

臺北市立中正高級中學 111 學年度第一學期

「午餐供應委員會」會議資料

時間：中華民國 111 年 12 月 28 日(星期三)12：10

地點：第一會議室

主席：江惠真校長

紀錄：蘇偉明

出席人員：詳如簽到表

壹、主席致詞

貳、工作報告

(一) 1. 本學期午餐供應狀況如下表。

(每日桶餐衛生驗收自主管理檢核表及每月學校外訂桶餐衛生自主管理月報表請參考附件六)

月份	用餐數	該月供餐日數	湯品、飲品班級數
8.9 月	18258(含教職員)	23 天	湯：1 班 飲：55 班
10 月	12676(含教職員)	20 天	湯：5 班 飲：48 班
11 月	13824(含教職員)	22 天	湯：5 班 飲：48 班
12 月	9471(不含教職員)	21 天	湯：5 班 飲：47 班

2. 依契約所示，廠商應於 11:15~11:35 備餐完畢，11/9(食家安)主食『番茄肉醬義大利麵』的『番茄肉醬』延誤供應，於 12:25 左右才送到學校，遲到 50 分鐘，應記 3 點(每 10 分鐘記 1 點，3 點為上限)。

(二) 本學期訪廠紀錄，請參看【附件一】

(三) 本學期午餐自主送驗結果均正常，報告書參【附件二】

(四) 本學期午餐滿意度問卷調查，請參看【附件三】

參、討論事項

案由一：有關 112 學年度桶餐辦理規劃，提請討論。

說明：(1) 依據 111 年 12 月 27 日擴大行政會議所示，先行討論 112 學年度桶餐是否續辦。

(2) 宏遠 70 元/日，能調高特餐供應比例、主菜排餐供應比例、副菜單品供應比例，
範例菜單及成本分析詳如【附件四】

(3) 食家安 65 元/日，僅能維持現狀；70 元/日，能調整成雙主菜，且增加排餐供應
比例，成本分析詳如【附件五】。

決議：1. 續辦。

2. 將配送計畫、菜色要求、確定價錢提高至一餐 70 元，寫進標案。

3. 若流標至七月底即不再招標。

案由二：有關全面開放訂購外食一案，提請討論。

說明：學生會提出全面開放外食相關實施辦法及規範，包含領餐機制、食品安全的預防及解
決措施，詳如附件七。

決議：1. 請學生會將午餐供應委員會中提出的意見與建議帶回學生會，提出可行的解決方案
後，做出更詳細的實施辦法後，再提大會討論。

2. 建議學生會先成立小組會議，邀請師長與會並給予指導，焦點解決『垃圾及廚餘的
處理』、『取餐的地點，人流的規劃，現場的管理人力安排』…等問題。

3. 如果要試辦，應該要朝『全校』、『每日』都開放的方向，進行相關的規劃。

肆、臨時動議

1. 蒸飯箱的異味，檢查有幾台已經到達使用年限，辦理汰換。或請家長會募款直接進行汰換。

伍、散會

【附件一】本學期訪廠紀錄

臺北市學校午餐食安查核外訂桶餐食品廠商訪查紀錄表

廠號名稱	食家安	檢查日期	111 年 11 月 2 日 8 時
廠商地址	新北市汐止區福德一路 328 巷 1 號	業者簽名	葉一平



項目	訪查結果 (V 或 X)	未符規定內容或其他紀錄
一、從業員工衛生管理	✓	
二、廢棄物處理與病媒管制	✓	
三、作業場所設施規劃、維護與管理	✓	
四、用水衛生與洗手及其設備的管理	✓	
五、食品及其原料之採購、驗收、處理及貯存	✓	
六、食品烹調與製備的衛生管理	✓	
七、配膳與包裝的衛生管理	✓	
八、其他衛生管理事項	✓	
九、均衡營養	✓	
十、臺北市食材登錄平台登錄無誤	✓	

訪查學校名稱	訪查人員職稱/姓名	會同訪查營養師
中正高中	劉雅玲 黃義欽 梁凱祥 文建堂	

擬辦： 	學務主任 	校長  
--	---	--

餐飲衛生督導人員：

- 註：1. 各校應確實依契約規定，於期中查核供應廠商。
 2. 本表當日訪查完畢請帶回學校陳核，於訪視後 3 日內由聯絡員親送體衛科備查。
 3. 訪查發現缺失，除依契約規定處理外，違反食品衛生管理法之重大缺失並得送相關衛生主管機關處理。

臺北市學校午餐食安查核外訂桶餐食品廠商訪查紀錄表

廠號名稱	宏遠	檢查日期	111年 11 月 3 日 8 時
廠商地址	五股區五權路 54 號	業者簽名	陳其興



項目	訪查結果 (V或X)	未符規定內容或其他紀錄
一、從業員工衛生管理	V	
二、廢棄物處理與病媒管制	V	
三、作業場所設施規劃、維護與管理	V	
四、用水衛生與洗手及其設備的管理	V	
五、食品及其原料之採購、驗收、處理及貯存	V	
六、食品烹調與製備的衛生管理	V	
七、配膳與包裝的衛生管理	V	
八、其他衛生管理事項	V	
九、均衡營養	V	
十、臺北市食材登錄平台登錄無誤	V	

訪查學校名稱	訪查人員職稱/姓名	會同訪查營養師
中正高中	文建堂	
	黃美鈺	
	李淑華	
	劉雅玲	

擬辦： 	學務主任 	校長 1103 1640
---------	----------	------------------------

- 餐飲衛生督導人員：
- 註：1. 各校應確實依契約規定，於期中查核供應廠商。
 2. 本表當日訪查完畢請帶回學校陳核，於訪視後 3 日內由聯絡員親送體衛科備查。
 3. 訪查發現缺失，除依契約規定處理外，違反食品衛生管理法之重大缺失並得送相關衛生主管機關處理。

