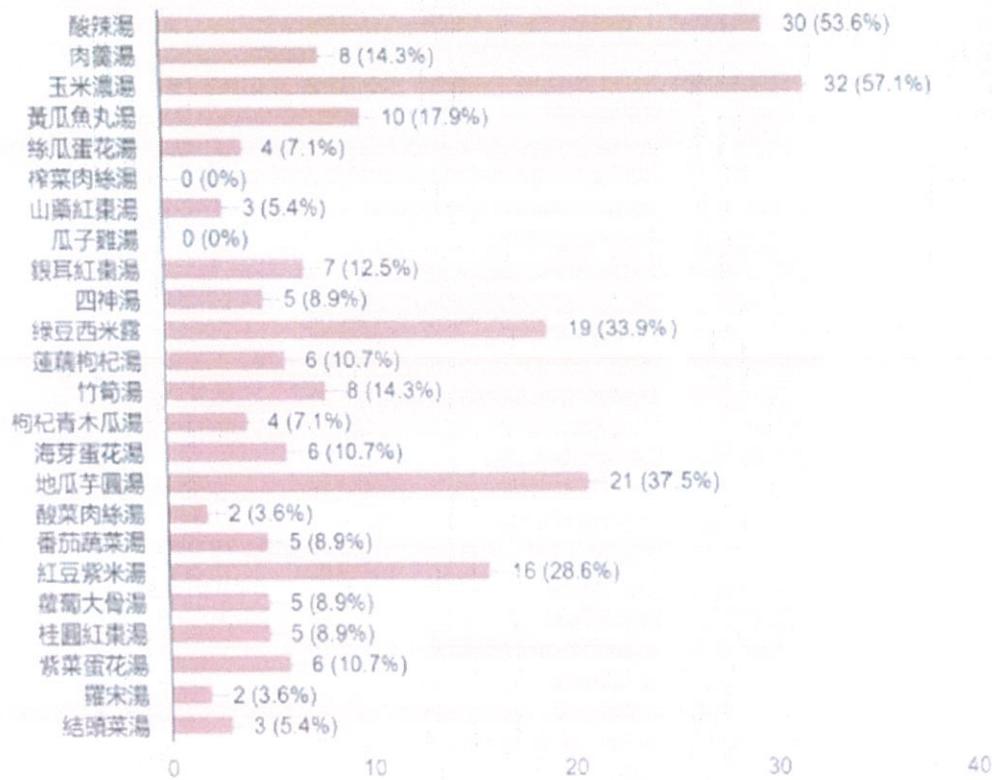
56 則回應



第一名 蒜泥白肉
第二名 砂鍋魚丁
第二名 糖醋沙魚丁
第二名 樹子蒸魚
第五名 梅乾菜燒肉

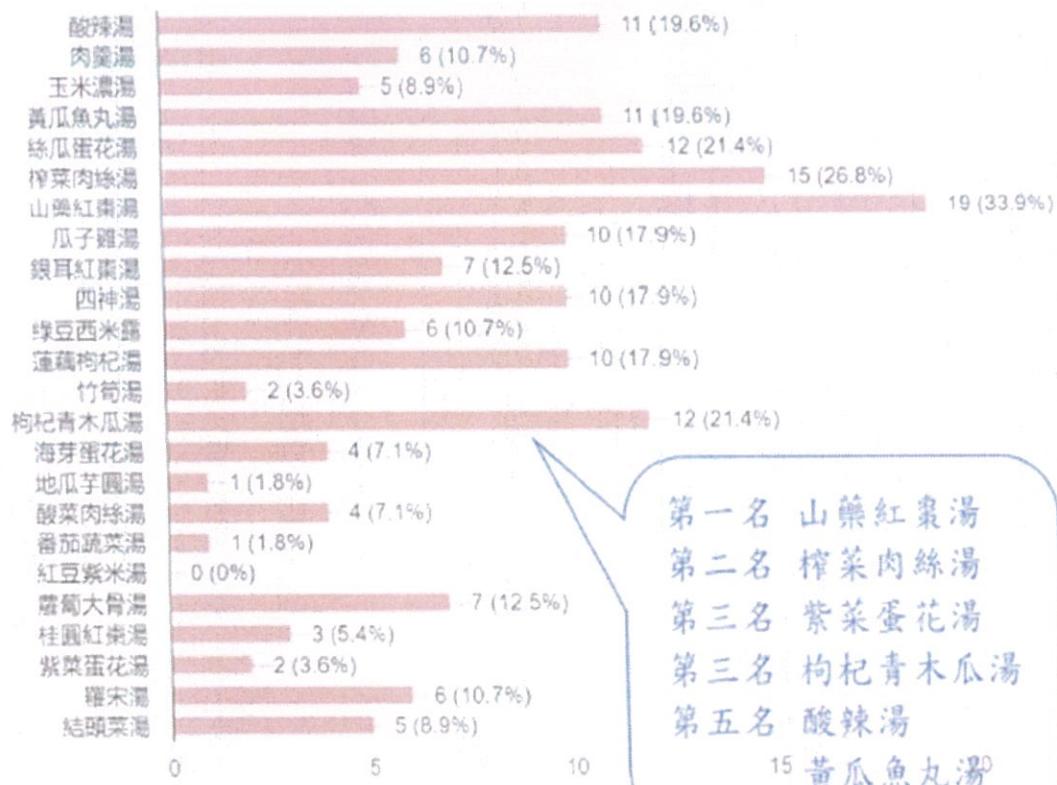
十一、您最喜歡喝的湯?(最多只能選5樣)

56 則回應



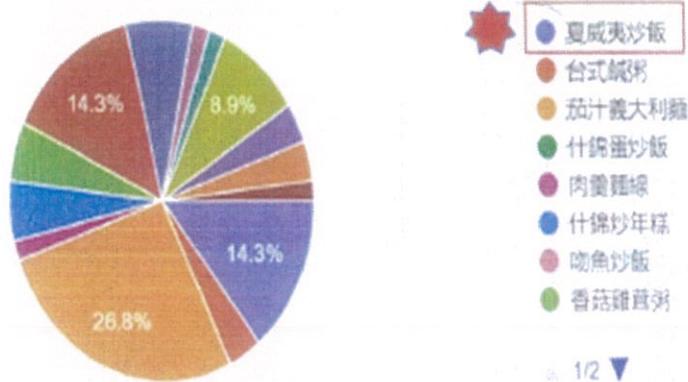
十二、您最不喜歡喝的湯?(最多只能選5樣)

