



111學年度上學期
第5次午餐供應委員會會議⁵

台北市忠孝國中午餐供應委員會
111.12.27



本次會議討論事項



一 主席致詞

二

業務報告：12月供餐、檢驗報告、
異務處理、滿意度調查

三

討論：112年1、2月菜單討論

四

臨時動議：

二、業務報告



A. 供應商

1. 12月供應商：榮彬
2. 1、2月供應商：宮保王、榮彬

B. 特殊狀況

1. 檢驗報告。
2. 異務處理。

C. 滿意度回饋

1. 依據統計

D. 文字回饋

1. 依據回饋表

B-1檢驗報告^a



臺北市政府衛生局檢驗報告書

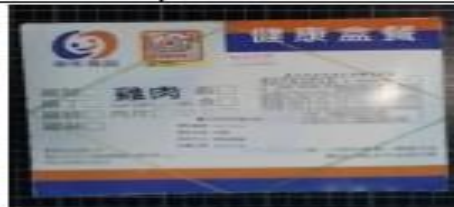
申請者：榮彬食品有限公司

報告發行日期：2022年12月16日
發文字號：北市衛檢字第1113186950號
收樣日期：2022年12月06日 13時14分
檢驗日期：2022年12月06日
申請單編號：A111A01161
樣品編號：A1111423
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。有關中藥及食品摻加西藥檢驗項目，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，移請司法機關究辦，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，有損害民眾權益者，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. 臺北市政府衛生局檢驗科 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



B-1檢驗報告^b



臺北市衛生局檢驗報告書

申請者：宮保王食品有限公司

報告發行日期：2022年11月09日
發文字號：北市衛檢字第1113067424號
收樣日期：2022年11月04日 12時47分
檢驗日期：2022年11月04日
申請單編號：A111A01018
樣品編號：A1111261
樣品名稱：午餐餐盒

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。有關中藥及食品增加西藥檢驗項目，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，務請司法機關究辦，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，有損害民眾權益者，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