中正高中學校午餐食安查核外訂桶餐廠商訪查佐證相片（食家安）

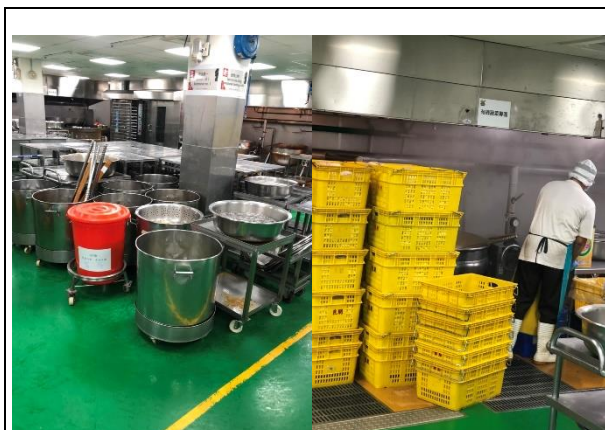
11/2



乾貨放置區



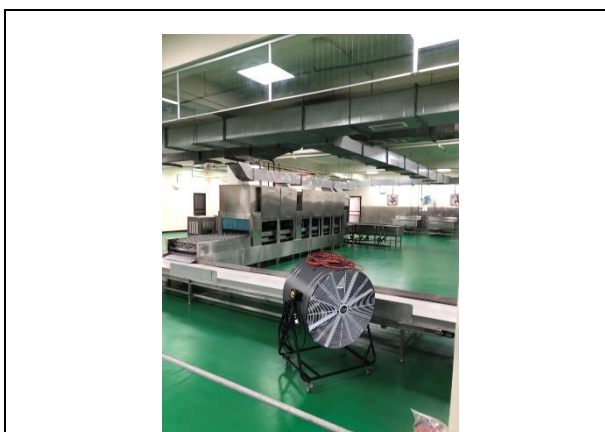
打菜區



烹調區



冷凍、冷藏庫



洗滌區



清洗機結構及清洗流程說明

中正高中學校午餐食安查核外訂桶餐廠商訪查佐證相片（宏遠）

11/3



乾貨放置區



打菜區



烹調區



冷凍庫



蔬果洗滌區



農藥殘留檢驗區

【附件二】 本學期午餐自主送驗結果

1111110 學校自主送驗：食家安



臺北市衛生局檢驗報告書

申請者：臺北市立中正高級中學

報告發行日期：2022年11月18日
發文字號：北市衛檢字第1113068363號
收樣日期：2022年11月10日 12時15分
檢驗日期：2022年11月10日
申請編號：A111A01046
樣品編號：A1111297
樣品名稱：便當

第1頁/共1頁

檢驗項目	檢驗結果	檢驗方法	備註
性狀	正常		
金黃色葡萄球菌	<10 CFU/g	食品微生物之檢驗方法—金黃色葡萄球菌之檢驗(104年10月13日部授食字第1041901818號公告修正)	
沙門氏桿菌	陰性	食品微生物之檢驗方法—沙門氏桿菌之檢驗(102年12月23日部授食字第1021951187號公告修正)	
單核球增多性李斯特菌	<10 CFU/g	食品微生物之檢驗方法—單核球增多性李斯特菌之檢驗(109年6月23日部授食字第1091900915號公告修正)	

樣品照片：



備註：
1. 本樣品係由申請者(包括個人、公司行號或機關)自行採樣送驗，其採樣、保存及運送等過程之情形，非本局所能確認，故本局僅對所送樣品當時狀態進行檢驗，所得檢驗結果僅供參考，不得據為判定合法與否及整批產品狀態之結果證明。有關中藥及食品添加物檢驗項目，如經各級衛生主管機關稽查檢出含有不法成分(包括西藥殘留物)，仍屬違反藥事法相關規定，移送司法機關究辦，不得以此檢驗報告為免責。
2. 使用本報告作為宣傳、推銷或牟利等商業行為時，有損害公眾權益者，應自負相關責任，本局亦得視實際情形逕行暫停受理該申請者後續申請檢驗案件等相關行政處理，以維本局公信力。
3. 臺北市衛生局檢驗科 地址：臺北市北投區石牌路二段111號7樓 聯絡電話：(02)2828-0102轉5988

報告簽署人：張嘉玲



1111018 學校自主送驗：宏遠



臺北市衛生局檢驗報告書

申請者：臺北市立中正高級中學

報告發行日期：2022年10月26日
發文字號：北市衛檢字第1113064693號
收樣日期：2022年10月18日 12時24分
檢驗日期：2022年10月18日
申請編號：A111A00941
樣品編號：A1111175
樣品名稱：便當

第1頁/共1頁

檢驗項目	檢驗結果	檢驗方法	備註
性狀	正常		
金黃色葡萄球菌	<10 CFU/g	食品微生物之檢驗方法—金黃色葡萄球菌之檢驗(104年10月13日部授食字第1041901818號公告修正)	
沙門氏桿菌	陰性	食品微生物之檢驗方法—沙門氏桿菌之檢驗(102年12月23日部授食字第1021951187號公告修正)	
單核球增多性李斯特菌	<10 CFU/g	食品微生物之檢驗方法—單核球增多性李斯特菌之檢驗(103年1月9日部授食字第1021951354號公告修正)	

樣品照片：



備註：
1. 本樣品係由申請者(包括個人、公司行號或機關)自行採樣送驗，其採樣、保存及運送等過程之情形，非本局所能確認，故本局僅對所送樣品當時狀態進行檢驗，所得檢驗結果僅供參考，不得據為判定合法與否及整批產品狀態之結果證明。有關中藥及食品添加物檢驗項目，如經各級衛生主管機關稽查檢出含有不法成分(包括西藥殘留物)，仍屬違反藥事法相關規定，移送司法機關究辦，不得以此檢驗報告為免責。
2. 使用本報告作為宣傳、推銷或牟利等商業行為時，有損害公眾權益者，應自負相關責任，本局亦得視實際情形逕行暫停受理該申請者後續申請檢驗案件等相關行政處理，以維本局公信力。
3. 臺北市衛生局檢驗科 地址：臺北市北投區石牌路二段111號7樓 聯絡電話：(02)2828-0102轉5988

