

臺北市中山區中山國民小學 112 學年度第一學期

第 2 次午餐供應委員會會議紀錄

壹、日期：113 年 1 月 17 日（星期三）下午 1 時 30 分

貳、地點：本校大智樓專科研究教室(A206)

參、主席：翁校長明達

記錄：蔡佩玢

肆、出席人員：詳如簽到簿

伍、業務報告：

- (一) 本校於112年12月1號上午9點30分進行幼兒園及小學部進行食物中毒桌面演練，演練過程如附件一。
- (二) 本校於112年12月6日(星期三)針對新北食品股份有限公司、上將食品有限公司進行便當抽驗，兩者檢驗結果為正常(如附件二)。
- (三) 本校於112年12月進行112學年度第一學期學校供餐(午餐)滿意度調查，結果如附件三。

陸、討論事項：

案由一：有關本校午餐擬每人每餐55元增加至每人每餐60元案，提請討論。

說 明：

- 一、依臺北市政府教育局111年1月22日北市教體字第1113024668號函，如為提升學生午餐食材及供餐品質，欲調整午餐費用，調增以10元為上限，須於招標作業前，依下列程序及原則辦理並完成報局程序：
 - (一)學校午餐供應委員會進行成本分析，充分討論。
 - (二)針對訂餐學生辦理普遍性意願調查，回收達7成以上，其中6成以上同意，經午餐供應委員會確認後，始得調整。
 - (三)學校依需求採用適合之學校午餐調價原則，進行成本分析，如：
 - 1. 增加供應或使用乳品。
 - 2. 增加食材變化性。
 - 3. 確保食材安全。
 - 4. 消費者物價指數（食材成本）波動。
 - 5. 減少多重加工製品使用次數。
 - 6. 人事成本增加。
 - 7. 其他經午餐供應委員會決議事項。
 - (四)學校依上開程序及原則，擬訂學校午餐調價具體方案，敘明符合原則、調整項目或次數及價格分析等（請參考調價原則說明及午餐調價具體方案參考範本，

如附件)，併同訂餐學生問卷樣張、訂餐學生問卷調查結果、午餐供應委員會討論午餐調價之會議紀錄等相關文件，報送臺北市政府教育局核備後，始進行價格調整作業。

二、查本市中山區鄰近各校午餐單價表列如下：

臺北市中山區國小午餐單價調查表		
學校名稱	午餐單價(元)	備註
中山區大佳國小	50	
中山區懷生國小	55	
中山區五常國小、中山區大直國小、永安國小、吉林國小	60	
中山區長春國小、中正國小、忠孝國小	65	

三、承上，因最近物價波動、通貨膨脹及人事成本提高，為提升學生午餐食材及供餐品質，爰擬規劃113學年度調漲為每人每餐60元。

四、檢附臺北市學校午餐調價原則說明(如附件四)、臺北市校園午餐費用參考原則(如附件五)、本校113學年度午餐調漲問卷調查草案(如附件六)、新北及上將廠商成本效益分析(如附件七、附件八)。

決議：

一、基於各項食材成本大幅提升、鄰近大部分學校午餐單價介於60元~65元、且本校校地廣大且無電梯協助人員搬餐，使廠商人事成本增加，爰同意113學年度每人每餐55元增加至每人每餐60元，並維持供餐三菜一湯(1主菜2副菜1湯)。

二、依規於開學後發放113學年度午餐調漲問卷調查，如回收達7成以上，其中6成以上同意，再經午餐供應委員會確認後，始得調整。

柒、臨時動議：無。

捌、散會：下午2時15分。

附件一

臺北市中山區中山國民小學 112 學年度第一學期疑似食物中毒桌面演練成果



附件二



臺北市政府衛生局檢驗報告書

申請者：臺北市中山區中山國民小學

報告發行日期：2023 年 12 月 14 日

發文字號：北市衛檢字第1123161324號

收樣日期：2023年12月06日 12時30分

檢驗日期：2023年12月06日

申請單編號：A112A01217

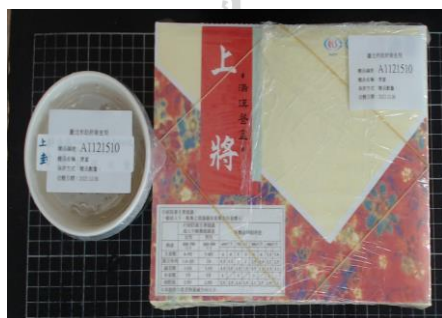
樣品編號：A1121510

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(包括西藥類緣物)，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