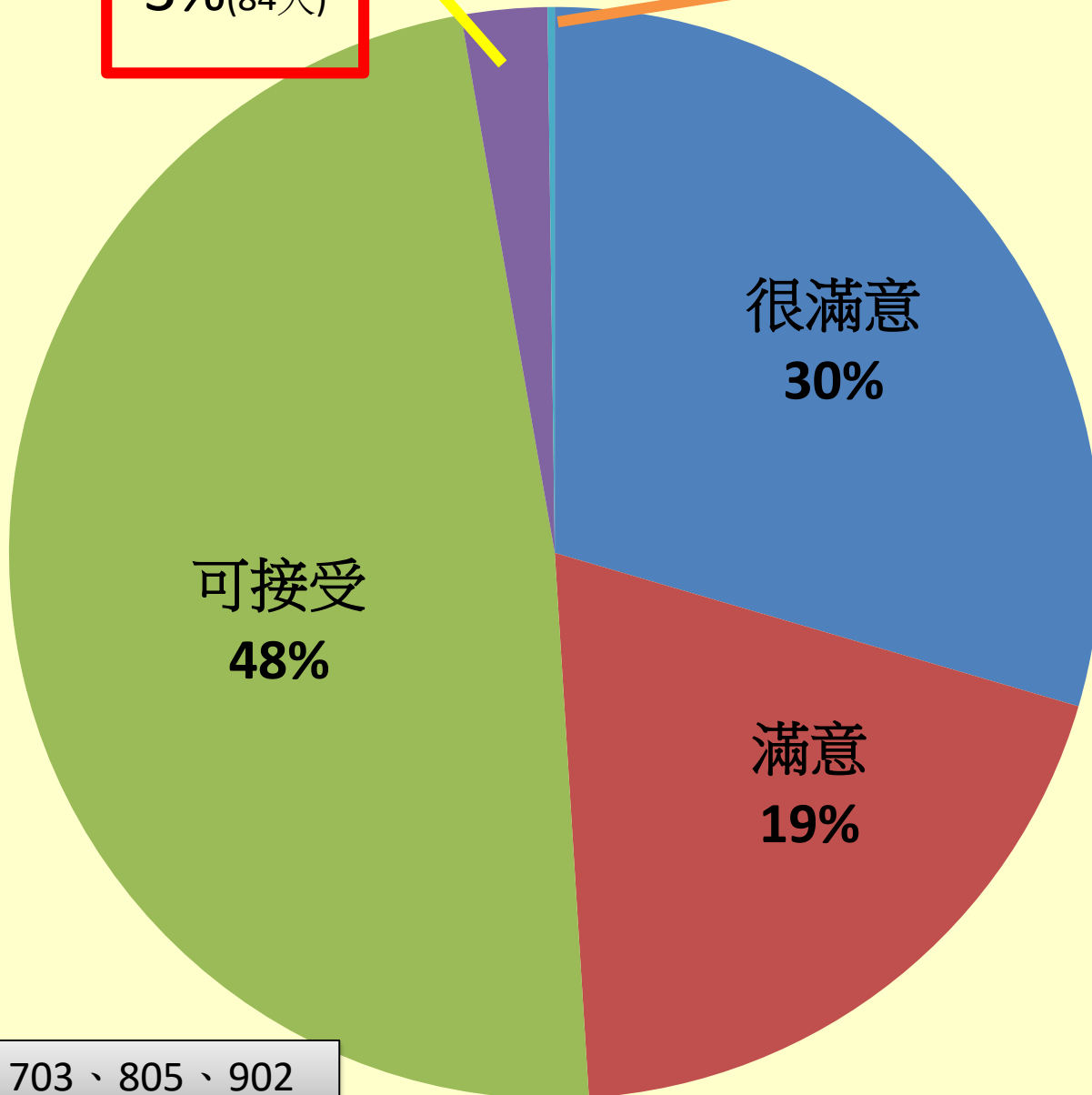


C.滿意度



12月供餐滿意度

12月滿意度