報告簽署人：張嘉玲



1110901 廠商送驗：食家安



振泰檢驗科技股份有限公司實驗室
22101 新北市汐止區新台五路一段79號13F-7
Tel. 02-26981299 Fax. 02-26981229

測試報告

委託單位：食家安飲食文化股份有限公司	報告日期：2022/09/13
地址：新北市汐止區瑞德一路328巷1號一樓	報告編號：JTS202209A0064
聯絡人：黃佩倫	電話：02-27925757

備品描述(測試樣品由申請商提供並確認如下)

產品名稱：便當	包裝狀態：如照片所示
數量：1袋	製造日期：2022/09/01
樣品保存方式：常溫	有效日期：2022/09/01
製造廠商/國內負責廠商名稱：食家安飲食文化股份有限公司	收樣日期：2022/09/01
批號：---	檢驗日期：2022/09/01

測試結果：

測試項目	結果	定量限值	測試方法
#沙門氏桿菌	陰性	—	102年12月23日部授食字第1021951187號-食品微生物之檢驗方法—沙門氏桿菌之檢驗(第一部)(W08W0025.01)
#金黃色葡萄球菌	陰性	10 CFU/g(mL)	104年10月13日部授食字第1041901818號-食品微生物之檢驗方法—金黃色葡萄球菌之檢驗(第一部)(W08W0002.02)
#單核球增多性李斯特菌	陰性	10 CFU/g(mL)	109年6月23日部授食字第1091900915號-食品微生物之檢驗方法—單核球增多性李斯特菌之檢驗(第一部)(W08W0026.03)

備註：
註：#表示此結果為估計值。

—結束—

振泰檢驗科技股份有限公司

報告簽署人：



1. 標註"註"項目表示經衛生局認可，且依認可之方法執行檢測。
2. 本報告僅供參考資料，不得作為廣告或販售等商業宣傳。
3. 依於定量限值或偵測限之數值，檢測結果以未檢出或陰性表示。
4. 本報告不得作為合格證明，亦不得作為離職或解聘使用。
5. 本檢驗報告之所有檢驗內容，均依委託事項執行檢驗，如有不實，願自承擔完全責任。
6. 本報告結果僅對測試樣品負責，不代表委方所有產品。
7. 檢驗報告僅就委託者之委託事項提供檢驗結果，不對產品合法性作判斷。



振泰檢驗科技股份有限公司實驗室
22101 新北市汐止區新台五路一段79號13F-7
Tel. 02-26981299 Fax. 02-26981229

樣品照片



JTS202209A0064

1111101 廠商送驗：食家安



測試報告

委託單位：食家安飲食文化股份有限公司	報告日期：2022/11/10
地址：新北市汐止區福港一路228巷1號一樓	報告編號：JTS202211A0122
聯絡人：黃淑瑜	電話：02-26981299

測試結果：

測試項目	結果	定量指標	測試方法
#沙門氏桿菌	陰性	—	102年12月23日部授食字第1021951187號-食品微生物之檢驗方法-沙門氏桿菌之檢驗(第一節)(M09NM0025.01)
#金黃色葡萄球菌	陰性	10 CFU/g	104年10月13日部授食字第1041901818號-食品微生物之檢驗方法-金黃色葡萄球菌之檢驗(第一節)(M09NM0025.02)
#單核球增多性李斯特菌	陰性	10 CFU/g	109年6月23日衛授食字第1091900915號-食品微生物之檢驗方法-單核球增多性李斯特菌之檢驗(第一節)(M09NM0025.03)

備註：

註：*表示此結果為估計值。

振泰檢驗科技股份有限公司

報告簽署人：



-結束-

1. 標本*#項目表示經衛生福利部認證，且依照認可之方法執行檢測。
2. 本報告僅供參考資料，不得作為廣告或宣傳等商業宣傳。
3. 低於定量指標或檢測限之數值，檢測結果以未檢出或陰性表示。
4. 本報告不做符合性聲明，亦不得作為品質保證使用。
5. 本檢驗報告之所有檢驗內容，均須委託事項執行檢驗，如有不實，應盡予澄清或更正。
6. 本報告結果僅對測試樣品負責，不代表委方所有產品。
7. 檢驗報告僅就委託者之委託事項提供檢驗結果，不對產品合法性作判斷。

第 1 頁，共 2 頁



樣品照片



第 2 頁，共 2 頁

1111005 廠商送驗：宏遠



臺北市衛生局檢驗報告書

申請者：臺北市立中正高級中學

報告發行日期：2022 年 10 月 11 日
 發文字號：北市衛檢字第 1113060795 號
 收樣日期：2022 年 10 月 05 日 11 時 37 分
 檢驗日期：2022 年 10 月 05 日
 申請編號：A111A00880
 樣品編號：A1111098
 樣品名稱：便當

第 1 頁 / 共 1 頁

檢驗項目	檢驗結果	檢驗方法	備註
性狀	正常	—	—
金黃色葡萄球菌	<10 CFU/g	食品微生物之檢驗方法-金黃色葡萄球菌之檢驗(104 年 10 月 13 日部授食字第 1041901818 號公告修正)	—
沙門氏桿菌	陰性	食品微生物之檢驗方法-沙門氏桿菌之檢驗(102 年 12 月 23 日部授食字第 1021951187 號公告修正)	—
單核球增多性李斯特菌	<10 CFU/g	食品微生物之檢驗方法-單核球增多性李斯特菌之檢驗(109 年 6 月 23 日衛授食字第 1091900915 號公告修正)	—

樣品照片：



備註：

1. 本樣品係由申請者(包括個人、公司行號或機關)自行採樣送驗，其採樣、保存及運送等過程之情形，非本局所能確認，故本局僅對所送樣品當時狀態進行檢驗，所得檢驗結果僅供參考，不得據為判定合法與否及整批產品狀態之結果證明。有關中藥及食品添加劑檢驗項目，如經各級衛生主管機關稽查檢出含有不法成分(包括西藥類藥物)，仍屬違反藥事法相關規定，移送司法機關究辦，不得以此檢驗報告為免責。
2. 使用本報告作為宣傳、推銷或營利等商業行為時，有損衛生局聲譽者，應自負相關責任，本局亦得視實際情形進行暫停受理該申請者後續申請檢驗案件等相關行政處理，以維本局公信力。
3. 臺北市衛生局檢驗科 地址：臺北市北投區石牌路二段111號7樓 聯絡電話：(02)2828-0102轉5988

