



111學年度下學期  
第1次午餐供應委員會會議<sup>6</sup>

台北市忠孝國中午餐供應委員會  
**112.03.28**



# 本次會議討論事項



一 主席致詞

二 業務報告：2、3月供餐、檢驗報告、  
異務處理、滿意度調查

三 討論：112年2、3月菜單討論

四 臨時動議：

## 二、業務報告



### A. 供應商

1. 2月供應商：榮彬
2. 3月供應商：宮保王

### 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<sup>a</sup>



## 臺北市政府衛生局檢驗報告書

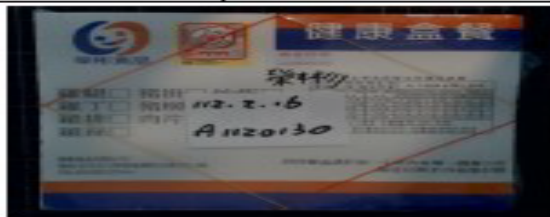
申請者：榮彬食品有限公司

報告發行日期：2023年02月20日  
發文字號：北市衛檢字第1123098250號  
收樣日期：2023年02月16日 14時19分  
檢驗日期：2023年02月16日  
申請單編號：A112A00116  
樣品編號：A1120130  
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)	
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)	
單核球增多性李斯特菌	<10 CFU/g	食品微生物之檢驗方法—食品中單核球增多性李斯特菌之檢驗(111年8月18日衛授食字第1111901489號公告訂定)(MOHWM0029.00)(自112年1月1日生效)	

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<sup>b</sup>



## 臺北市政府衛生局檢驗報告書

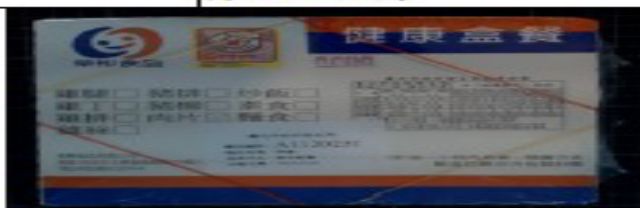
申請者：榮彬食品有限公司

報告發行日期：2023年03月08日  
發文字號：北市衛檢字第1123101085號  
收樣日期：2023年03月02日 13時13分  
檢驗日期：2023年03月02日  
申請單編號：A112A00181  
樣品編號：A1120231  
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)	
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)	
單核球增多性李斯特菌	<10 CFU/g	食品微生物之檢驗方法—食品中單核球增多性李斯特菌之檢驗(111年8月18日衛授食字第1111901489號公告訂定)(MOHWM0029.00)(自112年1月1日生效)	

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c



## 臺北市政府衛生局檢驗報告書

申請者：宮保王食品有限公司

報告發行日期：2023年01月16日  
發文字號：北市衛檢字第1123090950號  
收樣日期：2023年01月05日 12時00分  
檢驗日期：2023年01月05日  
申請單編號：A112A00028  
樣品編號：A1120028  
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	—	
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)	
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)	
單核球增多性李斯特菌	<10 CFU/g	食品微生物之檢驗方法—食品中單核球增多性李斯特菌之檢驗(111年8月18日衛授食字第1111901489號公告訂定)(MOHW0029.00)(自112年1月1日生效)	

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



## 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：2023年02月20日  
發文字號：北市衛檢字第1123097358號  
收樣日期：2023年02月13日 11時16分  
檢驗日期：2023年02月13日  
申請單編號：A112A00096  
樣品編號：A1120109  
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	---	
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)	
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)	
單核球增多性李斯特菌	<10 CFU/g	食品微生物之檢驗方法—食品中單核球增多性李斯特菌之檢驗(111年8月18日衛授食字第1111901489號公告訂定)(MOHW0029.00)(自112年1月1日生效)	