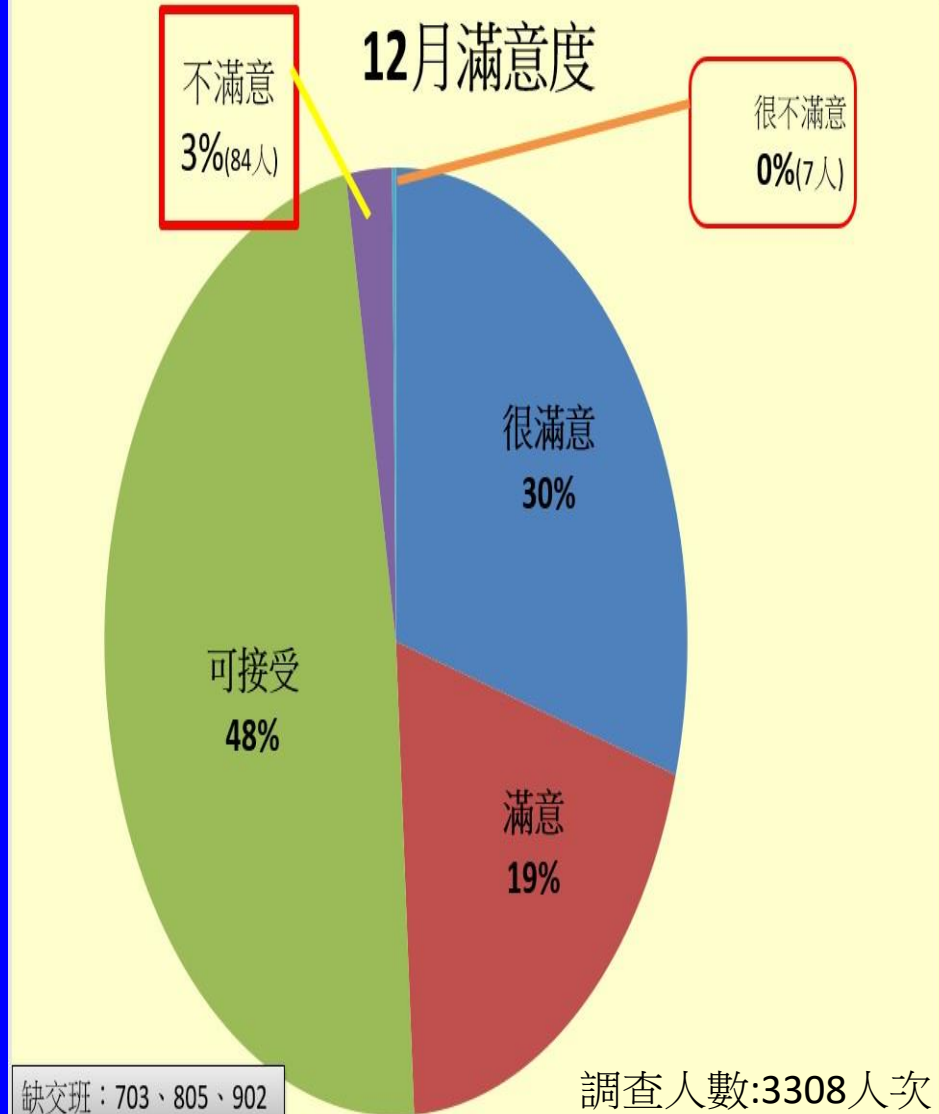
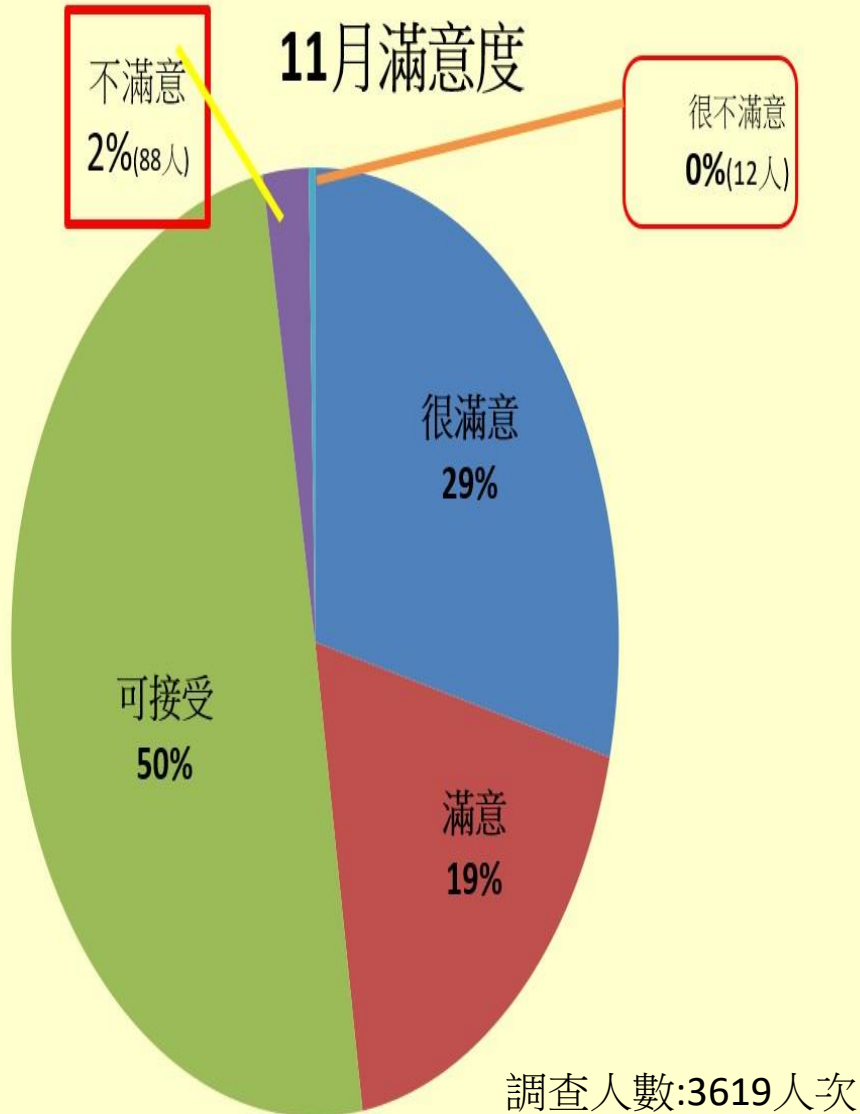
很不滿意
0%(7人)