56 則回應



十三、您最喜歡的特色餐是什麼？

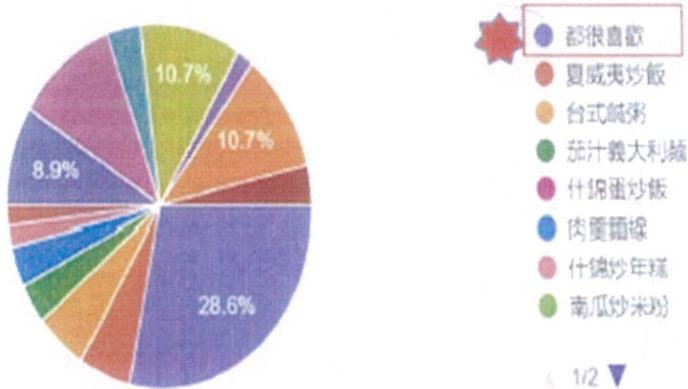
56 則回應



1/2 ▼

十四、您最不喜歡的特色餐是什麼？

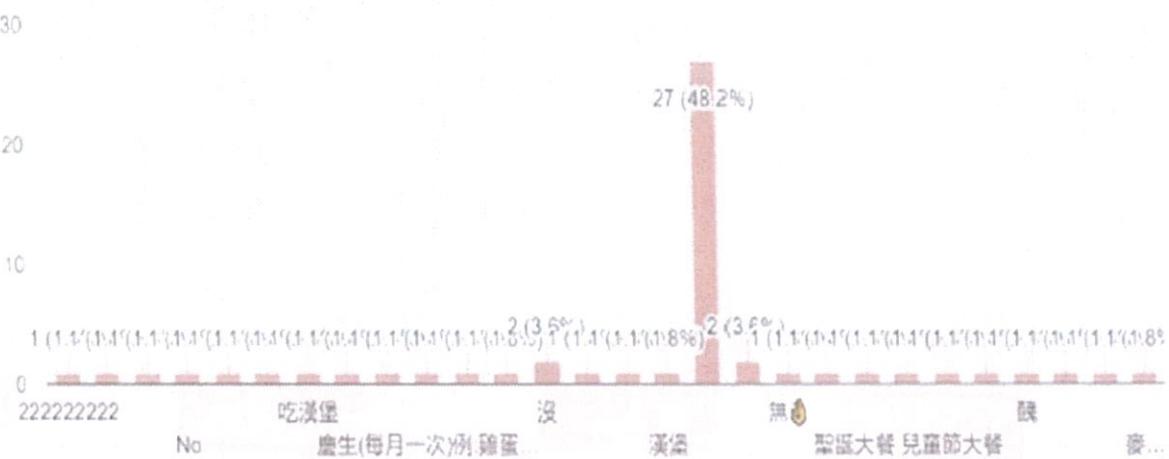
56 則回應



1/2 ▼

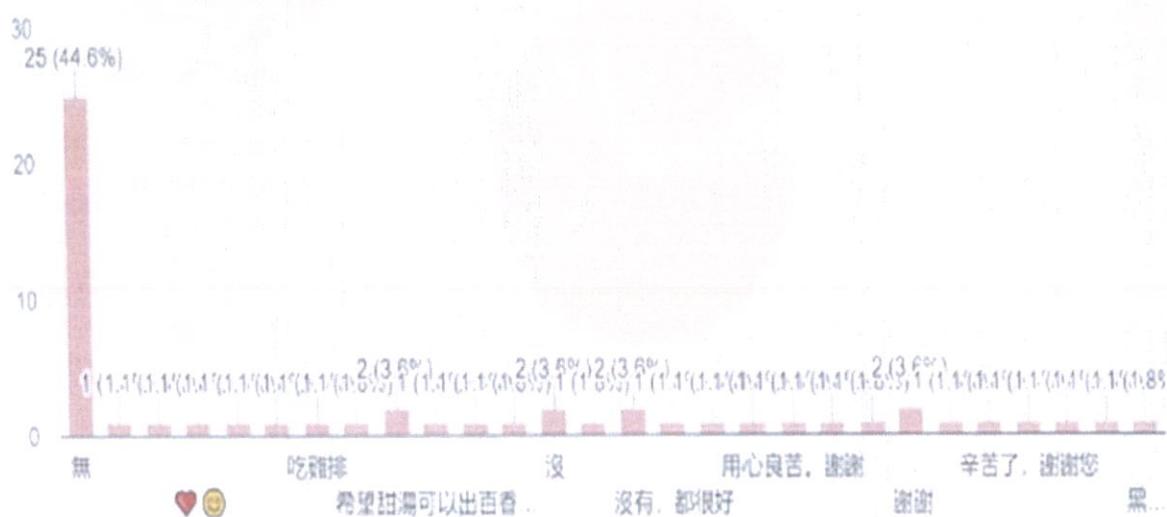
十五、希望廚房未來能辦什麼樣子的活動？

56 則回應



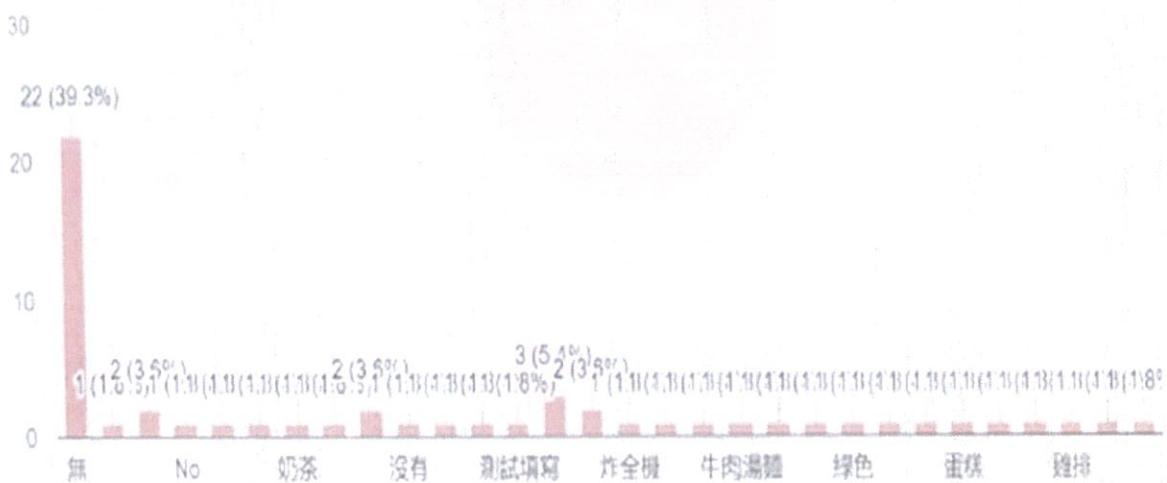
十六、對於自辦午餐您還想跟營養師提出什麼建議呢?

56 則回應



十七、您最希望廚房能供應什麼新菜色?

56 則回應



營養師

營養師莊珮玲

午餐秘書

午餐執行單清權
秘書

學務主任

學務處主任杜惠玲

校長

石門國民小學陳秀惠
校長

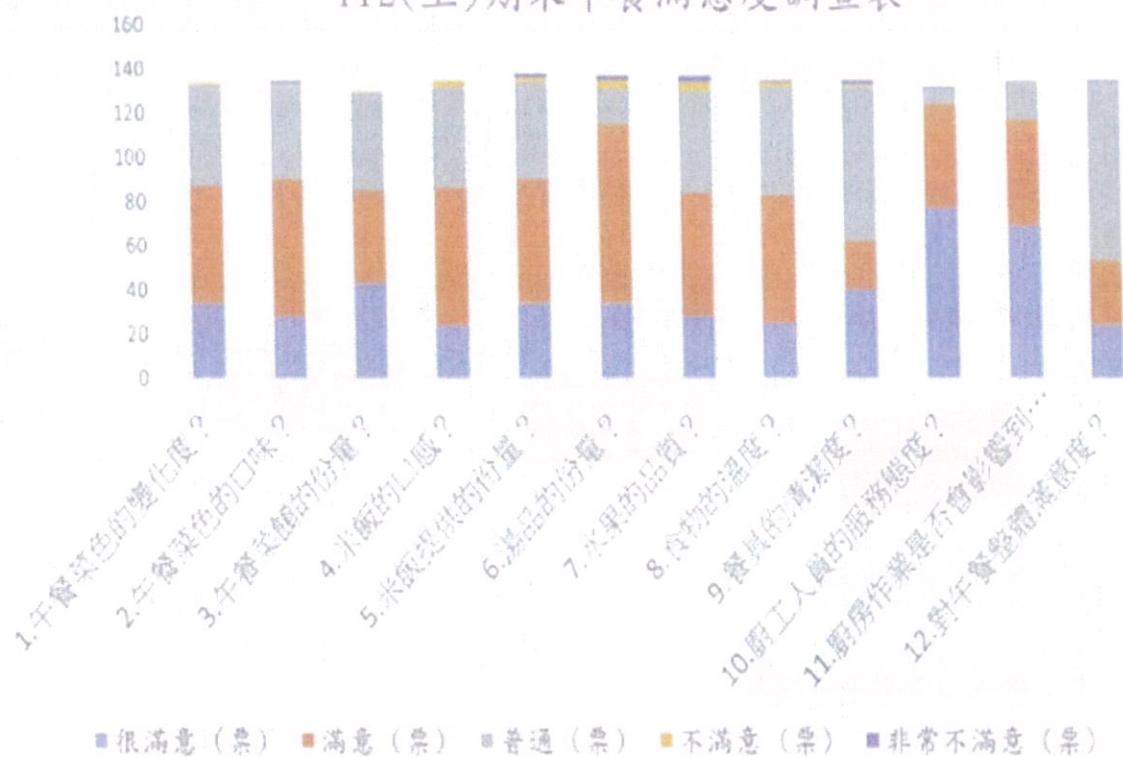
龍源國小112(上)期末午餐滿意度調查表-六年級

全校(含幼兒園)