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

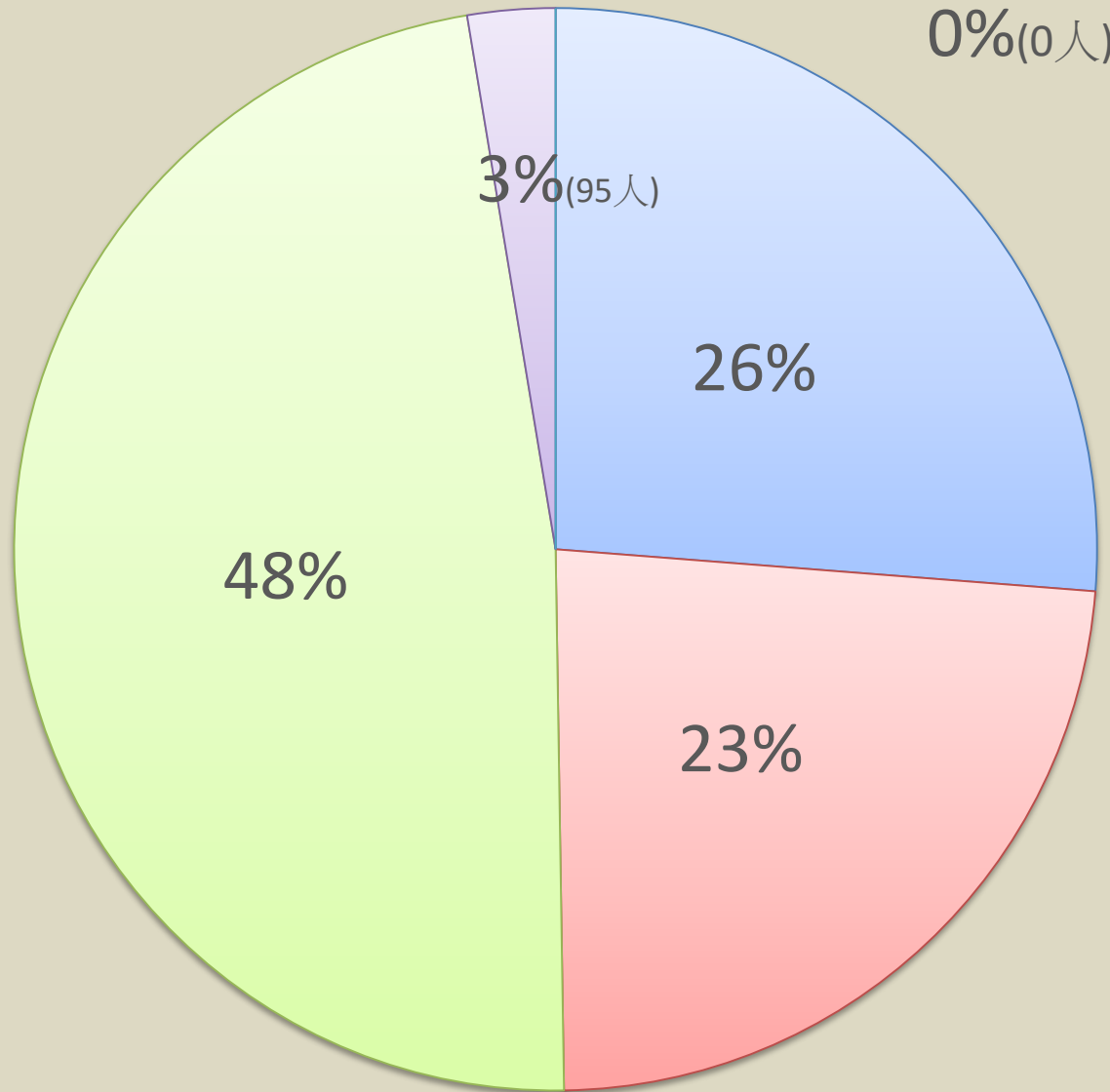


2、3供餐滿意度



調查人數:3632人次

# 2月榮彬滿意度



缺交班：703

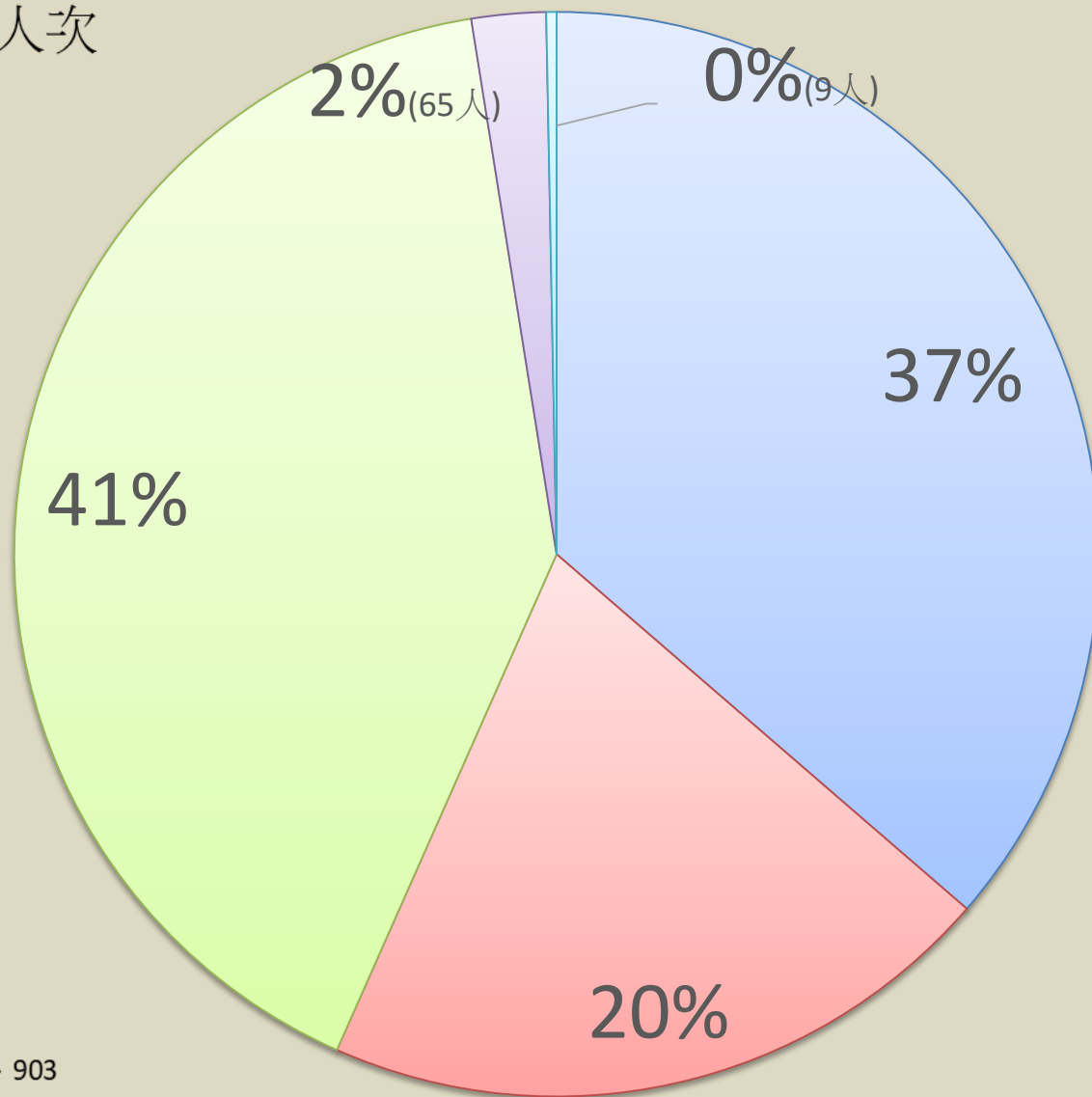
很滿意 滿意 可接受 不滿意 很不滿意

# D. 2月 (榮彬) 學生文字回饋表

班級	反應事項	備註
702	2/22香蕉很多壓傷，外觀正常，但內部變成泥。	香蕉太軟
801	2/23幫菜色加熱一下、鰻魚及石斑魚希望多一點。	
801	菜色希望長的好吃一點、口味有些有難吃、飯很硬、很多菜都冷的	
802	菜色有些不好吃、飯有時候很軟、飯菜都冷掉。	天冷，廠商外盒有加保溫套