臺北市政府衛生局



臺北市政府衛生局檢驗報告書

申請者：臺北市中山區中山國民小學

報告發行日期：2023 年 12 月 14 日

發文字號：北市衛檢字第1123161325號

收樣日期：2023年12月06日 12時33分

檢驗日期：2023年12月06日

申請單編號：A112A01218

樣品編號：A1121511

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(包括西藥類緣物)，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

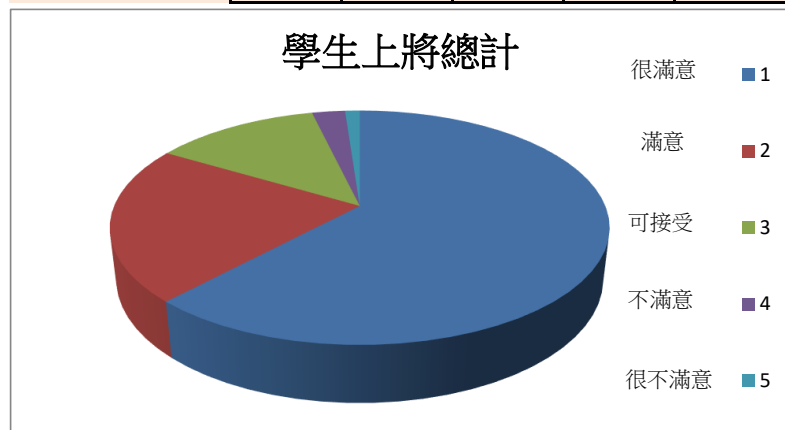
報告簽署人：張嘉玲

臺北市政府衛生局

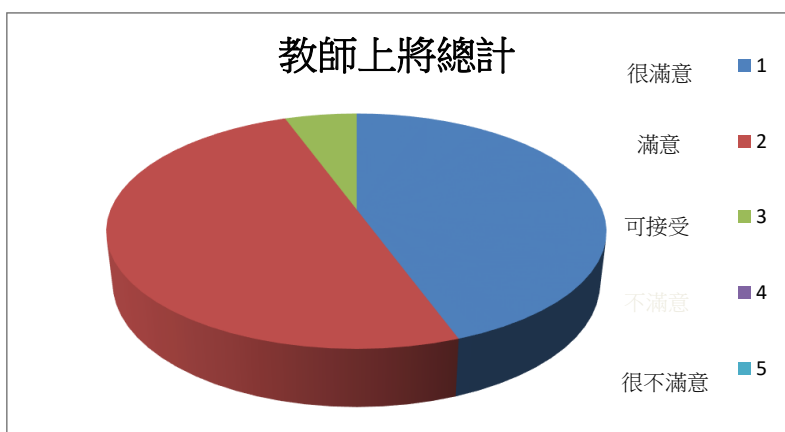
附件三

上將午餐滿意度調查統計表

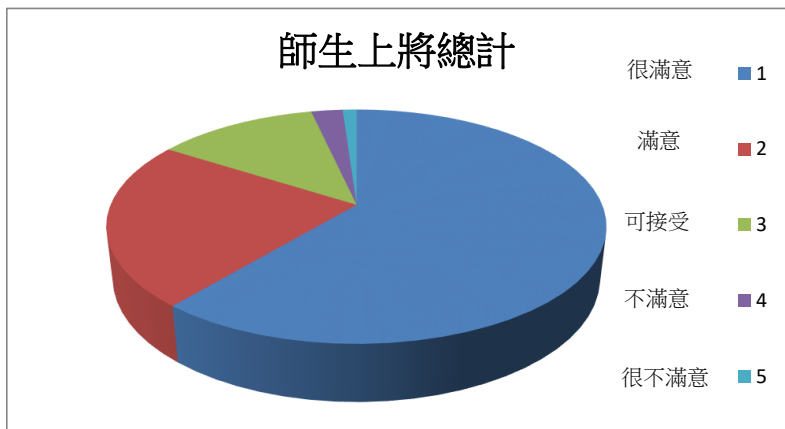
上將	題數	很滿意	滿意	可接受	不滿意	很不滿意
學生總計	10	218	76	45	9	4
		62%	22%	13%	3%	1%