137 票

項目	很滿意 (票)	滿意 (票)	普通 (票)	不滿意 (票)	非常不滿意 (票)
1. 午餐菜色的變化度？	34	53	46	1	0
2. 午餐菜色的口味？	28	62	44	0	1
3. 午餐菜餚的份量？	43	42	44	1	0
4. 米飯的口感？	24	62	46	3	0
5. 米飯提供的份量？	34	56	44	2	2
6. 湯品的份量？	34	81	16	4	2
7. 水果的品質？	28	56	46	4	3
8. 食物的溫度？	25	58	49	2	1
9. 餐具的清潔度？	40	22	70	1	2
10. 廚工人員的服務態度？	77	47	7	0	1
11. 廚房作業是否會影響到上課教學？	69	48	18	0	0
12. 對午餐整體滿意度？	24	29	81	0	1

112(上)期末午餐滿意度調查表



■ 很滿意 (票) ■ 滿意 (票) ■ 普通 (票) ■ 不滿意 (票) ■ 非常不滿意 (票)

項目	很滿意 (票)	滿意 (票)	滿意 以上 合計	百分比 (%)	普通 (票)
1. 午餐菜色的變化度？	34	53	87	63.50%	46
2. 午餐菜色的口味？	28	62	90	65.69%	44
3. 午餐菜餚的份量？	43	42	85	62.04%	44
4. 米飯的口感？	24	62	86	62.77%	46
5. 米飯提供的份量？	34	56	90	65.69%	44
6. 湯品的份量？	34	81	115	83.94%	16
7. 水果的品質？	28	56	84	61.31%	46
8. 食物的溫度？	25	58	83	60.58%	49
9. 餐具的清潔度？	40	22	62	45.26%	70
10. 廚工人員的服務態度？	77	47	124	90.51%	7
11. 廚房作業是否會影響到上課教學？	69	48	117	85.40%	18
12. 對午餐整體滿意度？	24	29	53	38.69%	81

承辦人

午餐秘書

學務主任

校長



整體滿意度不高

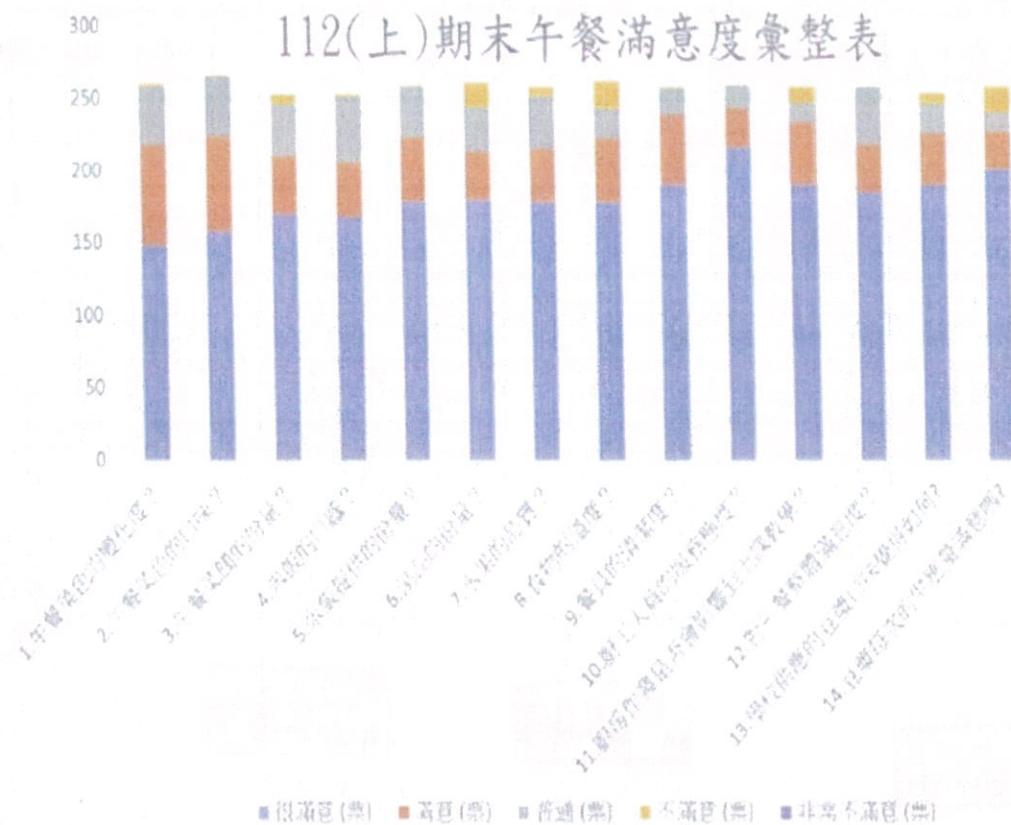
會在了解原因後改善

石門國小112(上)期末午餐滿意度彙整表-一二年級

一、二年級合計

258票

項目	很滿意 (票)	滿意 (票)	普通 (票)	不滿意 (票)	非常不滿意 (票)
	148	70	40	2	0
1. 午餐菜色的變化度？	148	70	40	2	0
2. 午餐菜色的口味？	157	67	41	1	0
3. 午餐菜餚的份量？	169	41	36	7	0
4. 米飯的口感？	167	39	45	2	0
5. 米飯提供的份量？	178	45	35	1	0
6. 湯品的份量？	179	34	31	17	0
7. 水果的品質？	177	38	36	7	0
8. 食物的溫度？	177	45	21	19	0
9. 餐具的清潔度？	190	49	18	1	0
10. 廚工人員的服務態度？	216	27	16	0	0
11. 廚房作業是否會影響到上課教學？	190	43	14	11	0
12. 對午餐整體滿意度？	185	33	40	0	0
13. 學校供應的豆漿口味覺得如何？	190	36	20	8	0
14. 豆漿每次的供應量滿意嗎？	201	26	13	18	0

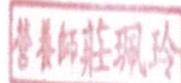


項目	很滿意 (票)	滿意 (票)	滿意 以上 合計	百分比 (%)
1. 午餐菜色的變化度？	148	70	218	84.50%
2. 午餐菜色的口味？	157	67	224	86.82%
3. 午餐菜餚的份量？	169	41	210	81.40%
4. 米飯的口感？	167	39	206	79.84%
5. 米飯提供的份量？	178	45	223	86.43%
6. 湯品的份量？	179	34	213	82.56%
7. 水果的品質？	177	38	215	83.33%
8. 食物的溫度？	177	45	222	86.05%
9. 餐具的清潔度？	190	49	239	92.64%
10. 廚工人員的服務態度？	216	27	243	94.19%
11. 廚房作業是否會影響到上課教學？	190	43	233	90.31%
12. 對午餐整體滿意度？	185	33	218	84.50%
13. 學校供應的豆漿口味覺得如何？	190	36	226	87.60%
14. 豆漿每次的供應量滿意嗎？	201	26	227	87.98%

承辦人

午餐秘書

學務主任

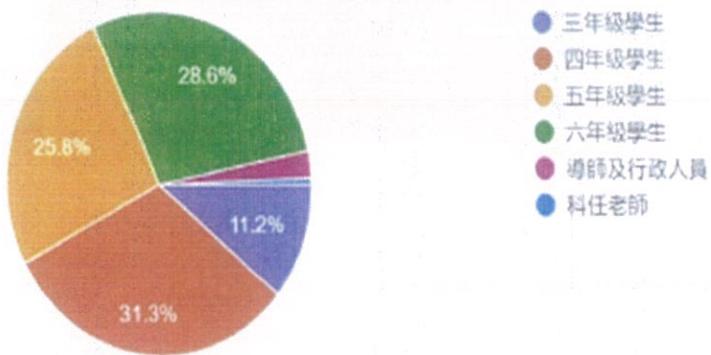
校長


桃園市石門國小 112(上)營養午餐滿意度調查彙整表

一三~六年級(含行政)