# 3月宮保王滿意度

調查人數:2936人次



缺交班：702、703、801、903

很滿意 滿意 可接受 不滿意 很不滿意

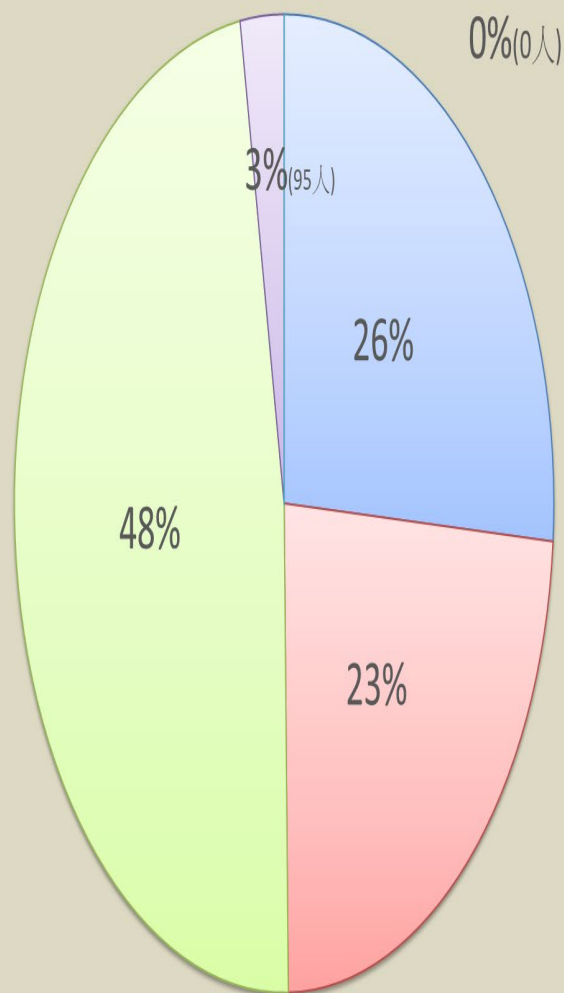
# D. 3月 (宮保王) 學生文字回饋表

班級	反應事項	備註
802	飯有時太軟了、餐食冷掉了。	
901	3/10一個月當中只有2次麵食,可否多增加主食更換比例。除麵食外,可加水餃或炒飯、煎餃、鍋貼等。	
901	菜色幾乎都是飯。	
904	魚肉中有頭髮。	忘記了