不滿意
3%(84人)

D. 12月 (榮彬) 學生文字回饋表

班級	反應事項	備註
701	飯菜量過多, 然後都要倒掉, 很浪費。 飯菜、餐具很髒, 菜不好吃。	
904	鹹酥雞很好吃, 可增加次數。	

滿意度調查表比較(11、12月)





三.討論

A. 菜單審查

B. 1月13天(宮保王)

C. 2月12天(榮彬)

審菜單原則

1. 甜品供應頻率 1 週不超過 1 次
2. 油炸 1 週不超過 2 次。
3. 魚、肉類半成品不得超過 2 份/週
4. 供餐時間 (11:30): 提早、逾時送達,
每早、遲10分鐘計1點。

112年1月份-1

宮保天 歡樂世界
Kung Pao Bowl
Tel:02-26519947
地址:台北市南港路三段149巷49弄12號

台北市忠孝國中112年1月菜單



行政院衛生署HACCP認證合格廠商 編號:109 營業額:100萬

日期	星期	主食	主菜一	副菜一	副菜二	青菜	湯	鮮果	牛奶	雞蛋	豆漿	其他
3	二	香Q白飯 <small>白米(蒸)</small>	咖哩燉肉 <small>豬肉.馬鈴薯.胡蘿蔔(燉)</small>	★鹽酥雞*3 <small>雞肉(炸)</small>	腐皮高麗菜 <small>高麗菜.豆腐皮.木耳(炒)</small>	綠色蔬菜	榨菜肉絲湯 <small>榨菜.豬肉(煮)</small>	水果	-	-	-	-
4	三	有機白米飯 <small>有機白米(蒸)</small>	滷排骨*1 <small>豬肉(滷)</small>	雞肉柳粉絲 <small>雞肉柳.冬粉.高麗菜.胡蘿蔔(炒)</small>	南瓜炒蛋 <small>雞蛋.南瓜(炒)</small>	有機蔬菜	薑絲冬瓜湯 <small>冬瓜.薑絲.豬肉(煮)</small>	鮮奶	-	-	-	-
5	四	香鬆蓋飯 <small>日式 白米.香鬆(蒸)</small>	壽喜燒肉片 <small>豬肉.洋蔥.白菜(燒)</small>	海苔花枝丸*2 <small>花枝丸.海苔粉(烤)</small>	毛豆玉米 <small>毛豆.玉米(炒)</small>	有機蔬菜	味噌豆腐湯 <small>豆腐.洋蔥.小魚干(煮)</small>	-	-	-	-	-
6	五	燕麥飯 <small>白米.燕麥(蒸)</small>	紅燒魚片*1 <small>魚肉.洋蔥(燒)</small>	麻油雞 <small>雞肉.米血糰.高麗菜.鮮菇(燉)</small>	關東煮 <small>蘿蔔.海帶.豆腐(煮)</small>	有機蔬菜	白菜肉片羹 <small>豬肉.白菜.木耳.胡蘿蔔(煮)</small>	水果	-	-	-	-
7	六	香Q白飯 <small>白米(蒸)</small>	▲烤蝦排*1 <small>蝦排(烤)</small>	京醬豬柳 <small>豬柳.洋蔥.甜椒(炒)</small>	脆炒豆芽 <small>豆芽菜.胡蘿蔔.木耳(炒)</small>	綠色蔬菜	紅豆QQ <small>紅豆.QQ(煮)</small>	-	-	-	-	-
9	一	香Q白飯 <small>白米(蒸)</small>	蘿蔔滷肉 <small>豬肉塊.蘿蔔.紅蘿蔔(滷)</small>	▲烤雞塊*3 <small>雞塊(烤)</small>	開陽白菜 <small>大白菜.木耳.開陽(炒)</small>	綠色蔬菜	肉骨茶湯 <small>豬肉.馬鈴薯.肉骨茶包(煮)</small>	-	-	-	-	-
10	二	地瓜飯 <small>白米.地瓜(蒸)</small>	宮保雞丁 (不辣) <small>雞肉.馬鈴薯.花生.花生(炒)</small>	瓜仔干丁 肉燥 <small>豬肉.馬鈴薯.花生(炒)</small>	柴魚蒲瓜 <small>蒲瓜.柴魚.胡蘿蔔.蔥(炒)</small>	綠色蔬菜	玉米濃湯 <small>玉米.牛奶.馬鈴薯(煮)</small>	水果	-	-	-	-