報告簽署人：張嘉玲



1111207 廠商送驗：宏遠



臺北市衛生局檢驗報告書

申請者：臺北市立中正高級中學

報告發行日期：2022 年 12 月 16 日
 發文字號：北市衛檢字第 1113187113 號
 收樣日期：2022 年 12 月 07 日 12 時 47 分
 檢驗日期：2022 年 12 月 07 日
 申請編號：A111A01170
 樣品編號：A1111433
 樣品名稱：便當

第 1 頁 / 共 1 頁

檢驗項目	檢驗結果	檢驗方法	備註
性狀	正常	—	—
沙門氏桿菌	陰性	食品微生物之檢驗方法-沙門氏桿菌之檢驗(102 年 12 月 23 日部授食字第 1021951187 號公告修正)	—
單核球增多性李斯特菌	<10 CFU/g	食品微生物之檢驗方法-單核球增多性李斯特菌之檢驗(109 年 6 月 23 日衛授食字第 1091900915 號公告修正)	—
金黃色葡萄球菌	<10 CFU/g	食品微生物之檢驗方法-金黃色葡萄球菌之檢驗(104 年 10 月 13 日部授食字第 1041901818 號公告修正)	—

樣品照片：



備註：

1. 本樣品係由申請者(包括個人、公司行號或機關)自行採樣送驗，其採樣、保存及運送等過程之情形，非本局所能確認，故本局僅對所送樣品當時狀態進行檢驗，所得檢驗結果僅供參考，不得據為判定合法與否及整批產品狀態之結果證明。有關中藥及食品添加劑檢驗項目，如經各級衛生主管機關稽查檢出含有不法成分(包括西藥類藥物)，仍屬違反藥事法相關規定，移送司法機關究辦，不得以此檢驗報告為免責。
2. 使用本報告作為宣傳、推銷或營利等商業行為時，有損衛生局聲譽者，應自負相關責任，本局亦得視實際情形進行暫停受理該申請者後續申請檢驗案件等相關行政處理，以維本局公信力。
3. 臺北市衛生局檢驗科 地址：臺北市北投區石牌路二段111號7樓 聯絡電話：(02)2828-0102轉5988

報告簽署人：張嘉玲



【附件三】午餐滿意度問卷調查

九月份(食家安)滿意度調查表						
選項		a 非常滿意	b 滿意	c 普通	d 不滿意	e 非常不滿意
份量	1. 主食(飯、麵)供應量是否足夠	185 票 29.55%	117 票 18.69%	232 票 37.06%	61 票 9.74%	31 票 4.95%
	2. 主菜供應量是否足夠	177 票 28.18%	106 票 16.88%	256 票 40.76%	70 票 11.15%	19 票 3.03%
	3. 副菜供應量是否足夠	185 票 29.74%	94 票 15.11%	249 票 40.03%	75 票 12.06%	19 票 3.05%
	4. 青菜供應量是否足夠	208 票 32.35%	107 票 16.64%	271 票 42.15%	43 票 6.69%	14 票 2.18%
	5. 湯品之供應量是否足夠	144 票 25.49%	112 票 19.82%	255 票 45.13%	39 票 6.90%	15 票 2.65%
口味	6. 午餐之烹調口味如何 (好吃、鹹淡、適當或過油)	104 票 16.64%	105 票 16.80%	284 票 45.44%	85 票 13.60%	47 票 7.52%
	7. 午餐之溫度如何	104 票 16.80%	124 票 20.03%	300 票 48.47%	52 票 8.40%	39 票 6.30%
品質	8. 午餐食材(青菜、肉)新鮮度	124 票 19.90%	118 票 18.94%	307 票 49.28%	37 票 5.94%	37 票 5.94%
	9. 午餐供應水果之品質	119 票 19.10%	160 票 25.68%	264 票 42.38%	55 票 8.83%	25 票 4.01%
	10. 午餐之衛生滿意度(餐桶、公用湯匙等)	163 票 26.08%	158 票 25.28%	244 票 39.04%	39 票 6.24%	21 票 3.36%
	11. 午餐之飲品滿意度	145 票 23.13%	138 票 22.01%	267 票 42.58%	40 票 6.38%	37 票 5.90%
廠商服務	12. 學校或班級反應事項是否能立即處理及改善	153 票 24.96%	129 票 21.04%	262 票 42.74%	28 票 4.57%	41 票 6.69%

13. 平日供餐態度(禮貌性)	187 票 30.51%	150 票 24.47%	238 票 38.83%	23 票 3.75%	15 票 2.45%
14. 整體而言，對食家安的滿意度？	133 票 21.56%	135 票 21.88%	284 票 46.03%	50 票 8.10%	15 票 2.43%
15. 未來是否想繼續訂購食家安	是：450 票 72.58%			否：170 票 27.42%	
16. 對於食家安的意見：					
主菜： 1. 菜色可以修改，料理更多含蛋白質的食物。 2. 太油。 3. 可以嘗試更換新的主菜，避免菜色重複。					
副菜： 1. 溫度可以再熱一點。 2. 太油。 3. 水餃多一點。 4. 菜味道不好吃。 5. 可以嘗試更換新的副菜，避免菜色重複。					
湯、飲料、水果： 1. 水果少一點，多一點飲料。 2. 水果加強。					
其他： 1. 溫度會冷掉。 2. 素便當加橡皮筋。 3. 還不錯，繼續保持。 4. 很棒！ 5. 普普通通。 6. 爛。 7. 比 10 月的宏遠好。 8. 湯匙上有未清洗乾淨的菜渣。					

臺北市立中正高級中學

111 年 09 月滿意度回覆

感謝 貴校給予食家安寶貴意見，針對相關意見一一回覆如下：

副菜: 1. 溫度可以再熱一點。 2. 太油。 3. 水餃多一點。 4. 菜味道不好吃。 5. 可以嘗試更換新的副菜，避免菜色重複。

回覆:

