

# 國立新竹高級工業職業學校

## 110 學年度第一學期第 1 次午餐供應委員會會議紀錄

■時間：110 年 10 月 07 日（星期四）中午 12:10

■地點：興藝講堂

■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：

非常感謝同仁及家長共同來督導我們的午餐業務，我們的廠商也很認真的在做，不過有時候同學反應出來的問題，有些我們確實要去改善，但有些改善了反而可能會出現問題，例如，餐可以再鹹一點這件事，因為吃太鹹並非好事，有時候一位同學反應出來的問題，我們要去進行了解，是否真的是沒有味道？否則貿然的加重鹹味可能反而會導致更大的抱怨，我想我們不斷的精進、不斷的改善，廠商代表也在現場，大家有意見都可以提出來討論，感謝各位的督導及努力。

### 貳、工作報告：

- 一、本校熱食部已於 110 年 07 月 21 日完成熱食部場地出租招標評選事宜，開標結果由藝慶企業公司承包，合約期限自 110 年 08 月 01 日至 112 年 07 月 /31 日止，期滿前經本校評定優良者，得續約二年（續約以一次為限）。
- 二、目前承包廠商藝慶企業公司每日皆能依規定落實上網進行校園食材登錄作業，並依據合約配合禁止使用基因改造生鮮食材及一律採用國內在地豬肉、牛肉之生鮮食材政策，本校營養師也會不定期追蹤檢查食材登錄資料是否詳實，該系統已利用本校首頁連結「食安資訊」供全校師生及家長查詢，目前該平臺本校上線率及完整率皆為 100%，感謝藝慶企業公司認真配合本業務之推動。
- 三、為維護校園師生飲食安全，國教署開學後採不定期且不預警方式執行「110 年度高級中等學校校園食品及餐飲衛生輔導訪視計畫」；截至本月國教署校園食品查核輔導小組尚未蒞校進行年度訪視，預估應於 12 月底前完成本年度之查核，故請藝慶企業公司近期加強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，熱食部自 110 年 05 月 17 日起暫停自助餐供應，統一採取上午第一節預訂便當方式供餐，實施至今供餐秩序十分良

好，每日固定約有 400 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，每日皆能於中午 12:15 分前完成現場餐點販售。

五、考量國內疫情已趨緩並且穩定控制，本校因應中央流行疫情指揮中心 10 月 04 日宣布，自今年 10 月 05 日至 10 月 18 日維持疫情警戒標準為第二級，調整餐飲相關規定及原則「內用不限隔板或 1.5 公尺間距；宴席開放離桌進行敬酒(茶)等社交互動；放寬桌菜、自助式餐廳取菜方式」，預計於 10 月 12 日起恢復自助餐供應。

六、依據 110 年度校慶籌備會議決議，本年度運動會依循往例商請熱食部供餐，由員生社補助有訂餐的學生 15 元，學生自付 30 元，其餘部分請熱食部以加菜方式協助供餐，當日未訂餐的學生將不予補助。

七、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。

八、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                                                              |
|----|-------|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 3  | 電 一 甲 | 午餐可以鹹點。                       | 會將同學意見轉知廚師，也希望同學下次反應意見時，能夠具體敘明不夠鹹的餐點名稱，方便廠商評估改進；另熱食部現場也提供部分調味料，口味較重的同學也可以多加利用。 |
| 3  | 製 圖 二 | 學校什麼時候有自助餐。                   | 依據教育部函頒「高級中等以下學校及幼兒園 110 學年度因應嚴重特殊傳染性肺炎防疫管理指引」，目前尚無法開放自助餐。                     |
| 3  | 製 圖 二 | 特餐吃不飽。                        | 廠商有提供加飯服務，請同學於訂餐時間一併登記需加飯的人數。                                                  |
| 3  | 機 加 三 | 午餐炒飯的量變少（不到一半）但漲價了，吃不飽，希望量變多。 | 廠商有提供加飯服務，請同學於訂餐時間一併登記需加飯的人數。                                                  |
| 4  | 機 二 乙 | 中午午餐量太少。                      | 廠商有提供加飯服務，請同學於訂餐時間一併登記需加飯的人數。                                                  |
| 4  | 製 圖 二 | 炒飯盒子很大，裡面卻很少。                 | 會將同學意見轉知廠商，另廠商也有提供加飯服務，請同學於訂餐時間一併登記。                                           |
| 4  | 製 圖 二 | 火鍋菜梗太多。                       | 因為高麗菜品種不同，所以口感較硬，會請廚師再延長烹調時間。                                                  |
| 4  | 機 加 二 | 午餐菜色多元。                       | 會將同學意見轉知廠商營養師，也歡迎同學提出建議菜色供廠商做為菜單開立之參考。                                         |
| 4  | 製 圖 三 | 水餃皮太過軟爛，一夾起來就散掉。              | 會將同學意見轉知廠商做為改進之參考。                                                             |

### 參、提案討論：（無）

### 肆、臨時動議：

案由一：我孩子給我的回饋是午餐還蠻多元的、也蠻好吃的，不過訂餐截止的時間 8：10 有點早，擔任總務的孩子時間上有點分身乏術，是否可以延後訂餐時間？（機一乙家長代表）

#### 營養師回覆：

目前公告截止訂餐時間是每天早上 9：10 分止，經瞭解是因為特餐訂餐太踴躍，導致各班訂餐同學因擔心訂不到，所以紛紛提前至 8：10 到熱食部搶訂餐，其實廠商菜單一週前廠商就公佈了，有困擾的班級也可以考慮提前一天、甚至前一週訂餐熱食部也都可以受理。

#### 陳芳如老師（機一乙導師）回饋：

- 一、班務經常需要在 8 點以前完成，所以總務股長為了收錢方便，希望餐點的費用是整數。
- 二、廠商對於餐點口味的變化跟菜餚名稱的設計非常用心，但往往學生會用外界的餐點內容來做比較，而對熱食部餐點的內容有所要求或期待，畢竟校內的供餐模式是大量製作，而且廠商也必須反應成本，所以這部分我們會再加強協助宣導。
- 三、學生詢問是否有熱食販賣機？
- 四、感謝行政跟家長代表的協助提供隔板給學生使用，雖然現在用餐可以不需要隔板，但發現目前仍然有部份孩子會使用，而且它同時也是一個實用的桌墊，希望能夠繼續提供給孩子使用。

#### 決 議：

- 一、除了合約中的 55 元的便當外，其餘推出餐點請以整數（例如：60、70、80 元）設計販售。
- 二、菜單的名稱設計，請盡量符合同學的期待。
- 三、熱食部已購置熱食販賣機，目前等待交機中（預計是 10 月份），希望可以盡快提供服務。
- 四、隔板的部分是否需要收回，移導師會議再進行細部討論。
- 五、有關餐點份量吃不飽部分及其他相關客訴，請廠商營養師再多了解學生的需求及意見進行改進，部分學生反應吃不飽的部分，也希望可以在下週自助餐恢復供應之後獲得改善。

案由二：今年運動會的餐點要改用便當方式供應？（藝慶營養師）

決 議：學生希望提供大亨堡類的餐點，外加一瓶大瓶的飲料。

## 伍、校長指導

大家提出的問題，學校及業者營養師都會盡力去協調改善，有時候孩子提出的問題，並非真正的問題，我相信下週恢復自助餐供應之後，孩子的問題也會少一點，感謝業者的努力、也感謝老師關心學生的吃飯問題，以及各位委員對供餐的付出與關心。

伍、散會：12:50。