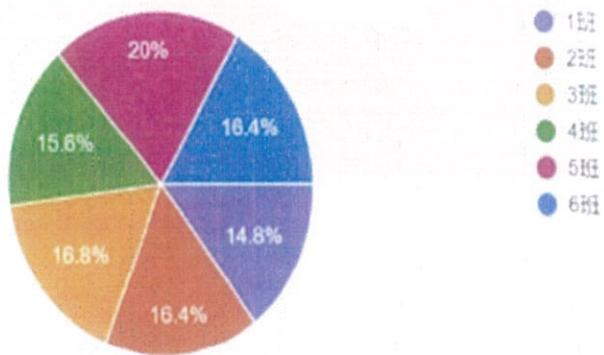
年級

511 例回應

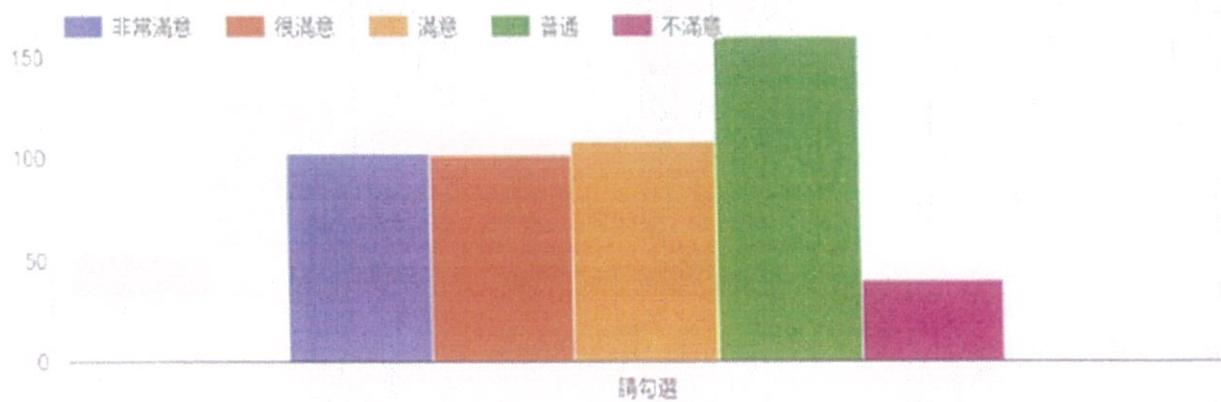


班級

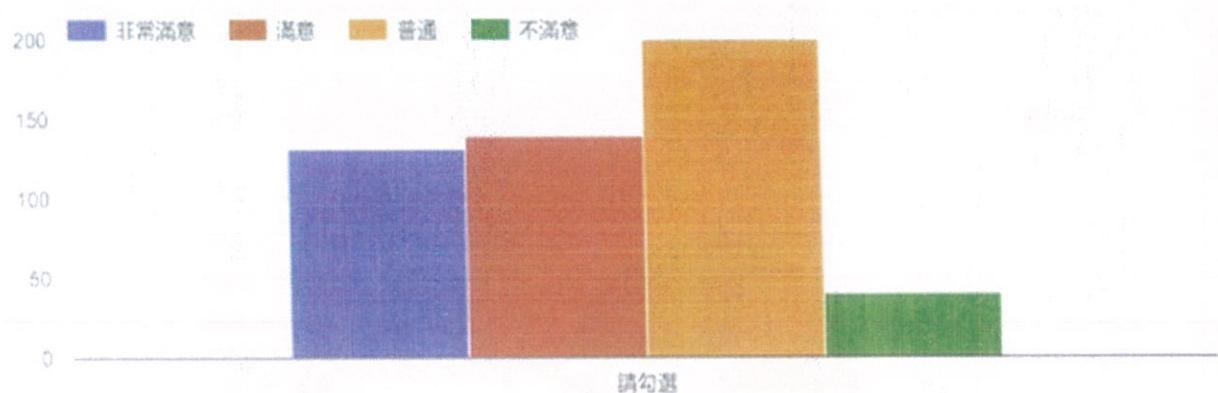
500 例回應



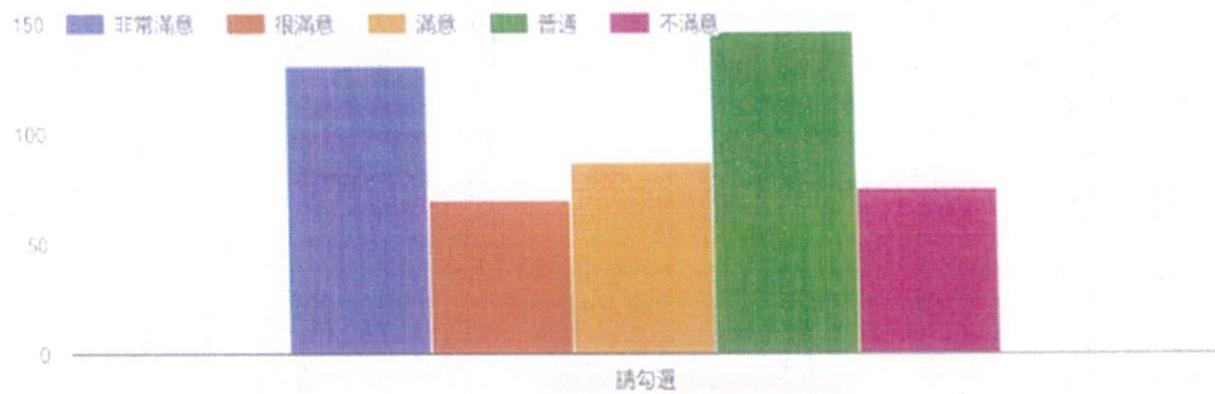
一、 請問您對這學期學校午餐的菜色滿意嗎？



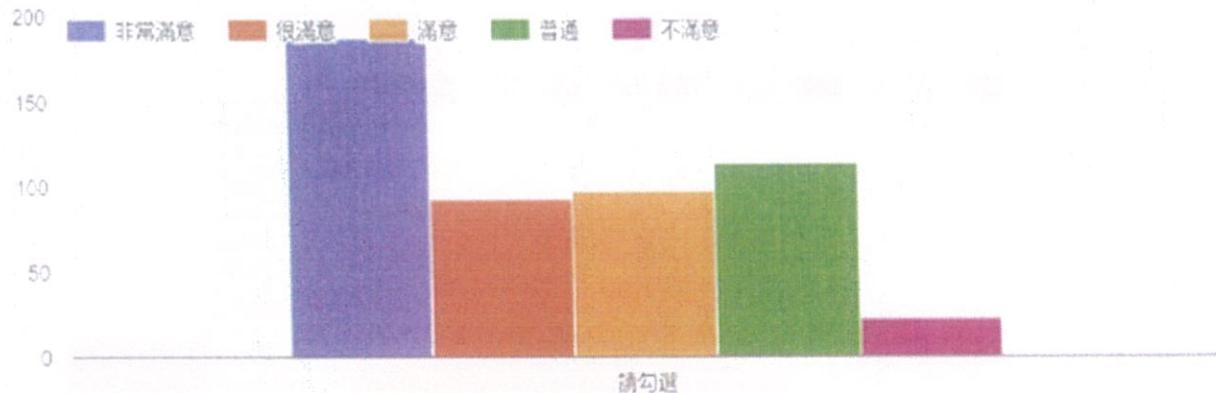
二、午餐口味感覺(鹹、淡口味)如何?