溫度的部份我們會再多加留意，有關菜色的部分會在特別留意菜單變化及烹調口味。

主菜: 1. 菜色可以修改，料理更多含蛋白質的食物。 2. 太油。 3. 可以嘗試更換新的主菜，避免菜色重複。

回覆:

營養師會依照營養基準搭配菜單，蛋白質攝取上會依豆、魚、肉、蛋類均衡設計，有關菜色的部分會在特別留意菜單變化及烹調口味。

湯&飲料&水果: 1. 水果少一點，多一點飲料。 2. 水果加強。

回覆:

按照契約書內容規定開立飲品及水果次數，水果的部分會再多加留意。

其他: 1. 溫度會冷掉。 2. 素便當加橡皮筋。 3. 還不錯，繼續保持。 4. 很棒！ 5. 普普通通。 6. 爛。 7. 比10月的宏遠好。 8. 湯匙上有未清洗乾淨的菜渣。

回覆:

溫度的部份我們會再多加留意，筆素便當皆有使用橡皮筋細綁，也謝謝各位老師及同學對我們的肯定與建議，餐具的部分也會再多注意清潔度。

食家安再次感謝學校辛苦所做的問卷，我們會持續努力，將滿意度達到最高，以符合 貴校師生要求。

食家安飲食文化股份有限公司

十月份(宏遠)滿意度調查表

選項		a 非常滿意	b 滿意	c 普通	d 不滿意	e 非常不滿意
份量	1. 主食(飯、麵)供應量是否足夠	158 票 26.07%	142 票 23.43%	265 票 43.73%	25 票 4.13%	16 票 2.64%
	2. 主菜供應量是否足夠	149 票 24.63%	142 票 23.47%	270 票 44.63%	30 票 4.96%	14 票 2.31%
	3. 副菜供應量是否足夠	139 票 22.90%	142 票 23.39%	272 票 44.81%	35 票 5.77%	19 票 3.13%
	4. 青菜供應量是否足夠	159 票 26.28%	138 票 22.81%	269 票 44.46%	24 票 3.97%	15 票 2.48%
	5. 湯品之供應量是否足夠	125 票 26.04%	98 票 20.42%	226 票 47.08%	21 票 4.38%	10 票 2.08%
口味	6. 午餐之烹調口味如何 (好吃、鹹淡、適當或過油)	77 票 12.77%	126 票 20.90%	307 票 50.91%	48 票 7.96%	45 票 7.46%
	7. 午餐之溫度如何	90 票 14.90%	126 票 20.86%	318 票 52.65%	46 票 7.62%	24 票 3.97%
品質	8. 午餐食材(青菜、肉)新鮮度	101 票 16.69%	99 票 16.36%	342 票 56.53%	44 票 7.27%	19 票 3.14%
	9. 午餐供應水果之品質	105 票 17.24%	120 票 19.70%	326 票 53.53%	44 票 7.22%	14 票 2.30%
	10. 午餐之衛生滿意度 (餐桶、公用湯匙等)	109 票 18.02%	174 票 28.76%	283 票 46.78%	20 票 3.31%	19 票 3.14%
	11. 午餐之飲品滿意度	135 票 22.28%	138 票 22.77%	272 票 44.88%	27 票 4.46%	34 票 5.61%
廠商 服務	12. 學校或班級反應事項是否能 立即處理及改善	133 票 21.98%	115 票 19.01%	300 票 49.59%	27 票 4.46%	30 票 4.96%
	13. 平日供餐態度(禮貌性)	173 票	156 票	251 票	16 票	9 票

	28.60%	25.79%	41.49%	2.64%	1.49%
14. 整體而言，對廠商的滿意度？	95 票 15.70%	144 票 23.80%	304 票 50.25%	26 票 4.30%	36 票 5.95%
15. 未來是否想繼續訂購此廠商	是：409 票 68.28%			否：190 票 31.72%	
16. 對於廠商的意見：					
主菜： 1. 海鮮排不好吃。 2. 不希望有組合肉魚排；拜託不要魚排。 3. 口味請加強。 4. 溫度不夠高。					
副菜： 1. 咖哩太螢光，便當盒會殘留螢光的痕跡，洗不乾淨。 2. 新鮮度請加強。 3. 溫度不夠高。					
水果： 1. 水果數量有時不夠。 2. 水果請加強。					
湯品： 1. 希望素食可以有湯。					
其他： 1. 有夠難吃。 2. 菜色不如預期，不好吃。 3. 菜色重複性高。					

中正高十月份(宏遠)滿意度調查表

對於廠商的意見：	主菜： 1. 海鮮排不好吃。 2. 不希望有組合肉魚排；拜託不要魚排。 3. 口味請加強。 4. 溫度不夠高。 副菜： 1. 咖哩太螢光，便當盒會殘留螢光的痕跡，洗不乾淨。 2. 新鮮度請加強。 3. 溫度不夠高。 水果： 1. 水果數量有時不夠。 2. 水果請加強。 湯品： 1. 希望素食可以有湯。 其他： 1. 有夠難吃。 2. 菜色不如預期，不好吃。 3. 菜色重複性高。
廠商回覆：	1. 主菜：魚排，為了減少魚刺可能帶給學生的風險，本公司使用的是利用高溫高壓處理使魚之骨刺脆化並利用機械去除骨刺，並加工組成的排狀，並會在口味上與師傅討論並加強。 2. 副菜：咖哩，因營養午餐使用的為台式咖哩粉，其中成分薑黃的成分偏多，而有明顯的顏色。 3. 溫度：出餐前廠內都會做嚴格的溫度管控，可能因氣溫變異大而造成。 4. 水果：數量不足的部分會再與廠內工作人員提醒告知，也會及時以備份補上。

【附件四】宏遠範例菜單及成本分析表

高中葷食營養午餐參考菜單(\$60)