112年1月份-2

11	三	有機白米飯	叉燒肉*2	韓式炒年糕 (不辣)	木耳筍片	有機蔬菜	番茄蔬菜湯	鮮奶	-	-	-	-
		有機白米(蒸)	豬肉(烤)	年糕.泡菜.大白菜.青蔥(烤)	筍片.木耳.鮮菇(炒)		番茄.高麗菜.馬鈴薯(煮)					
12	四	紅醬 義大利麵	虱目魚排*1	地瓜薯條*4	紅蘿蔔花椰	有機蔬菜	燒仙草雙圓		-	-	-	-
義式		麵條.胡蘿蔔.洋蔥(煮)	魚排(炸)	薯條*4(烤)	花椰菜.紅蘿蔔(炒)		仙草.豆類.地瓜圓.芋圓(煮)					
13	五	紅藜飯	沙嗲肉片	日式蒸蛋	拌炒海帶絲	有機蔬菜	芹菜蘿蔔湯	水果	-	-	-	-
		白米.紅藜(蒸)	豬肉.洋蔥.沙嗲醬(炒)	雞蛋(蒸)	海帶絲.豆干絲.芹菜.胡蘿蔔(炒)		蘿蔔.芹菜.豬肉(煮)					
16	一	小米飯	翅小腿*1	泡菜肉片	▲可樂餅*1	綠色蔬菜	海芽吻仔魚湯	TAP 鮮奶	-	-	-	-
韓式		白米.小米(蒸)	翅小腿(滷)	豬肉.泡菜.大白菜(炒)	可樂餅*1(烤)		海帶芽.豆腐.吻仔魚(煮)					
17	二	十穀飯	★炸豬排*1	白醬南瓜雞	芝麻炒條豆	綠色蔬菜	竹筍肉絲湯	水果	-	-	-	-
		白米.九穀(蒸)	豬排(炸)	雞肉.南瓜.玉米(炒)	豆段.芝麻.彩椒(炒)		豬肉.筍絲.胡蘿蔔(煮)					
18	三	有機白米飯	咖哩雞	蒜泥肉片	寬粉高麗	有機蔬菜	枸杞冬瓜湯		-	-	-	-
		有機白米(蒸)	雞肉.馬鈴薯.胡蘿蔔(燉)	豬肉.豆芽.蒜(炒) 福州丸(燒)	高麗菜.寬粉.蔬菜(炒)		冬瓜.排骨.枸杞(煮)					

◎備註：本菜單含有蛋、奶、堅果花生芝麻、甲殼、海鮮及其相關製品，不適合作為過敏體質者食用。豬肉及加工食品皆採用CAS認證食材，雞肉使用CAS或TAP食材，若您想了解更多詳細的資料歡迎至食材室轉平台查詢。