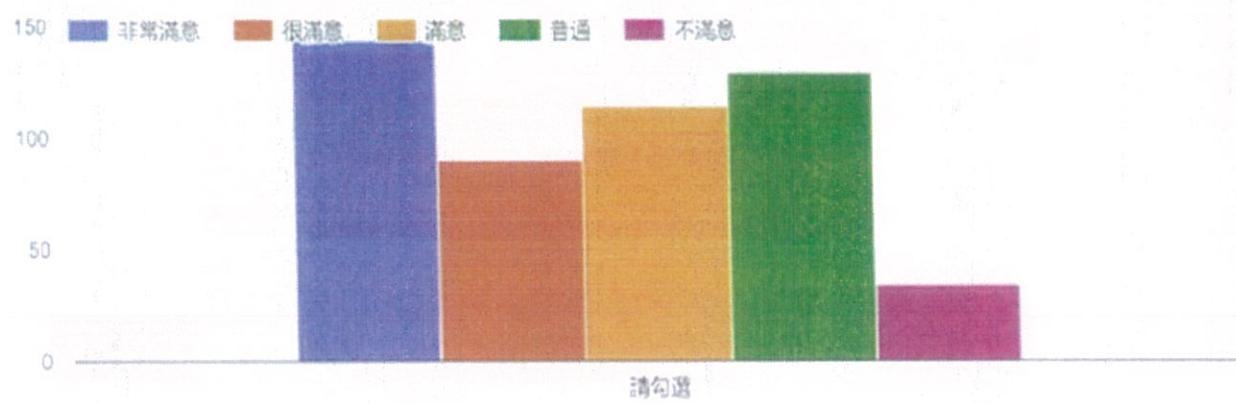
三、學校供應的飯軟硬度您滿意嗎?



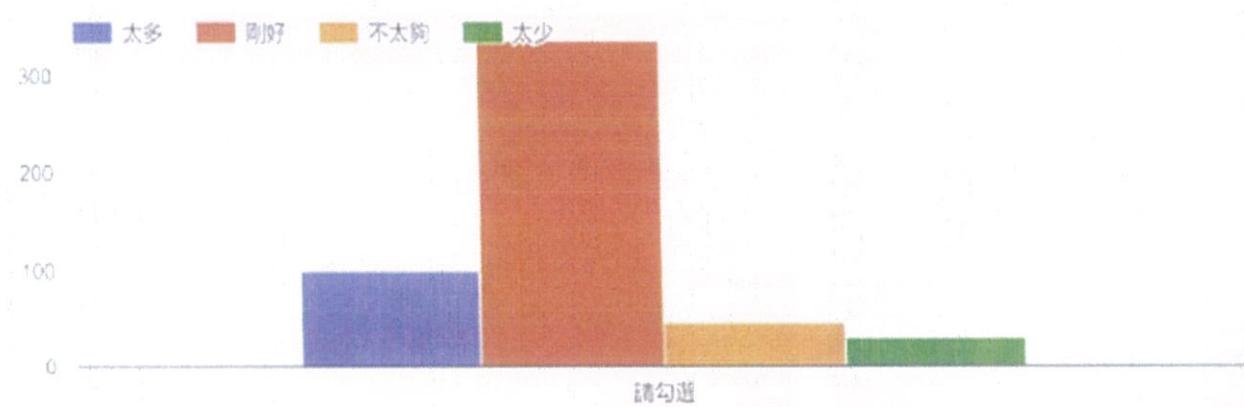
四、對午餐水果供應的品質滿意嗎?