日期	星期	主食	主菜	副菜			湯品	全蛋雞腿類(份)	豆腐蛋肉類(份)	蔬菜類(份)	油脂類(份)	總熱量(Kcal)
1	一	燕麥飯 燕麥、白米(煮)	鐵板肉片 豬肉、黃豆芽、洋蔥、紅蘿蔔(煮)	和風什錦 甜菜、甜不辣(煮)	鮑菇花椰 花椰菜、紅蘿蔔、香菇(炒)	臘味蔬菜	山粉圓甜湯/果汁 山粉圓	7.3	3.0	2.5	2.8	925
2	二	五穀飯 白米、五穀米(煮)	糖醋燒雞 雞肉、蔬菜(煮)	五香肉燥 雞腿、豬肉(炒)	蠔油茼蒿 茼蒿、香菇、紅蘿蔔(炒)	臘味蔬菜	水果	7.5	3.1	2.5	2.7	942
3	三	胚芽飯 白米、胚芽米(煮)	芝麻蒲燒豬 豬肉、芝麻(煮)	酸甜洋芋 甜菜、洋芋、蛋	雙色高麗 高麗菜、紅蘿蔔、木耳(炒)	有機蔬菜	菜頭湯/果汁 蘿蔔、紅蘿蔔	7.3	3.0	2.6	2.9	932
4	四	肉醬義大利麵 義大利麵、番茄、豬肉(煮)	香滷雞排 雞排(煮)	甜椒干片 西芹、甜椒、紅蘿蔔(炒)	滷白菜 大白菜、玉米粒、蔥(燉)	臘味蔬菜	水果	7.2	2.9	2.7	3.0	924
5	五	糯米飯 白米、糙米(煮)	馬鈴薯燉肉 豬肉、馬鈴薯、紅蘿蔔(煮)	鮮蔬炒蛋 蛋黃、雞蛋、紅蘿蔔(炒)	珍菇絲瓜 絲瓜、金針菇、薑(煮)	臘味蔬菜	水果	7.4	3.0	2.6	2.9	939
8	一	紫米飯 白米、紫米(煮)	鮮蔬雞丁 雞肉、蔬菜、蛋	玉米肉蓉 玉米、紅蘿蔔、青豆、雞肉(煮)	蒜香條豆 條豆、雞腿(炒)	臘味蔬菜	鮮瓜排骨湯/果汁 西瓜、排骨	7.3	3.1	2.6	3.0	944
9	二	小米飯 白米、小米(煮)	蕃薯燒排骨 排骨、蕃薯(煮)	青豆炒蛋 蛋黃、洋蔥、(炒)	蒜香白菜 白菜、蒜、紅蘿蔔(煮)	臘味蔬菜	水果	7.2	3.0	2.5	2.8	918
10	三	蕎麥飯 蕎麥、白米(煮)	咖哩雞 雞腿、洋蔥、紅蘿蔔(煮)	可樂餅X1 肉、馬鈴薯、蛋(炸)	彩椒花椰 花椰菜、彩椒(炒)	有機蔬菜	綠豆薏仁湯/果汁 綠豆、薏仁	7.5	3.0	2.6	2.8	941
11	四	地瓜飯 地瓜、白米(煮)	糖醋豬肉 豬肉、蒜、洋蔥(煮)	彩椒豆腐 豆腐、蒜(煮)	芋頭燻筍 芋頭、紅蘿蔔、芋頭(煮)	臘味蔬菜	水果	7.4	3.1	2.7	2.7	940
12	五	金鈎蝦油飯 白米、金鈎蝦、香菇(炒)	蜜汁翅腿 翅小(炸X2(個))	打拋干丁 雞腿、豆干、炒	木須扁蒲 扁蒲、木耳(炒)	臘味蔬菜	水果	7.3	3.0	2.7	2.9	934
15	一	糙米飯 糙米、白米(煮)	蒜香豬肉 豬肉、洋蔥、蒜(煮)	蕃茄炒蛋 蕃茄、蛋(炒)	咖哩洋芋 馬鈴薯、紅蘿蔔(煮)	臘味蔬菜	筍仔湯/果汁 筍、蔬菜	7.2	3.0	2.6	3.0	929
16	二	小麥飯 白米、小麥(煮)	三杯雞 雞腿、九層塔、薑(煮)	白菜西魯肉 白菜、雞腿、豬肉、蛋	玉米彩丁 紅蘿蔔、青豆、玉米(燉)	臘味蔬菜	水果	7.3	3.2	2.5	2.7	935
17	三	紫米飯 紫米、白米(煮)	紅燒肉 豬肉、蔬菜、蛋	時蔬甜條 甜菜、甜不辣、炒	雙色花椰 青白花椰(煮)	有機蔬菜	珍珠紅茶/果汁 珍珠	7.1	3.0	2.7	3.0	925
18	四	五穀飯 白米、五穀米(煮)	韓式年糕雞 雞肉、年糕、蔬菜、蛋	鮮肉鍋貼X2 鍋貼(煮)	彩椒鮑菇 青甜椒、彩椒、九層塔(炒)	臘味蔬菜	水果	7.4	3.0	2.7	3.0	946
19	五	南瓜炒米粉 米粉、南瓜、紅蘿蔔、香菇(炒)	蒜香豬排 豬排(煮)	筍燒油豆腐 油豆腐、筍(煮)	塔香海茸 海茸、蒜、九層塔(炒)	臘味蔬菜	水果	7.5	3.0	2.8	3.0	955
22	一	燕麥飯 燕麥、白米(煮)	義式燉雞 雞肉、蔬菜、蛋	咖哩豆腐 豆腐、蔬菜、蛋	開陽白菜 白菜、木耳、蝦米(煮)	臘味蔬菜	蜜薯甜湯/果汁 地瓜	7.2	3.0	2.6	2.9	925
23	二	芝蔴飯 白米、黑芝蔴(煮)	蘿蔔滷肉 豬肉、白蘿蔔、五香粉(煮)	蝦捲X1 蝦、肉(炸)	黃瓜鮮菇 大黃瓜、香菇、木耳(煮)	臘味蔬菜	水果	7.3	3.1	2.7	2.8	937
24	三	野菇炊飯 蔬菜、白米(煮)	沙嗲雞翅 雞翅(煮)	味噌凍腐 豆腐、紅蘿蔔、洋蔥、香菇(煮)	紅絲敏豆 敏豆、紅蘿蔔(炒)	有機蔬菜	巧達濃湯/果汁 洋蔥、蔬菜	7.2	3.0	2.7	2.9	927
25	四	五穀飯 五穀米、白米(煮)	無錫排骨 豬肉、蔬菜、蛋	玉米炒蛋 雞蛋、玉米、洋蔥(炒)	針菇高麗 高麗菜、紅蘿蔔、針菇(煮)	臘味蔬菜	水果	7.5	3.0	2.5	2.9	943
26	五	蕎麥飯 白米、蕎麥(煮)	宮保雞丁 雞肉、蔬菜、花生(煮)	泡菜什錦 蔬菜、泡菜、蛋	蝦香扁蒲 扁蒲、木耳、紅蘿蔔、蝦(煮)	臘味蔬菜	水果	7.3	3.0	2.6	3.0	936