教師	題數	很滿意	滿意	可接受	不滿意	很不滿意
教師總計	10	8	9	1	0	0
		44%	50%	6%	0%	0%



師生	題數	很滿意	滿意	可接受	不滿意	很不滿意
師生總計	10	226	85	46	9	4
		61%	23%	12%	2%	1%



建議

整體表現良好
謝謝

辛苦了!

珍珠奶茶過甜

從中山有桶餐到現在，這兩家是最棒的。

辛苦了，感謝學務處的伙伴

非常感謝送餐的工作人員

謝謝，辛苦了。

口味稍鹹一些

喜歡菜色:

珍珠奶茶、仙草蜜、芋頭西米露及紅豆湯
蛋料理(特別是蒸蛋)

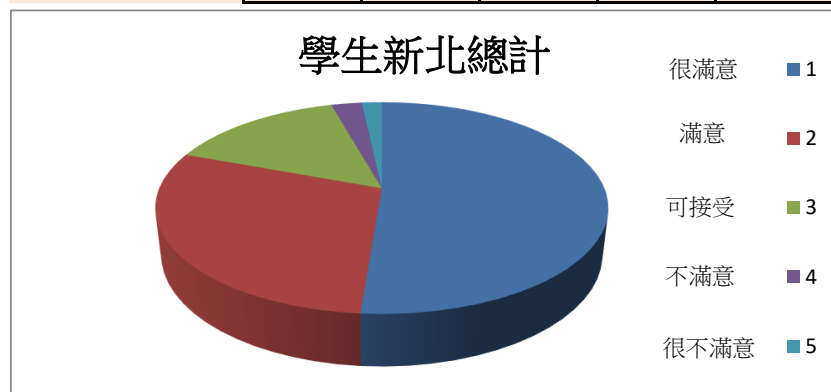
炒米粉、炒飯、咖哩飯、及義大利麵

建議:

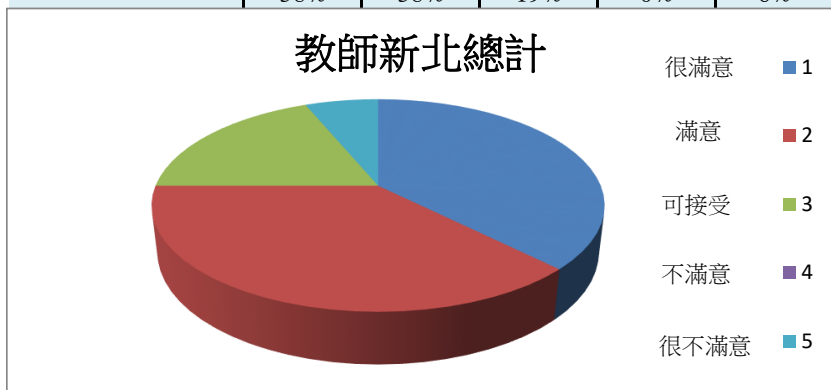
冰甜湯微冰微甜

新北午餐滿意度調查統計表

新北		很滿意	滿意	可接受	不滿意	很不滿意
學生總計		451	259	132	23	15
		51%	29%	15%	3%	2%



教師	題數	很滿意	滿意	可接受	不滿意	很不滿意
教師總計		6	6	3	0	1
		38%	38%	19%	0%	6%



建議:

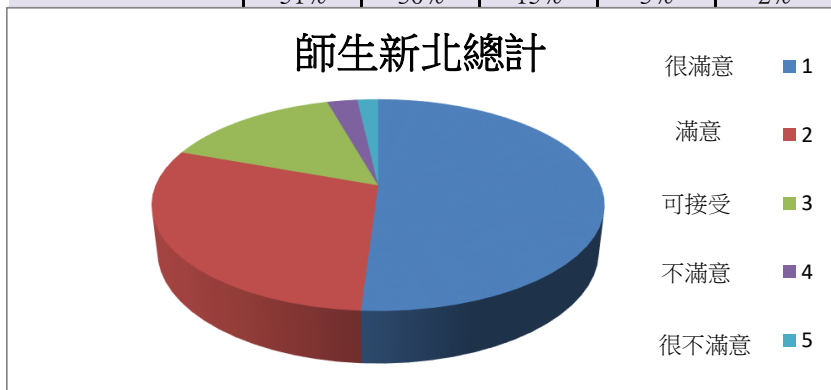
從中山有桶餐到現在，這兩家是最棒的。

熱天時 甜湯冰塊加太多 有時候太甜

大家辛苦了 謝謝

感謝新北阿姨總是很熱情的送餐唷～

師生	題數	很滿意	滿意	可接受	不滿意	很不滿意
師生總計		457	265	135	23	16
		51%	30%	15%	3%	2%



喜歡菜色:

綠豆湯珍珠奶茶及仙草湯

烤雞翅、雞腿、香鬆飯

味噌湯

建議:

不要螢光咖哩、菜要軟一點

不要太鹹和太油

甜湯少冰及少糖

附件四

臺北市學校午餐調價原則說明

更新日期：111 年 1 月 20 日

一、7 項調價原則選擇方式：

原則	說明
1. 增加供應或使用乳品。(修訂) 2. 增加食材變化性。 3. 確保食材安全。 4. 消費者物價指數(食材成本)波動。(新增) 5. 減少多重加工製品使用次數。 6. 人事成本增加。(新增) 7. 其他經午餐供應委員會決議事項。	選擇方式不受限，依需求採用適合之原則，沒有優先順序之限制。

