

# 桃園市瑞塘國民小學 108 學年度午餐工作會議簽到表

時間：108 年 9 月 9 日 星期一

地點：校史室

主持人：王亞賢校長

出席人員：

職稱	姓名	簽到
校長	王亞賢	王亞賢
教務主任	鮑世青	鮑世青
學務主任	卓雅慰	卓雅慰
總務主任	葉志偉	葉志偉
輔導主任	廖志峯	廖志峯
會計主任	杜筱玲	杜筱玲
衛生組長(午餐秘書)	魏竺莘	魏竺莘
職員(營養師)	莊珮玲	莊珮玲
家長會代表	戴玲玉	戴玲玉
家長代表	謝錦洲	謝錦洲
家長代表	莊建銘	莊建銘
家長代表	張淑蘋	張淑蘋
家長代表	呂立文	呂立文
1 年級教師代表	沈文慧	沈文慧

職稱	姓名	簽到
2 年級教師代表	林宛庭	假
3 年級教師代表	范斯寒	鄭志偉 (外)
4 年級教師代表	蘇鳳如	蘇鳳如
5 年級教師代表	彭慧芬	彭慧芬
6 年級教師代表	張佳琳	張佳琳
學生代表	黃郁晴	黃郁晴

# 瑞塘國民小學 108 學年度學校午餐檢討會議紀錄

時間	108 年 9 月 9 日	地點	校史室
主席	王亞賢校長	紀錄	魏竺苹
主題	本學期午餐工作檢討		
討論 與 建議	一、 午餐工作報告：如附件		
	二、 討論事項		
	本學期午餐工作檢討		
	學年意見反應	改進與建議	
	學生代表： 暫無意見	廚房：	
	家長： 暫無意見	廚房：	
	一年級 101.107 青菜和肉類太多。	廚房：已調整	
	二年級 1. 205.207 湯太少 2. 推餐車太吵了. 湯灑出來了	廚房： 廚工推餐車時再注意	
	三年級 暫無意見	廚房：	
	四年級 營養午餐很好吃	廚房：	
五年級： 暫無意見	廚房：		
六年級 燉飯的料希望多一點	廚房：廚房已加許多料，營養師表示老師及學生會再教育不能只裝料		

- 獅子頭每班人數再加十顆。
- 各班水果可視班級狀況，第二天再發給學生吃完，盡量不要讓小孩帶水果回家食用。
- 一年級收餐車時間請再晚一點。

午餐秘書 午餐秘書 魏竺苹      學務主任 學生事務處主任 卓雅慰      校長 瑞塘國民小學校長 王亞賢  
 營養師 營養師 莊珮玲      總務主任 總務主任 葉志偉



附件：10/09/09 午餐報告事項：

### 一、 經費

日期	結餘
108/01/31	1115919 元
108/07/31	1273475 元

#### 暑期工作重點

- ①購買全新飯箱蓋、增購5個新湯桶
- ②維修廚房所有餐車輪胎

#### ③廚房進行消毒工作



#### ④鍋爐年度清洗、保養



⑤增購多功能蒸烤箱



⑥更換蒸飯櫃門片



二、108(上)午餐收費標準

三、午餐經費預算

四、食材廠商

供應項目	廠商名稱	備註
食材供貨商	軒泰食品公司	每2周供應一次
	至芄食品公司	
有機蔬菜廠商	大莖有機農場	每月輪一次



	亞植有機農場	
--	--------	--

## 五、107 下午茶問卷結果

(達滿意以上)

題 目	學生	老師
一、請問您對這學期午餐的菜色滿意嗎?	97.6%	100%
二、午餐口味感覺(鹹、淡口味)如何?	96.8%	100%
三、學校供應的豆漿在口味上您滿意嗎?	94.4%	95.2%
四、對這學期水果供應的品質滿意嗎?	96.9%	100%
五、學校營養午餐在衛生方面您滿意嗎?	96.3%	97.6%
六、學校營養午餐分配的食物量足夠吃嗎?	97.6%	100%
七、對午餐工作人員的服務滿意嗎?	97.8%	100%
八、對營養品的供應品質及次數滿意嗎?	88.8%	97.6%
九、午餐整體品質是否滿意?	97.1%	100%

(最愛的菜色)

題 目	學生	老師
這學期最喜歡的主菜—豬肉	1. 可樂豬腳 2. 咖哩肉丁 3. 鴿蛋肉燥	1. 可樂豬腳 2. 泰式打拋豬肉 3. 鴿蛋肉燥 橙汁排骨
這學期最喜歡的主菜—魚肉	1. 柳月魚 2. 香酥鯖魚 3. 砂鍋魚丁	1. 柳月魚 2. 樹子蒸魚 3. 香酥鯖魚
這學期最喜歡的主菜—雞肉	1. 鹹酥雞	1. 鹹酥雞

	2. 咖哩雞丁 3. 玉米雞丁	2. 豆乳雞 3. 麻油雞 泰式椒麻雞
這學期最喜歡的主菜—豆製品	1. 麻婆豆腐 2. 金沙百頁豆腐 3. 咖哩烤麩	1. 金沙百頁豆腐 2. 蜜汁干丁 3. 蔥燒油豆腐

## 六、菜單

### 桃園市楊梅區瑞塘國小108年第4~5週-葷食菜單

日期	星期	主食	副菜					營養分析(份數)					熱量(kcal)
			主菜	副菜	青菜	湯品	餐點	全穀雜糧類	豆魚蛋肉類	蔬菜類	油脂果種子	水果類	
9/16	一	芝麻飯	韓式燒肉	金針菇燴白菜	有機蔬菜	紫菜蛋花湯	水果	5.0	2.0	1.2	3.5	1.0	764
9/17	二	糙米飯	玉米雞丁	開陽扁蒲	時蔬	豆漿		5.0	2.0	2.0	3.0		701
9/18	三	特餐	什錦炒米粉	滷蛋+海帶結	有機蔬菜	薑絲冬瓜湯	水果	4.8	2.0	1.0	3.0	1.0	722
9/19	四	糙米飯	紅燒海結	美味蒸蛋	時蔬	金針青木瓜湯		4.5	2.5	2.0	3.5		730
9/20	五	糙米飯	沙茶魚丁	金菇燴雙花	有機蔬菜	檸檬愛玉湯		4.5	2.0	2.3	3.0		674
9/23	一	海苔飯	義式香草烤雞丁	南瓜佃煮	有機蔬菜湯	黃豆芽元氣湯	水果	5.0	2.0	1.2	3.5	1.0	764
9/24	二	糙米飯	筍干燒肉	紅蘿蔔炒蛋	時蔬	豆漿		5.0	2.0	2.0	3.0		701
9/25	三	特餐	什錦炒飯	烤鯖魚	有機蔬菜	玉米海結湯	水果	4.5	2.0	1.0	3.0	1.0	701
9/26	四	糙米飯	番茄肉丁	青椒炒肉絲	時蔬	綠豆粉圓湯	鮮奶	4.8	2.3	1.2	2.5		669
9/27	五	糙米飯	蔬食咖哩	玉米海茸	有機蔬菜	豆腐味噌湯		4.0	2.0	2.0	3.5		754