品類及其製品	菜單種類(次/月)				製菓食材分例(次/月)		其他分例(次/月)	
	◎東內及海鮮	豬肉	雞肉	海鮮食材	▲加工食品	★海產品	✓奶類	
日食	3次	7次	3次	12次	4次	2次	2次	

宮保王小講糖

米字部的【糖】通常指額外添加的「精製糖」：包含果糖、蔗糖、砂糖、黑糖、冰糖等等。

※「精製糖」對健康的危害較大，建議攝取量應低於總熱量的5-10%，購買商品可以找出「營養標示」及「成分」來看含有多少糖。

▲常見的商品有：手搖飲料、點心蛋糕、糖果餅乾，精製糖攝取過多可能造成生長異常、肥胖疾病、糖尿病、以及相關的新陳代謝疾病。

酉字部的【醣】泛指「碳水化合物」：也就是常見的米飯、麵條、麵粉製品、根莖類澱粉。

▲好「醣」的食物有很多，包含全穀雜糧、玉米、南瓜、番薯、馬鈴薯、芋頭、蓮藕，都是富含纖維及營養素的好選擇。



112年2月份-1

榮彬食品有限公司
 電話：(02) 2722-2124
 傳真：(02) 2722-2125
 營業部：林嘉輝(營業字號第009217號)

榮彬112年2月菜單 忠孝國中

本店豬原料
 原產地 台灣

日期	星期	主食	主菜	副菜	湯品	副品	營養成分	熱能	蛋白質	脂肪	碳水化合物	鈣	鐵	鈉	鉀
13	一	芝麻飯	和風醬燒豬 <small>豬肉(主)、時蔬/燒</small>	雞絲銀芽 <small>雞豆芽(主)、時蔬、雞肉/炒</small>	醬燒油腐 <small>油豆腐(主)、時蔬、雞肉/燒</small>	綠色青菜	榨菜肉絲湯 <small>榨菜、豬肉</small>	6.3	2.8	2	2.7	0	823		
14	二	白飯	咖哩雞 <small>雞肉(主)、時蔬、咖哩粉/燒</small>	肉燥滷蛋x1 <small>水滷蛋(主)、豬肉/燒</small>	白菜滷 <small>大白菜(主)、時蔬、雞肉/燒</small>	綠色青菜	山粉圓甜湯 <small>山粉圓</small>	6.3	2.8	2	2.7	0	823		
15	三	有機白飯	京醬肉絲 <small>豬肉(主)、時蔬/燒</small>	蜜汁雞球 <small>雞肉(主)、時蔬/燒</small>	彩蔬豆薯 <small>豆薯(主)、雞肉、時蔬/炒</small>	有機青菜	酸辣湯 <small>板豆腐、雞肉、時蔬、雞蛋</small>	6.3	2.7	2	2.7	1	815		
16	四	炸醬麵	虱目魚柳x1 <small>虱目魚柳(超標水產品)/燒</small>	香料烤雞排x1 <small>雞肉(主)、義大利香料/燒</small>	鮮菇燒黃瓜 <small>大黃瓜(主)、鮮菇、時蔬/燒</small>	有機青菜	海芽蛋花湯 <small>雞蛋、海帶芽、薑</small>	6.4	2.9	2	2.8	0	842		
17	五	糙米飯	蘿蔔燒豬 <small>豬肉(主)、蘿蔔、時蔬/燒</small>	BBQ翅小腿x1 <small>翅小腿(主)/燒</small>	田園玉米 <small>玉米(主)、雞肉、時蔬/炒</small>	有機青菜	蕃茄豆腐湯 <small>板豆腐、蕃茄、雞肉</small>	6.3	2.8	1.8	2.7	1	818		
18	六	雜糧飯	糖醋雞丁 <small>雞肉(主)、時蔬/燒</small>	★日式炸豬排x1 <small>豬肉(主)/炸</small>	鴻喜菇炒高麗 <small>甘藍(主)、時蔬、鴻喜菇/炒</small>	綠色青菜	蘿蔔肉片湯 <small>白蘿蔔、豬肉</small>	6.3	2.9	2	2.8	0	819		