# 滿意度調查表比較(2、3月)

調查人數:3632人次

## 2月榮彬滿意度

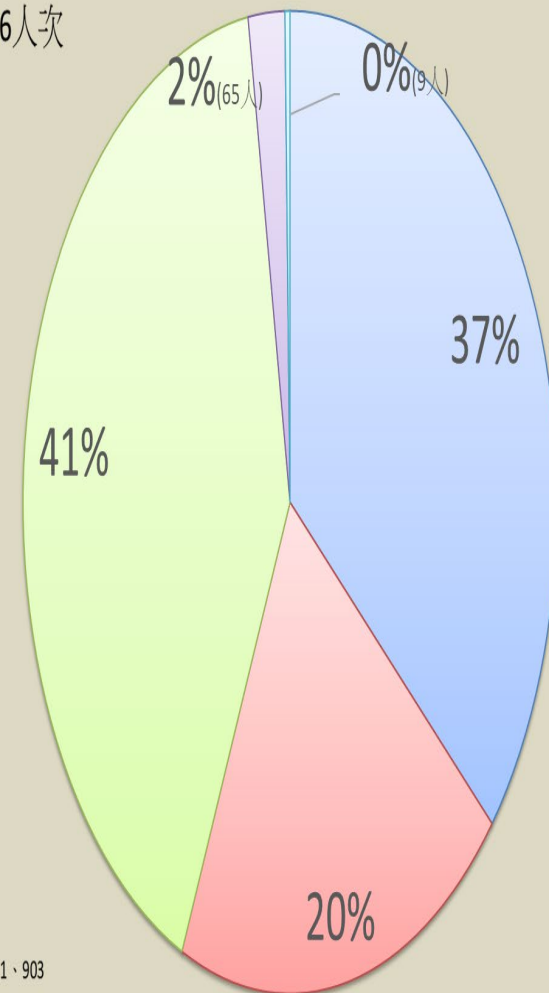


缺交班：703

很滿意 滿意 可接受 不滿意 很不滿意

調查人數:2936人次

## 3月宮保王滿意度



缺交班：702、703、801、903

很滿意 滿意 可接受 不滿意 很不滿意



# 三.討論

## A. 菜單審查

### 4月榮彬

# 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：提早逾時送達，每早遲10分鐘計1點。



# 112年4月份-1

**榮林食品有限公司**  
 電話: 03-328-3999  
 地址: 桃園市龍潭區中興路100號  
 中興路·龍潭站(中興學校對面00007710號)

## 榮林112年4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	飲品	點心	水果	甜點	鹹點	其他	備註		
4	一	清明連假												
4	二													
4	三													
6	四	香菇油飯	燒烤豬排×1 <small>雞排(150g)</small>	白菜炒年糕 <small>白菜(150g)、魚鬆、雞腿、碎雞排</small>	△海苔花枝丸×1 <small>花枝丸(150g)、碎雞排</small>	有機青菜	柴魚鮮蔬湯 <small>柴魚、時蔬</small>		0.5	2.0	2.2	2.0	0	800
7	五	地瓜飯	梅干扣肉 <small>豬腿肉(150g)、梅干菜、碎雞排</small>	玉米肉茸 <small>玉米(150g)、雞肉、碎雞排</small>	蔥燒豆腐 <small>豆腐(150g)、雞肉、玉米、碎雞排</small>	有機青菜	肉絲細粉湯 <small>肉絲、雞肉、時蔬</small>	水果	0.7	2.0	2	0	2	800
10	一	胚芽飯	咖哩雞 <small>雞肉(150g)、碎雞排</small>	無骨排骨酥×2 <small>排骨(150g)×2</small>	△鮮肉鍋貼 <small>鮮肉(150g)</small>	綠色青菜	仙草茶 <small>仙草汁、全蛋糖漿</small>		0.5	2.0	2	2.0	0	800
11	二	白飯	親子雞肉丼 <small>雞肉(150g)、雞蛋、碎雞排</small>	鮮筍什錦 <small>竹筍(150g)、碎雞排</small>	海山醬關東煮 <small>水餃(150g)、碎雞排</small>	綠色青菜	酸辣湯 <small>豬皮、雞蛋、竹筍、木耳、雞肉</small>	水果	0.5	2.0	2.2	2.0	2	800
12	三	有機白飯	醬爆豬柳 <small>豬柳(150g)、碎雞排</small>	香滷翹腿 <small>雞腿(150g)</small>	客家小炒 <small>玉米(150g)、雞肉、碎雞排</small>	有機青菜	榨菜肉絲湯 <small>榨菜、雞肉</small>	鮮乳	0.5	1	2	2.0	2	800
13	四	義大利麵	西西里肉醬 <small>雞肉(150g)、時蔬、碎雞排</small>	★無骨雞排 <small>雞腿(150g)</small>	地瓜薯條×3 <small>地瓜(150g)×3</small>	有機青菜	玉米濃湯 <small>玉米、栗子、時蔬、雞蛋</small>		0.5	1	2	2.0	0	800





