

會議名稱：110-2 第一次餐飲供應檢討會會議記錄

會議時間：111 年 3 月 23 日（星期三）下午 12:30~13:20

會議地點：國際會議廳

主 席：總務部 張智能主任

出席人員：鄭仕飛主任、謝淑娟組長、張 堉副組長、石慧玲營養師。

昱品公司—楊素卿經理。

品軒公司—趙啟光總經理、蔡宜奴店長。

家長代表—邢淳媛副會長、蘇麗芬常委。

記 錄：石慧玲 營養師

壹、主席引言：

- 一、餐廳自 3/1 起提供筷子、湯匙等餐具，期盼增加大家用餐的便利性，請同學使用完畢確實回收，才能一直有餐具可以用。
- 二、營養師說明：今天的紅豆甜湯因為紅豆品質異常，為避免影響同學健康，請餐廳臨時下架，所以今天大家發現沒有甜湯，後續會更換紅豆的供應商，並試煮、試喝過確認沒有問題才會再提供，請大家見諒。

貳、廠商改善報告：

- 一、昱品公司—楊經理：報告內容如簡報附件二。
- 二、品軒公司—趙總經理：報告內容如簡報附件三。

參、學生意見發言：

- 一、感覺輕食以外的餐份量有變少。

廠商回應：我們打餐的配膳量是相同的、沒有減少，同學覺得有不夠的菜可以跟阿姨反映，我們都很樂意再替你加量。

- 二、同學詢問餐費漲 10 元是因為提供筷子湯匙嗎?還有哪些因素嗎?

總務部回應：在餐費的結構上，食材成本約佔 5 成 5~6 成、3 成左右是人事、1 成是水電瓦斯、乾料調味品等，學校的餐費過去 7 年未曾漲過，但其實各項成本是不斷在上升的，餐廳雖然以前提過調漲，但學校一直沒有同意，疫情之後因為各種食材的漲價非常明顯，肉類漲了 4、5 成、連雞蛋也漲

價甚至大缺貨，這是大家都很有感的，為了維持餐點的品質，所以同意廠商漲價，同時也希望增加同學便利性，所以順帶請餐廳提供筷子、湯匙。

三、滷肉飯套餐改新模式之後感覺飯的份量變少。

廠商回應：滷肉飯套餐以前是飯和全部的菜都一起打在大圓盤裡，現在是都分開，改成一碗飯(500CC 中碗)、一碗配菜、一碗青菜、一碗排骨或肉片湯，所以視覺上比較分散，有些同學又挑食不拿配菜或青菜，所以視覺上就比較少但其實是一樣的，而且滷肉飯都可以回來再加量。

四、疫情期間為何提供湯匙筷子等餐具?餐廳如何維持餐具的衛生?

總務部回應：3 月份開始疫情已經較為趨緩，而且有規劃讓同學取用餐具時只會觸碰到不會入口的部位，所以還特別訂製放湯匙的架子，就是因為在方面有做考量。餐具在餐廳開餐前都會封存起來，等開餐才會打開，所以衛生是沒有問題的。

五、前兩天小雞腿的肉咬開裡面紅紅的，好像沒熟。

餐廳回應：當天有同學反映，紅紅的是骨頭邊邊的部位，雞肉確定是熟的，因為廚師不希望把雞肉烤到乾硬掉，希望吃起來還可以有肉汁，所以沒有過度加熱。

總務部回應：營養師當天有收到一位同學和一位老師的反映，檢視了同學提供的小雞腿，肉可以輕易撕開也已經呈現白色，確定是熟的，紅紅的雞骨裡面滲出的骨髓，不是沒有熟。

六、輕食區的加量台跟同學的餐桌太近，很擠會互相影響。

總務部回應：我們會研究一下如何調整，也要顧慮阿姨補菜的方便性。

七、點心舖可以提供免洗餐具嗎?(例如買紫米布丁提供一次性使用的小湯匙)

總務部回應：因為學校是教育單位，教育部和環保局每年都會來兩次公文，要求不可以用一次性的餐具，被稽查到會有罰則，所以不能提供。如果提供環保餐具，同學把點心帶回教室吃以後恐怕也不會再拿回來還了，建議同學可以自己準備吃點心時使用的餐具。

肆、家長會意見：

- 1、餐廳用餐區的空氣不流通，建議加強空調。

總務部回應：因現為季節交替之際，今天的氣溫又不足以開冷氣而是送風，在餐廳人多又有食物的環境下難免覺得空氣不太清新，但若是冷氣太強食物也冷的快，實在兩難，請家長諒解。

- 2、今天麻辣腱肉麵有少數麵條好像沒熟。

總務部回應：學校因為要快速供餐，採購的麵條本身已是熟麵(製作時就已煮熟)，進貨之後廚房會再蒸過，所以不會是沒熟的，應該是重疊在一起的麵條變得比較厚，所以吃起來硬硬的，導致家長誤解為沒熟。

伍、宣導與總結：

一、學務處宣導：

學校規定禁帶外食，同學帶來手搖飲、慶生蛋糕等外食，學務處會暫為保管，放學才歸還同學。

二、主席總結：

- 1、學生議會很用心的在替同學們謀福利，常向學校提出很多限量點心的建議，廠商能做得出來的都會盡力供應，但是點心只是補充，正餐才是主要，請同學也不要本末倒置。
- 2、溝通的管道是暢通的，同學對餐點有任何意見，都可以隨時向餐廳或學校營養師、其他師長反映，我們都樂意跟同學討論、溝通。