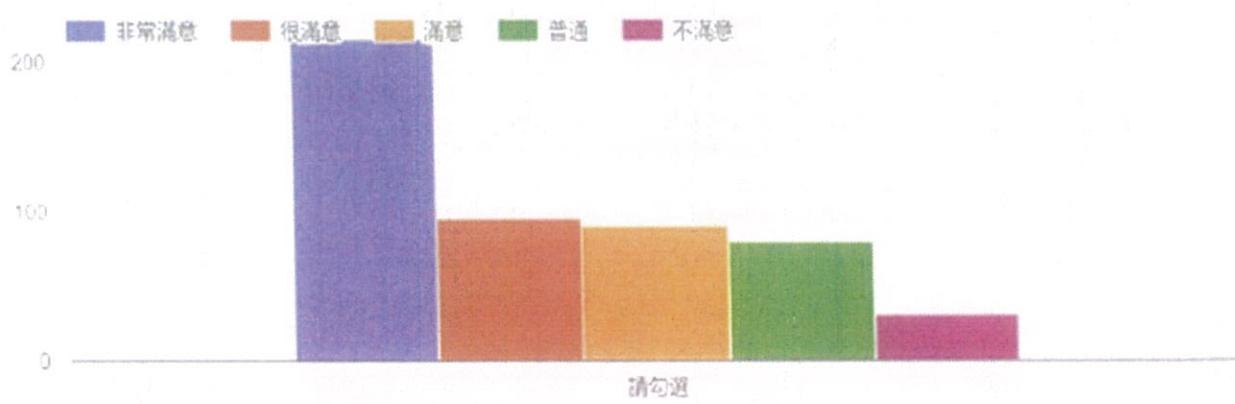
五、 學校營養午餐在衛生方面您滿意嗎？



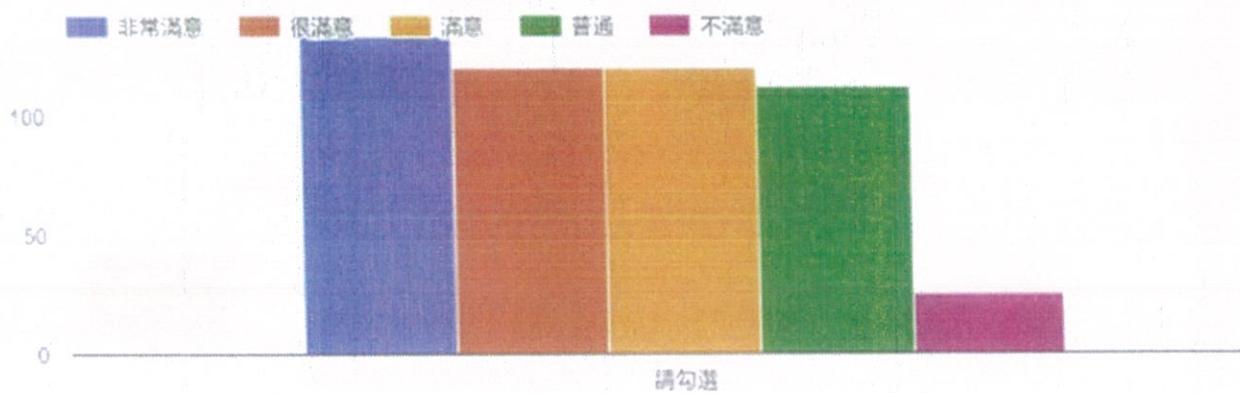
六、 學校營養午餐分配的食物量足夠吃嗎？



七、 對午餐工作人員的服務滿意嗎？

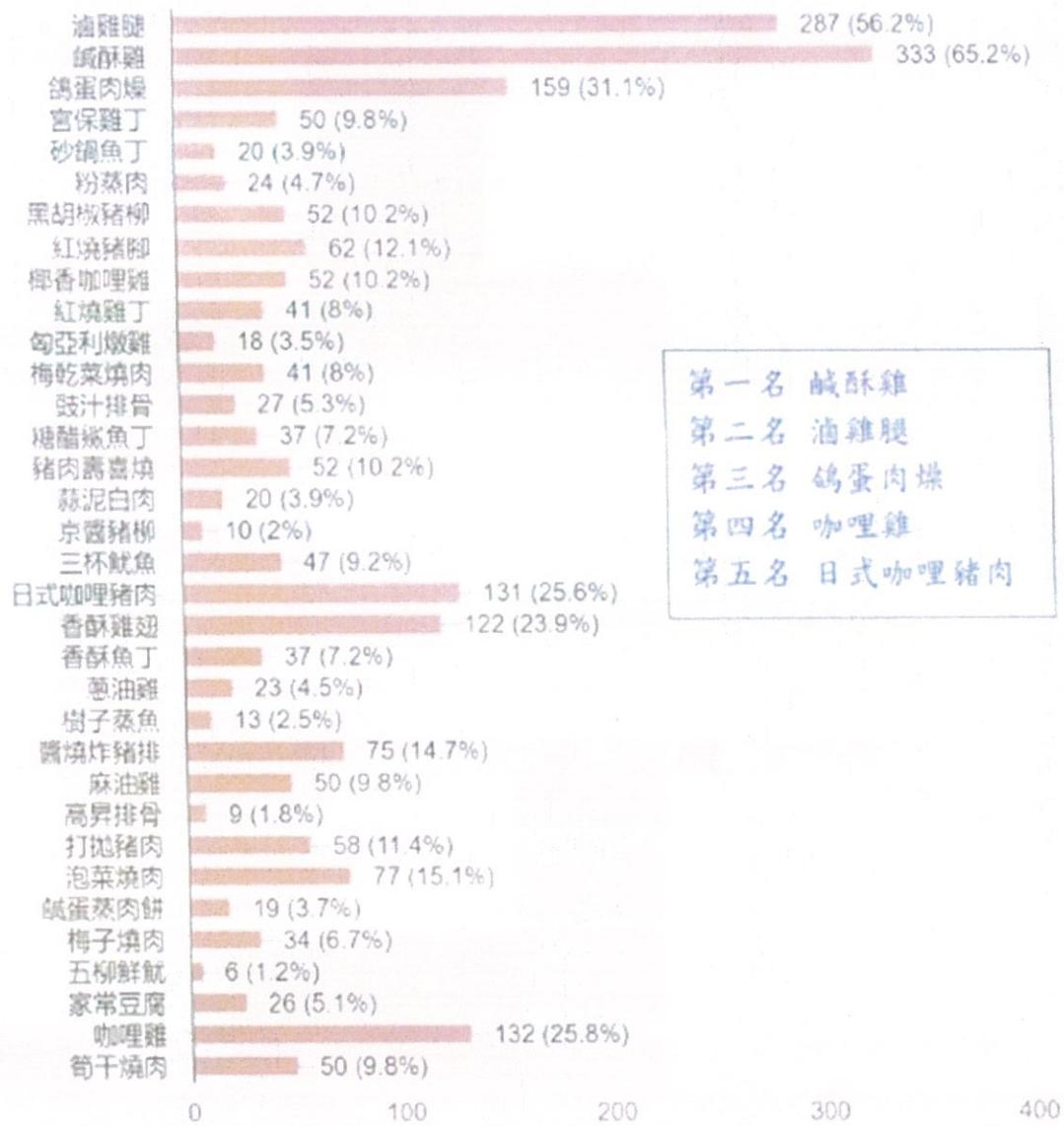


八、午餐整體品質是否滿意？



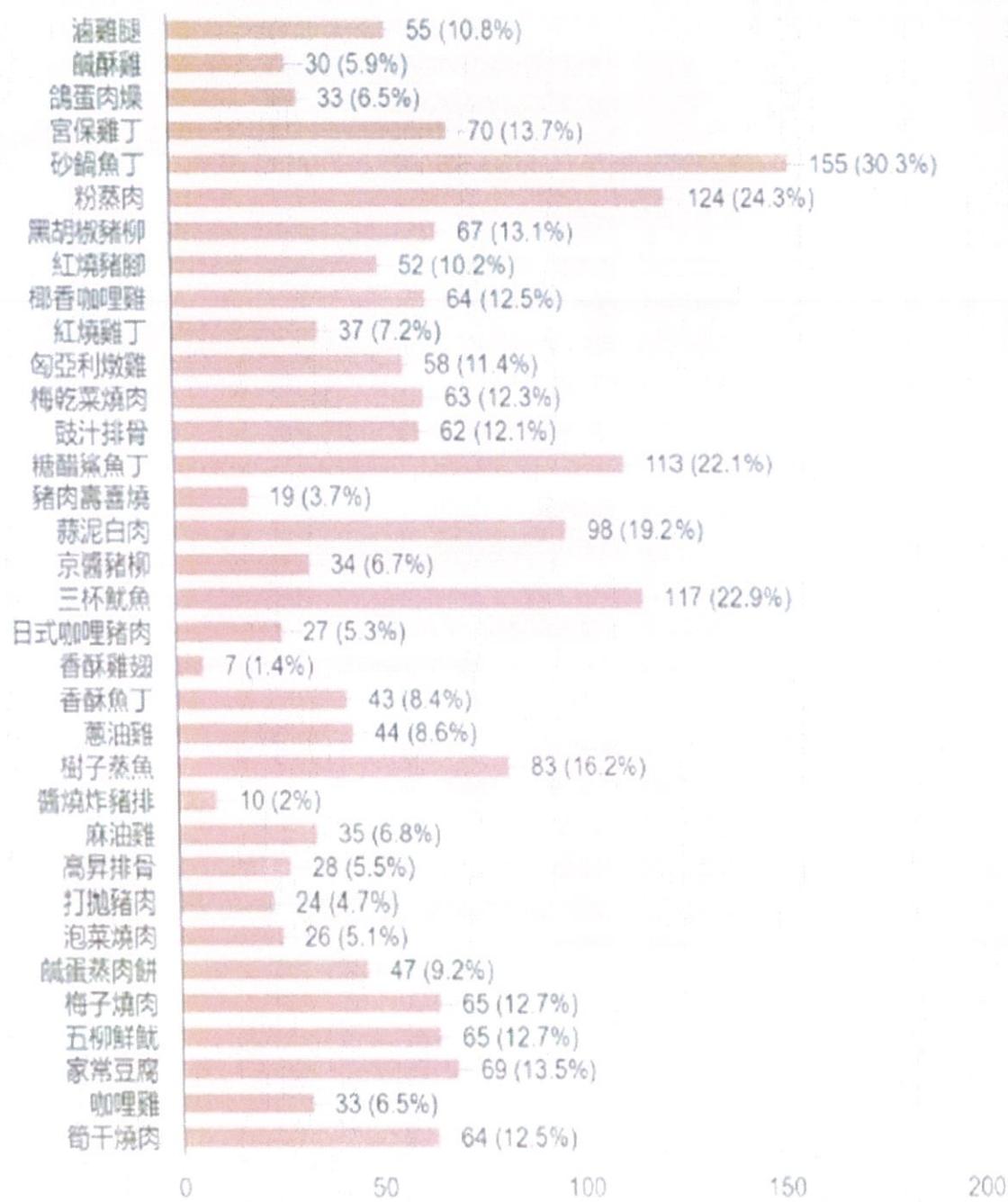
九、您最喜歡的主菜是什麼?(只能選5樣)

511 則回應



十、您最不喜歡的主菜是什麼?(只能選5樣)