# 112年4月份-2

		雞鴨(蛋)、牛魚、海鮮類	豬類(蛋)類	蔬菜蛋類(蛋)類		豆類、菇類、海菜、蛋類									
10	五	薏仁飯 <small>雞鴨(蛋)、海鮮類</small>	五香燒肉 <small>雞鴨(蛋)類</small>	△鮮肉燒賣×1 <small>雞鴨(蛋)類</small>	蕃茄豆腐 <small>蔬菜蛋類(蛋)、海鮮、海鮮類</small>	有機青菜 雙色蘿蔔湯 <small>牛魚類、海鮮類、海鮮類</small>	水果	0.7	2.0	2.0	0	1	1	0.00	
11	一	五穀飯 <small>雞鴨(蛋)、海鮮類</small>	京醬肉絲 <small>雞鴨(蛋)類</small>	大溪黑豆干 <small>蔬菜(蛋)類</small>	什錦寬粉 <small>牛魚(蛋)、蛋類、海鮮類</small>	綠色青菜 大瓜湯 <small>大瓜類、海鮮類</small>		0.8	2.0	2.0	2.0	0	0	0.00	
12	二	白飯 <small>雞鴨(蛋)、海鮮、海鮮類</small>	蠔油香菇雞 <small>雞鴨(蛋)類</small>	柴魚蒸蛋 <small>雞鴨(蛋)類</small>	義式洋芋 <small>蔬菜蛋類(蛋)、海鮮、海鮮類</small>	綠色青菜 古早味米粉湯 <small>牛魚、海鮮、海鮮類</small>		0.7	1	2	2.0	0	0	0.00	
13	三	有機白飯 <small>雞鴨(蛋)、海鮮類</small>	壽喜燒豬肉 <small>雞鴨(蛋)類</small>	叉燒肉×3 <small>雞鴨(蛋)類</small>	●韭香甜條×3 <small>蔬菜(蛋)、蔬菜類</small>	有機青菜 味噌海芽豆腐湯 <small>牛魚、牛魚、牛魚</small>	水果	0.7	2.0	2.0	2.0	1	1	0.00	
14	四	白油麵 <small>雞鴨(蛋)、牛、海鮮類</small>	蒜香雞 <small>雞鴨(蛋)類</small>	△府城蝦捲×1 <small>雞鴨(蛋)類</small>	特製炸醬 <small>雞鴨(蛋)、牛、海鮮類</small>	有機青菜 山粉圓甜湯 <small>山粉類</small>		0.8	2.0	2	2.0	0	0	0.00	
15	五	芝麻飯 <small>雞鴨(蛋)、海鮮類</small>	咖哩豬 <small>牛魚(蛋)類</small>	御品佛跳牆 <small>牛魚(蛋)類</small>	香雞堡 <small>雞鴨(蛋)類</small>	有機青菜 筍片湯 <small>牛魚、海鮮類</small>	水果	0.8	1	2	2.0	1	1	0.00	

# 112年4月份-3

11	一	糙米飯	※虱目魚條 <small>虱目魚(魚)(類)水產品(類)</small>	肉絲銀芽 <small>豬肉(肉)、雞肉、凍肉(類)</small>	三杯雞 <small>雞肉(肉)、凍肉(類)</small>	綠色 青菜	玉米蘿蔔湯 <small>玉米、水蘿蔔、雞肉</small>	水果	0.5	2.0	2.2	2.0	1	100
12	二	白飯	沙茶豬肉 <small>豬肉(肉)、沙茶醬、凍肉(類)</small>	脆炒高麗 <small>甘藍(菜)、凍肉(類)</small>	筍燴油腐 <small>油豆腐(菜)、竹筍、凍肉(類)</small>	綠色 青菜	紅豆湯 <small>紅豆</small>		0.7	2.0	2	2.0	0	100
13	三	有機白飯	瓜仔肉燥 <small>豬肉(肉)、蔬菜</small>	△紅燒獅子頭×1 <small>獅子頭(肉)、凍肉(類)</small>	菲力雞排 <small>雞肉(肉)(類)</small>	有機 青菜	大滷湯 <small>木耳、乾香菇、嫩豆腐、雞蛋、竹筍</small>	鮮乳	0.5	1	2.0	2.0	1	100
14	四	地瓜飯	滷豬排×1 <small>豬肉(肉)(類)</small>	香Q滷蛋×1 <small>雞蛋(蛋)、凍肉(類)</small>	咖哩洋芋 <small>洋芋(菜)、凍肉、凍肉(類)</small>	有機 青菜	羅宋湯 <small>番茄、凍肉、雞肉</small>	TAP 蛋漿	0.7	2.0	2	2.0	1	100
15	五	香鬆飯	五香雞翅×1 <small>雞肉(肉)(類)</small>	★鹽酥雞×3 <small>雞肉(肉)(類)</small>	鮮燴大瓜 <small>大白菜(菜)、雞肉、凍肉(類)</small>	有機 青菜	海芽蛋花湯 <small>凍肉(類)、雞蛋</small>	水果	0.5	1	2	1	1	100

※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、甘藍、木耳、荷蘭豆、芥菜、西洋芹、洋葱、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	5次	11次	17次	0次	1次	5次	2次	3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4/25日(二)

12:40~13:10