112年2月份-2

日期	主菜種類	主菜名稱	主菜食材特性分析	副菜名稱	副菜食材分析	湯品名稱	湯品食材分析	其他	營養分析	備註				
20	一	地瓜飯	五香肉燥	香燒雞排x1	脆炒瓠瓜	綠色青菜	味噌湯	TAP 豆漿	6.3	2.8	2	2.7	1	003
			豬肉(主)、時蔬、蔥干/燒	雞肉(主)/燒	瓠瓜(主)、豬肉、時蔬/炒		飯豆腐、洋蔥、海帶芽、味噌							
21	二	白飯	筍香燒肉	柴魚蒸蛋	關東煮	綠色青菜	綠豆薏仁湯		6	2.8	2	2.5	0	001
			豬肉(主)、竹筍/燒	雞蛋(主)、柴魚片/蒸	白蘿蔔(主)、時蔬/燒		綠豆、薏仁							
22	三	有機白飯	三杯雞	醬燒豆腐	●炒甜不辣x3	有機青菜	大瓜湯	水果	6.3	2.9	2	2.8	1	005
			雞肉(主)、時蔬、九層塔/燒	豆腐(主)、豬肉/燒	甜不辣/炒		大黃瓜、豬肉							
23	四	香菇油飯	醬燒豬排x1	★鹽酥雞x3	泡菜炒豬肉	有機青菜	玉米蛋花湯	鮮乳	6.1	2.9	2	2.9	1	005
			豬肉(主)/燒	雞肉(主)/炸	大白菜、豬肉、時蔬/炒		玉米、時蔬、雞蛋							
24	五	五穀飯	香滷雞翅x1	義式洋芋	彩蔬花椰	有機青菜	大滷湯	水果	6.3	2.9	2	2.7	1	000
			三節翅(主)/滷	洋芋(主)、胡蘿蔔、時蔬、豬肉/燒	青花椰(主)、白花椰、鮮菇、時蔬/炒		時蔬、飯豆腐、豬肉、雞蛋							

※所有豆類製品及玉米均為非基因改造食品。★表示油炸品。

※本菜單含有海鮮、蝦、花生、奶製品、蛋及蛋製品，不適合其過敏體質者食用。

※本菜單時蔬部分為：彩椒、玉米、胡蘿蔔、白蘿蔔、洋芋、甘藷、木耳、荷蘭豆、芥菜、西洋芹、洋蔥、蔥、蒜、薑、筍、花椰菜、小黃瓜。

主菜種類(次/月)			主菜食材特性分析(次/月)		副菜食材分析(次/月)		其它分析(次/月)	
水產品	雞肉	豬肉	生鮮食材	調理食品	●全穀類加工品	△肉類加工品	★油炸品	甜湯
1次	4次	6次	11次	0次	1次	0次	2次	2次

廠商出現異物紀錄與記點狀況

宮保王：

9/21日綜合關東煮白飯：白色異物 → 記1點

11/10日素食區豆干醬瓜：橡皮筋 → 記1點

榮彬：

廠商午餐供應異常記點項目

- **一般生物性異物, 記點 1~3點:**
 1. 小蟲、蝸牛、蚊子、蛾蚋... 等。
 2. 以日/批為單位。
- **一般物理性異物, 記點 1~5點:**
 1. 塑膠、紙片、樹枝、雜草、頭髮...等
 2. 金屬、玻璃記點 5~8點。
 3. 情節嚴重者, 通報衛生局查處。
- **病媒生物性異物(蟑螂、蒼蠅等), 記點5點:**

情節嚴重(3次/3個月)通報衛生局,
複查不合格, 終止契約。

謝謝聆聽！

下次會議3/28日(二)