◎本公司全面使用非基因改造之玉米及黃豆製品。

◎食材中含有甲殼類、芒果、花生、芝麻、葵花籽、奶製品、蛋製品、堅果類、含植物蛋白之麵粉製品、大豆製品、鮭魚、鯖魚等魚類及其製品，不適合其過敏體質者食用。

高中華食營養午餐參考菜單(\$70)

日期	星期	主食	主菜	副菜			湯品	全蛋 雞蛋 (份)	豆腐 雞肉 (份)	蔬菜 (份)	油脂 與鹽 (份)	總熱 量 (Kcal)
1	一	燕麥飯 燕麥、白米(煮)	鐵板肉片 豬肉、黃豆芽、洋葱、紅蘿蔔(煮)	和風什錦 雞絲、甜不辣(煮)	鮑菇花椰 花椰菜、紅蘿蔔、青豆(炒)	應選 蔬菜	山粉圓甜湯/果汁 山粉圓	7.3	3.0	2.5	2.8	925
2	二	五穀飯 白米、五穀米(煮)	糖醋燒雞 雞肉、蔥(煮)	五香肉燥 雞絲、豬肉(炒)	蠔油高麗 高麗菜、香菇、紅蘿蔔(炒)	應選 蔬菜	水果	7.5	3.1	2.5	2.7	942
3	三	胚芽飯 白米、胚芽米(煮)	炸豬排 豬排(煮)	酸甜洋芋 雞絲、洋芋(煮)	雙色高麗 高麗菜、紅蘿蔔、木耳(炒)	有機 蔬菜	菜頭湯/果汁 雞絲、紅蘿蔔	7.3	3.0	2.6	2.9	932
4	四	肉醬義大利麵 義大利麵、雞絲、雞肉(煮)	香滷雞排 雞排(煮)	地瓜薯條X3 地瓜(炸)	燴白菜 大白菜、玉米、雞絲(煮)	應選 蔬菜	水果	7.2	2.9	2.7	3.0	924
5	五	糙米飯 白米、糙米(煮)	馬鈴薯燉肉 雞肉、馬鈴薯、紅蘿蔔(煮)	鮮蔬蒸蛋 雞蛋、蔬菜(煮)	珍菇絲瓜 絲瓜、金针、雞(煮)	應選 蔬菜	水果	7.4	3.0	2.6	2.9	939
8	一	紫米飯 白米、紫米(煮)	鮮蔬雞丁 雞肉、雞絲、蔥(煮)	玉米肉蓉 玉米、紅蘿蔔、雞肉、雞肉(煮)	蒜香條豆 雞絲、雞(炒)	應選 蔬菜	鮮瓜排骨湯/果汁 瓜、排骨	7.3	3.1	2.6	3.0	944
9	二	小米飯 白米、小米(煮)	照燒豬排 豬排(煮)	青豆炒蛋 蛋、青豆、洋葱(炒)	蒜香白菜 白菜、雞、紅蘿蔔(煮)	應選 蔬菜	水果	7.2	3.0	2.5	2.8	918
10	三	蕎麥飯 蕎麥、白米(煮)	咖哩雞 雞腿、洋葱、紅蘿蔔(煮)	可樂餅X1 可樂餅(炸)	彩椒花椰 花椰菜、雞(炒)	有機 蔬菜	綠豆薏仁湯/果汁 綠豆、薏仁	7.5	3.0	2.6	2.8	941
11	四	地瓜飯 地瓜、白米(煮)	糖醋豬肉 豬肉、洋葱、洋葱(煮)	麥克雞塊X2 雞塊(炸)	芋頭燻筍 芋頭、紅蘿蔔、半雞(煮)	應選 蔬菜	水果	7.4	3.1	2.7	2.7	940
12	五	金鈎蝦油飯 白米、金鈎蝦、雞(炒)	蜜汁翅腿 翅、雞(煮)	打拋干丁 雞絲、豆干(炒)	木須扁蒲 扁蒲、木耳(炒)	應選 蔬菜	水果	7.3	3.0	2.7	2.9	934
15	一	糙米飯 糙米、白米(煮)	蒜香豬肉 豬肉、洋葱、雞(煮)	蕃茄炒蛋 蛋、蕃茄(炒)	咖哩洋芋 高麗菜、紅蘿蔔(煮)	應選 蔬菜	筍仔湯/果汁 筍、雞絲	7.2	3.0	2.6	3.0	929
16	二	小麥飯 白米、小麥(煮)	香酥魚排 魚排(炸)	白菜西魯肉 白菜、雞絲、雞肉、雞肉(煮)	玉米彩丁 紅蘿蔔、青豆、玉米(炒)	應選 蔬菜	水果	7.3	3.2	2.5	2.7	935
17	三	紫米飯 紫米、白米(煮)	紅燒肉 雞肉、雞絲、蔥(煮)	鹹酥雞X3 雞肉(炸)	雙色花椰 青豆、花椰(煮)	有機 蔬菜	珍珠紅茶/果汁 珍珠	7.1	3.0	2.7	3.0	925
18	四	五穀飯 白米、五穀米(煮)	韓式年糕雞 雞肉、半雞、雞絲、蔥(煮)	鮮肉鍋貼X2 鍋貼(煮)	彩椒鮑菇 青豆、雞、雞、九層塔(炒)	應選 蔬菜	水果	7.4	3.0	2.7	3.0	946
19	五	南瓜炒米粉 米粉、南瓜、紅蘿蔔、雞(炒)	蒜香豬排 豬排(煮)	筍燒豆腐 豆腐、雞(煮)	塔香海茸 海茸、九層塔(炒)	應選 蔬菜	水果	7.5	3.0	2.8	3.0	955
22	一	燕麥飯 燕麥、白米(煮)	義式燉雞 雞肉、雞絲、蔥(煮)	咖哩豆腐 豆腐、雞(煮)	開陽白菜 白菜、木耳、雞(煮)	應選 蔬菜	蜜薯甜湯/果汁 地瓜	7.2	3.0	2.6	2.9	925
23	二	芝麻飯 白米、黑芝麻(煮)	蘿蔔燉肉 雞肉、白蘿蔔、紅蘿蔔(煮)	蝦捲X1 蝦捲(炸)	黃瓜鮮菇 大黃瓜、雞、雞、木耳(煮)	應選 蔬菜	水果	7.3	3.1	2.7	2.8	937
24	三	野菇炊飯 雞絲、雞、白米(炒)	沙嗲雞翅 雞翅(煮)	味噌凍腐 凍腐、紅蘿蔔、洋葱、雞、雞(煮)	紅絲敏豆 雞絲、紅蘿蔔(炒)	有機 蔬菜	巧達濃湯/果汁 洋葱、雞絲	7.2	3.0	2.7	2.9	927
25	四	五穀飯 五穀米、白米(煮)	紅燒肉排 雞肉(煮)	玉米炒蛋 雞蛋、玉米、洋葱(炒)	針菇高麗 高麗菜、紅蘿蔔、針菇(煮)	應選 蔬菜	水果	7.5	3.0	2.5	2.9	943
26	五	蕎麥飯 白米、蕎麥(煮)	宮保雞丁 雞肉、雞絲、花生(煮)	烤地瓜X1 地瓜(煮)	蝦香扁蒲 扁蒲、木耳、紅蘿蔔、雞(煮)	應選 蔬菜	水果	7.3	3.0	2.6	3.0	936