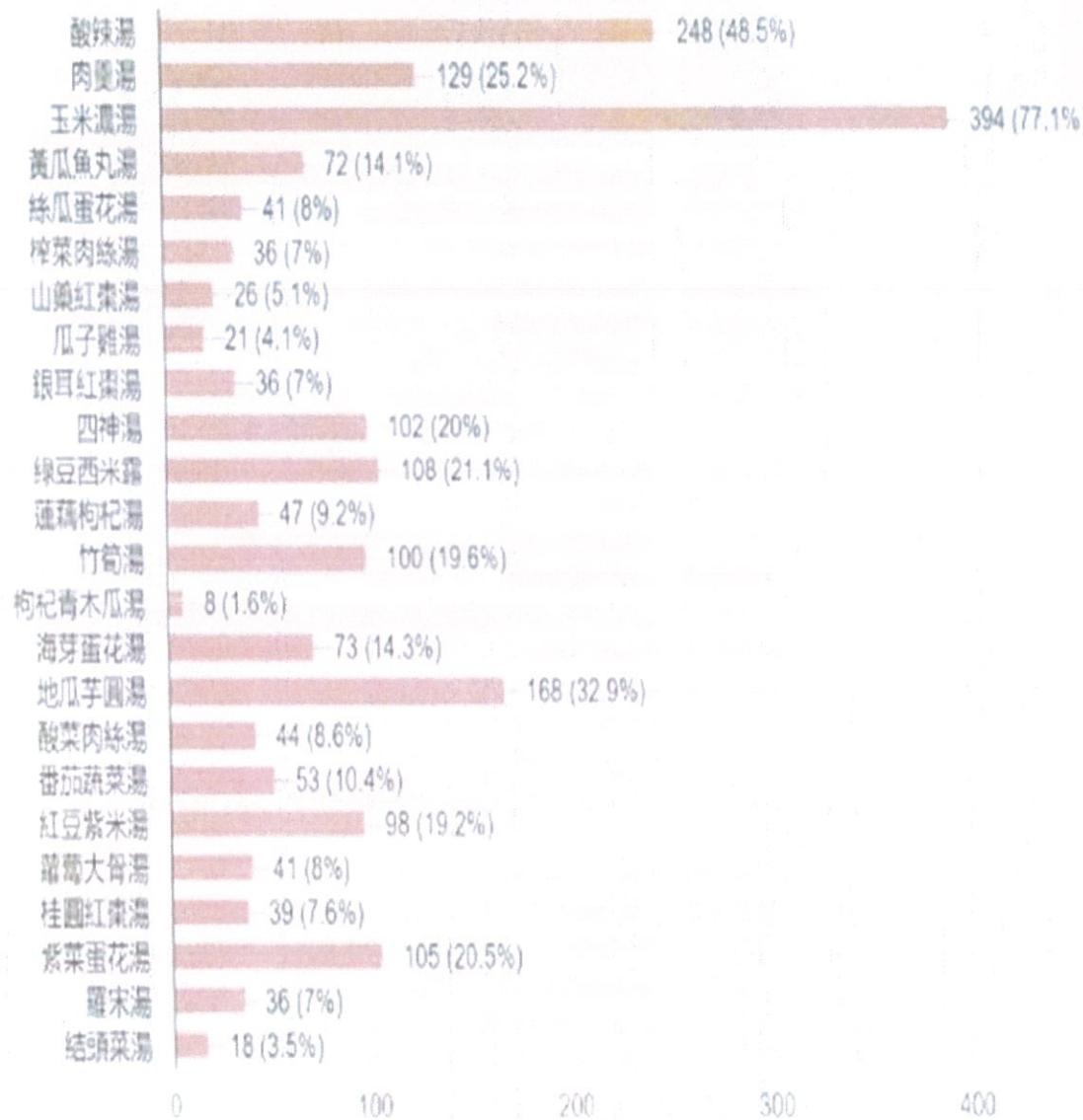
511 則回應



第一名 砂鍋魚丁
第二名 粉蒸肉
第三名 三杯魷魚
第四名 糖醋沙魚丁
第五名 樹子蒸魚

十一、您最喜歡喝的湯?(只能選5樣)

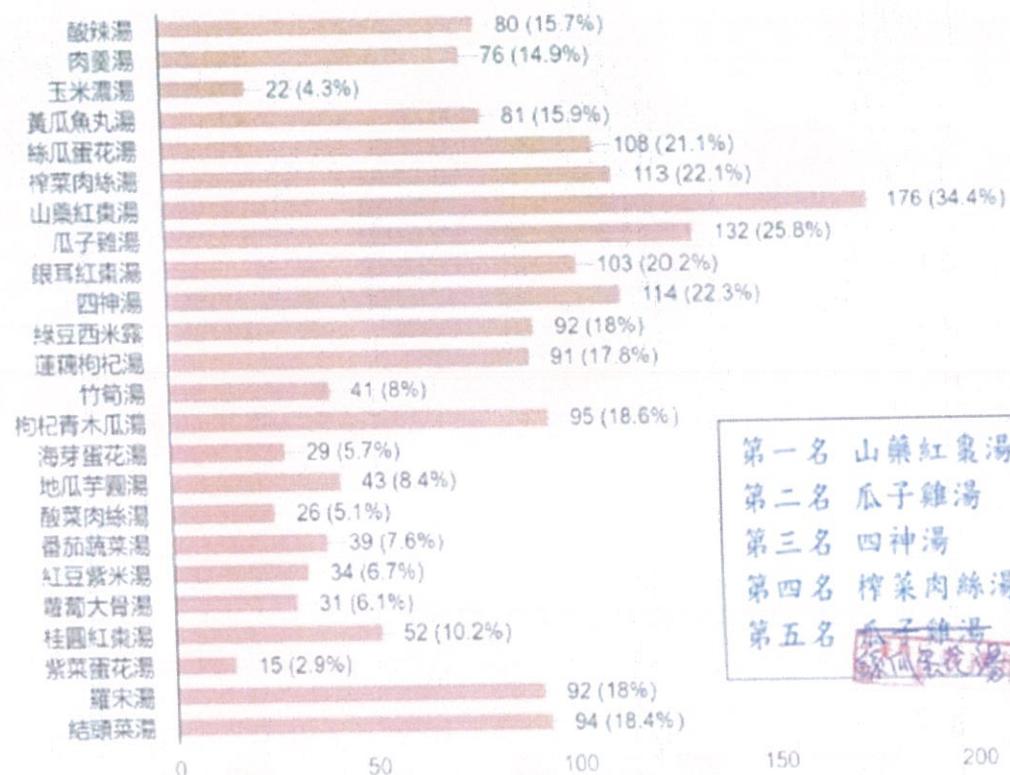
511 例回應



第一名 玉米濃湯
第二名 酸辣湯
第三名 地瓜芋圓湯
第四名 肉羹湯
第五名 綠豆西米露

十二、您最不喜歡喝的湯?(只能選5樣)

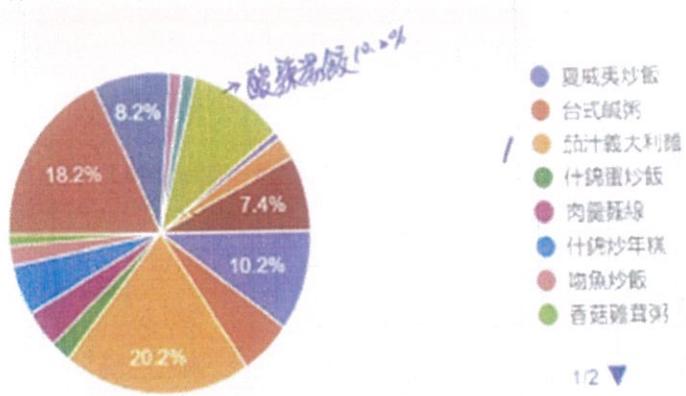
511 則回應



- 第一名 山藥紅棗湯
 第二名 瓜子雞湯
 第三名 四神湯
 第四名 榨菜肉絲湯
 第五名 瓜子雞湯
~~海芽蛋花湯~~

十三、您最喜歡的特色餐是什麼?

511 則回應

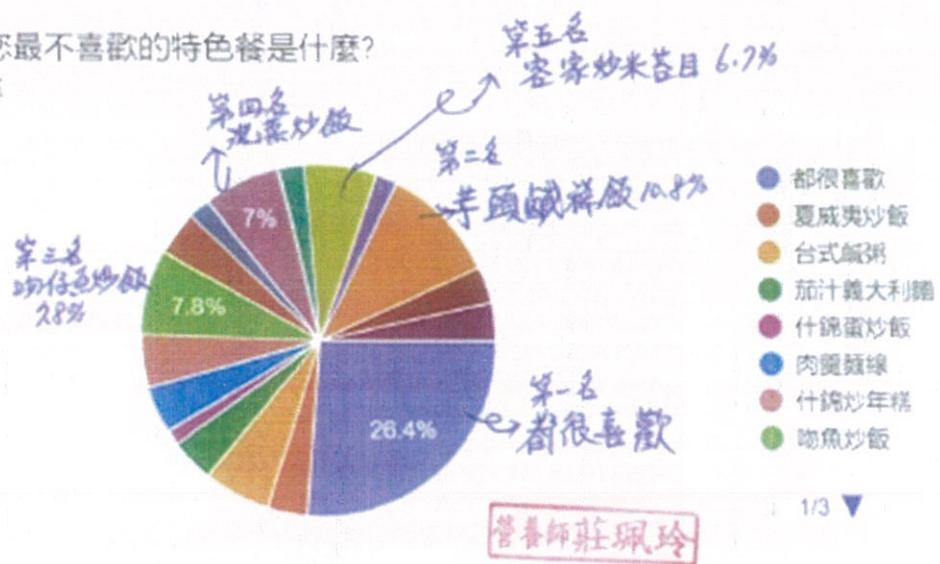


- 第一名 茄汁義大利麵
 第二名 日式烏龍麵
 第三名 酸辣湯飯
 第四名 夏威夷炒飯
 第五名 泡菜炒飯

營養師許瑞玲

十四、您最不喜歡的特色餐是什麼?

511 則回應



十五、您覺得學校自製的豆漿口味如何?

