

國立新竹高級工業職業學校

108 學年度第二學期第 2 次午餐供應委員會會議紀錄

■時間：109 年 5 月 14 日(四)中午 12:10

■地點：力行館一樓主題教室

■主席：李校長恆霖

■紀錄：莊宜蓁營養師

■出席人員：如簽到表

壹、主席致詞：

非常感謝大家一起來關心學生的午餐供應的問題，以新竹市而言我們跟其他鄰近學校相比，午餐供應算是讓同學滿意的部分，因為疫情的緣故，這學期也有許多家長願意開始幫孩子帶便當，這也是我們所樂見的事。

貳、工作報告：

- 一、本學年校園食品督導考核業務目前皆依規定每兩週執行一次，感謝午餐供應會委員協助。
- 二、目前承包廠商藝慶企業公司皆能依規定落實上網進行校園食材登錄作業，並配合禁止使用基因改造生鮮食材及其初級加工品政策。
- 三、原國教署「108 年度高級中等學校校園食品及餐飲衛生輔導訪視計畫」因疫情緣故暫停執行，因目前疫情狀況已趨緩和，故預計將於六月份開始執行不定期輔導訪視，請藝慶企業公司仍持續配合廚房環境衛生及落實自主管理機制。
- 四、為因應新型冠狀病毒防疫工作，開學後熱食部即暫停自助餐供應，統一採取預訂便當方式供餐，目前雖維持一個時段供餐(中午 12 點)，但供餐秩序十分良好，每日固定約有 350 多位同學預訂餐點，現場也有提供特餐及便當餐盒販售給未訂餐的同學，中午 12:15 分左右可以完成現場餐點販售，因疫情尚未完全獲得控制，故目前暫時還是維持現行方式供餐。
- 五、下學期起倘若恢復自助餐供應，為避免學生因購餐而影響第四節上課秩序，目前規劃取消 11 點的供餐時段，維持中午 12 點一個時段供應，除了讓廠商有足夠的時間準備更多樣化、更精緻的餐點外，也可改善因餐點過早製作而衍生相關之供餐品質問題（如：供餐溫度或餐點保存問題等）。

六、班會意見及回覆情形：

週次	班 級	建議事項或問題反映	回 覆 問 題 / 處 理 狀 況
4	綜一乙	午餐菜單與實品不符，牛肉麵沒有牛肉，造成誤會。	經了解當日訂單上標示品項為牛肉「風味」麵，而非牛肉麵，已轉知熱食部廠商未來菜單命名盡量以實際食材內容命名，以免造成同學誤會。
4	綜二甲	中午的午餐可否將供餐時間加長一些。	1. 目前熱食部午餐開放時間為 12:00-12:30，再延後供餐時間，會影響午休作息時間。 2. 防疫期間所有餐點統一由熱食部打包供應，請同學配合事先預訂，目前預訂餐點熱食部人員皆於 11:50 以前放妥於各班班級櫃，故無需加長供餐時間問題。
10	機二乙	午餐有菜蟲，希望可以改善。	依規定廠商每日皆須提供蔬菜農藥檢驗相關證明供本校查驗，故菜餚中偶有菜蟲問題發生，會再轉知熱食部廠商加強蔬菜清洗步驟，以降低菜蟲出現機率，請同學安心食用。

參、提案討論：無。

肆、臨時動議：

Q：學生有反應焗烤漲價至 60 元，有特別增加食材內容嗎？另外經外食的學生可能會覺得學校供應的口味太淡，所以經常吃泡麵，建議調整菜餚口味以符合學生的需求。(家長代表)

A：因為乳製品的成本實在太高，多年來維持不漲價公司已無利潤可言；本學期調漲至 60 元，也相對增加了起司用量，目前每天都有 2 至 3 種特餐，建議無法接受漲價的同學改選別種餐點，若執意要維持 50 元販售，可能就要修正菜單為義大利麵，而無法再供應焗烤。(藝慶公司營養師)

【學務主任回應】

基本上依照合，本校堅持維持熱食部每日要有至少一種的 50 元便當供學生選擇，希望熱食部廠商能在能力所及的範圍內，盡量滿足學生口味及份量上的要求。

伍、主席總結：

我在教育界這麼多年，發現不論甚麼學校，高中生對午餐的意見永遠是最多的，我們竹工的學生在這方面算是對廠商的意見其實算事少的，只要學生有意見有問題我們就儘量改善、解決，但要學生完全沒有意見是太不可能的事，至於口味重跟淡的問題，我想我們寧可選擇健康，不要因為好吃而犧牲學生的健康，希望能透過大家的努力，我們能將學生的滿意度做到最好，感謝大家。

陸、散會：12:50