◎本公司全面使用非基因改造之玉米及黃豆製品。

◎食材中含有甲殼類、芒果、花生、芝麻、葵花籽、奶製品、蛋製品、堅果類、含植物蛋白之穀物製品、大豆製品、鮭魚、鱈魚等魚類及其製品，不適合其過敏體質者食用。



食材成本分析

中正高中-標價組成內容分析表				
成本分析：以每人每餐分析 70元				
類別	評估說明	金額	小計	百分比
食材成本	主食：米（麵）	4.00	52.50	75.00%
	主菜A	20.55		
	副菜B	10.00		
	副菜C	5.00		
	副菜D(青菜)	2.40		
	調味料	0.55		
	果汁(2次/週) (13元/次，8元/5=5.2)	5.20		
	水果(3次/週) (8元/次，24元/5=4.8)	4.80		
人力成本	固定員工、獎金	7.00		10.0%
水電瓦斯	依照比例	4.20		6.0%
其他雜支	包含服裝清潔用品、燃料費、維修費用及消耗品、代辦費等	1.40		2.0%
運輸及管理	運費及到校服務人員	3.50		5.0%
稅金	營業稅-抵扣+營所稅	0.70		1.0%
保險費支出	產品責任險及產物保險	宏遠吸收		
利潤	1%	0.70		1.0%
合 計		70.0		100.0%

廠 商：宏遠國際餐飲股份有限公司
 負 責 人：鄭伊珊
 統 編：25094980
 電 話：(02)2290-0027.2290-0028
 地 址：新北市新北產業園區五權路54號

臺北市立中正高級中學

112 學年度營養午餐費用調整說明

針對現行營養午餐配合中央推動食材符合三章一Q，提供安心可溯源之食材外，也要求營養午餐廠商提供衛生安全的餐點，以提供優質午餐品質。

近年因消費者物價指數波動、人事成本增加，導致食材成本上揚以及水電瓦斯漲價，使得午餐食材內容與規格，因成本上揚而被限制，建議新的學年度，以提升食材品質及滿意度，期望費用調整能讓我們的孩子吃得更健康更營養。

消費者物價指數

	總指數	食物類	穀類及其製品	肉類	蛋類	水產類	蔬菜	水果	乳類	食用油	調味品	水電 燃氣	油料費
105 年	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
109 年	102.31	103.23	105.43	105.13	96.06	109.71	86.39	91.14	109.33	104.82	106.37	99.46	99.01
110 年	104.32	105.75	106.91	109.39	102.02	111.77	98.49	95.30	109.25	107.67	107.83	98.22	120.85
111 年 2 月	106.02	108.83	108.33	112.88	122.57	116.51	90.50	100.59	109.72	108.94	109.74	96.00	130.70

資料來源：行政院主計總處、中華民國統計資訊網

105-112 年每月工資漲幅

	每月基本工資	成長幅度百分比	每小時基本工資	成長幅度百分比
105 年 10 月	20,008 元	----	126 元	----
106 年	21,009 元	5%	133 元	5%
107 年	22,000 元	4.72%	140 元	5.26%
108 年	23,100 元	5%	150 元	7.14%
109 年	23,800 元	3.03%	158 元	5.33%
110 年	24,000 元	0.84%	160 元	1.27%
111 年	25,250 元	5.21%	168 元	5%
112 年	26,400 元	4.56%	176 元	4.76%

◆建議方案如下

	價格	規格
方案一	增加 5 元	一主菜二副菜一青菜，一湯或果汁(原規格)
方案二	增加 10 元	雙主菜一副菜一青菜一湯，，一湯或果汁 ；增加排狀數

敬請學校審慎思考，共同為提升午餐品質而努力，感謝！