200 非常滿意 很滿意 滿意 普通 不滿意

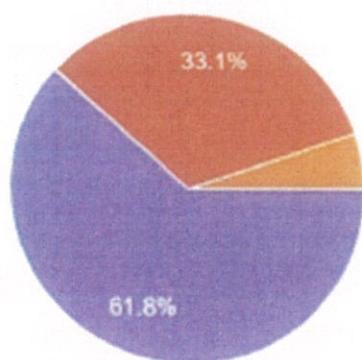
150
100
50
0

請勾選

十六、您覺得學校豆漿的供應時間如何?

511 則回應

- 非常洽當
- 須調整
- 其他



十七、希望廚房未來能辦什麼樣子的活動?

511 則回應

1. 參觀廚房

2. 烹製節日菜單

3. 舉辦比賽活動一大胃王比賽、圍棋...青菜...

營養師莊珮玲

去廚房參觀

可以做自己喜歡的菜

廚師大賽

有獎徵答

可以參觀

每個節日都可以舉辦大餐

到廚房參觀

參觀廚房工作過程

多一點特色餐活動

更多跟自己煮特色餐有關的活動

甜點之類的

豪華

食物

特色餐活動

讓學生投稿想吃的 food

維持原狀就好

多億點肉

變好

主烏龍麵

開趴體

讓學生觀看主菜過程

生日派對

甜點

聖誕大餐，有a舞和牛

多做好吃的

讓學生進去探訪

聖誕特餐

讓學生自己去廚房點餐

能讓同學自己做吃的

換菜活動

發糖果

自己做

誤

美食街

自己做食物

體驗做菜

煮火鍋

自己選午餐

讓我們去參觀

野餐

五

新增菜色

自己帶材料製作午餐

節日有特別菜色

一日沒午餐

多一點特色餐	可以讓學生參訪	讓學生體驗做營養午餐
廚房參觀	兒童節時，煮一些小孩愛吃的	可以賣好吃的
希望可以有有獎徵答獎品就是蛋糕之類的	星期三午餐自己選	沒什麼
一日廚師	食物活動	麥當勞大餐
讓我們嘗試做豆漿	做菜的活動	廚藝比賽
比賽	端午節粽子	保持原樣
聖誕節選餐點活動	不	兒童節讓學生選自己想吃的
教導飯後清潔	青菜活動	兒童節讓學生選自己想吃的午餐
繼續做特色餐	大饅頭比賽	菜色投票

1.味道部分各有喜好，廚房會特別注意每一盤菜

十八、對於自辦午餐您還想跟營養師提出什麼建議呢？

調味、儘量避免太油、太鹹、太辣、太甜。

511 則回應

2.菜色多變化～我會再努力。

營養師莊珮玲

辛苦了	可以換一點小朋友比較喜歡的食物	魚類料理少一點
菜色可多一點	聽我說謝謝你	要在好一點食物
沒想法	飯可煮久一點	謝謝營養師
壽司	ㄇㄟ	青菜太鹹了
味道淡一點	可以再鹹一點	泡菜可以辣瘦點
菜能在鹹一點	豆漿太甜	
沒有都很好	有一些菜會太鹹 謝謝您	什們都沒有
漢堡	不要魷魚	青菜正常好吃一點
謝謝你們	希望可以有薯條	可以增添新菜色，青菜味道中一點
目前做的都很好	謝謝老師	
增加菜色	多一點菜色	太鹹ㄌ
	沒什麼意見	

多樣化餐點可以再豐富一點

肉太肥

想喝西米露

我不喜歡吃洋蔥

多加一點同學有興趣食物 以後要注意有沒有小蝸牛 午餐菜色口味淡一點

不要太鹹

增加鳳梨蝦球

謝謝你

雞腿要熟

午餐要剛好

無

多使用它

新增鮭魚炒飯

吳

無X

新增漢堡

多一點垃圾食物

菜可以變好吃

可以更好

份量不足

青菜味道可以調整一下

菜可以多一點

水果好一點

十九、您最希望廚房能供應什麼新菜色?(要符合經費及廚房能製作出來的喔)

薯條

炸雞排

牛肉麵

雞肉飯

炸雞

拉麵

不用

雞湯 或是湯類

不知道

珍珠奶茶

不知

卡拉雞腿堡

披薩

炸機

花枝丸

想不到

都可以

鳳梨蝦球

烤肉

杯子蛋糕

薯餅

沒想法

創意料理

雞湯

牛排

米漢堡

奶茶

韓式炸雞

甜點

吳

批撒

地瓜葉

高麗菜炒豆皮

蛋糕

香腸

捲捲面

酥炸水晶魚	珍珠奶茶湯	炒麵	壽司
韓式辣年糕【辣一點】	活魚餐廳的料理	蔥爆牛肉	腰斯
義大利麵	榨菜	孜然羊肉	炸蝦
中式料理	金沙豆腐	多點高麗菜	鳳梨蝦球、壽司
蔥花包	鍋貼	蝦子	玉米
炒飯	蔥抓餅	漢堡、薯條	M
三色豆	炸雞腿	把豬換成牛	雞塊
玉米濃湯	無意見	否	巧克力牛奶
薑母鴨	乾煎馬林魚	鳳梨蝦球	一年一度的巧克力噴泉派對

二十、您想對廚房工作人員說的話是什麼？

非常感謝

謝謝你幫我們煮營養午餐

謝謝工作人員

你好辛苦

謝謝您辛苦了

謝啦

謝謝你們的飯菜很好吃

好吃!

沒想法

感謝廚房人員:)

no

謝謝廚房工作人員煮午餐給我們

謝謝你們做那麼好吃的飯菜給我們吃，辛苦了~ 您們辛苦了

謝謝你們每天辛苦的煮給我們吃

謝謝你們做出那麼好吃的東西給我們吃

謝謝你們幫我們煮營養午餐,辛苦了

謝謝你們為大家做好吃的午餐

謝謝廚房工作人員，辛苦了
感謝廚房阿姨和營養師煮的飯

謝謝每天幫我們送午餐
謝謝你們每次都會煮飯給我們吃

不知
辛苦您了謝謝你們煮飯給我們吃

謝謝你們辛苦了
謝謝您 辛苦了
謝謝你們幫我煮菜

謝謝你，為全校師生準備午飯
辛苦
謝謝您煮飯給我們吃

羹放少一點，但是謝謝
幾年來辛苦了
謝謝廚房工作人員給我們做好吃的料理

你好
我不知道
謝謝你們每天做飯給我們吃

五
謝謝你們每天辛苦地為我們主菜 謝謝志工阿姨們

謝謝你們煮飯給全校吃
做菜都還不錯
謝謝廚房阿姨和營養師。

承辦人

午餐秘書

學務主任

校長

營養師莊珮玲

午餐執行
批 單請權

學務處主任
杜惠玲

新竹市民族小學
長陳秀惠

六、親職日菜單及兒童節特餐票選活動說明

兒童節特餐票選活動

大家引頸期盼的票選菜單活動來囉~

_____年_____班。

每人一票請各班填寫得票數後，派學生送回學務處給營養師，最後三所學校(石小+三坑+龍源)統計出得票數最高者，為當日供應全校之兒童節特餐。

下列為套餐組合選項：

票 A. 義大利肉醬麵+照燒雞翅+有機蔬菜+地瓜芋圓湯。

票 B. 韓式炒年糕+韓式炸雞+有機蔬菜+鮮蔬海帶湯。

票 C. 紅燒豬肉湯麵+香滷雞腿+有機蔬菜。

票 D. 古早味肉燥飯+浦燒鯛魚+有機蔬菜+酸辣湯。

兒童節特餐預計在 4/1(一)供應。

第二高票為石門國小親職日當天午餐。

七、訪廠行程說明

市府重申學校辦理午餐，學校每學期應至少 1 次，定期或不定期至食材供應廠商或供膳廠商處實地抽核，以了解其衛生、烹調及相關作業流程，這學期訪廠時間為 3 月 13 日，歡迎各位委員撥冗一同前往！

提案討論	無
臨時動議	無

紀錄

午 與 單 碑 權

營養師

營養師 莊珮玲

午餐秘書

午 與 單 碑 權

學務主任

學務處主任 杜惠玲

校長

石門國民小學
校長 陳秀惠