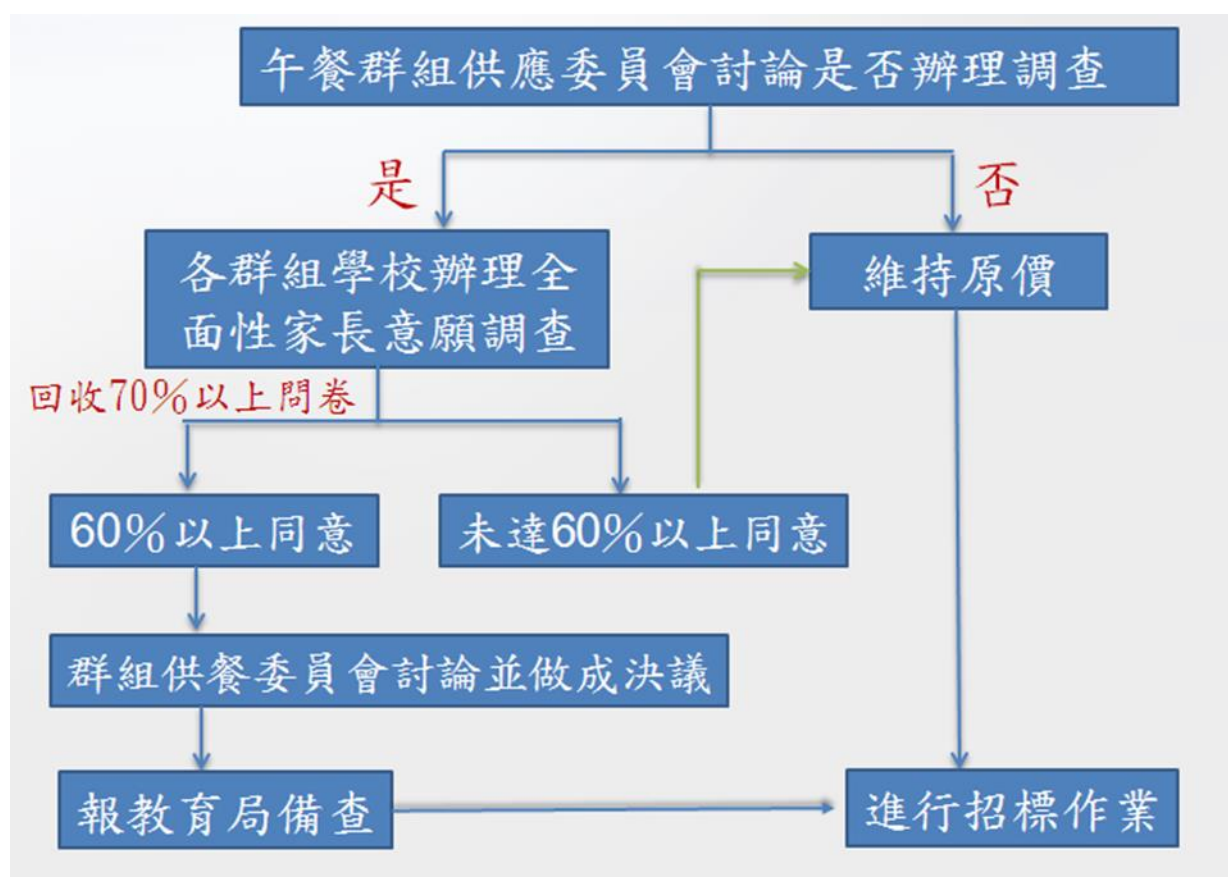
二、調價原則參考指標及成本分析參考範例：

(一) 各校如欲調整午餐費用，供餐品質原則及參考指標如下：

調價原則	參考指標
1. 增加供應或使用乳品。	每週(月)增加供應乳品次數或容量。
2. 增加食材變化性。	例如： 1. 當週蔬菜品項不重複 2. 當週水果品項不重複 3. 每週未精緻全穀雜糧類至增加次數或比例 4. 隔週菜色不重複 5. 增加午餐營養價值 (1) 增加魚類的供應頻率，1 次(份)/週以上 (2) 增加堅果的供應頻率，1 次/週以上 (3) 增加午餐鈣質總量。
3. 確保食材安全。	例如：增加檢驗次數或項目。
4. 消費者物價指數(食材成本)波動。	依上次調整餐費年度之消費者物價指數(食物類)為基準，與最新年度之同項指數比較。 註 1：為減少季節變動因素等影響，請以全年度指數比較。 註 2：倘消費者物價指數降低，得評估調降餐費。
5. 減少多重加工製品使用次數。	例如：減少多重加工製品(請列出品項)每週(月)減少 1 次(以上)…等。

6. 人事成本增加。	1. 由午餐廠商提供實際增加之人事費用。 2. 參考計算公式：依實際增加工資(工時*人數*基本工資調整金額)佔總餐費之比例。
7. 其他經午餐供應委員會決議事項。	-

三、臺北市學校午餐調漲機制



附件五

臺北市校園午餐費用參考原則

111 年 6 月 9 日北市教體字第 1113058073 號函頒

1、因應近來食材成本增加，為維護校園午餐供餐品質，提供不同午餐規格及餐費參考區間，以利學校參酌。

(一)委外午餐餐費參考區間如下，各校仍得依實際需求調整自訂餐費，依午餐調價標準作業程序辦理。

國小三菜一湯（1 主菜 2 副菜 1 湯）餐費參考區間 50-55 元；

國小四菜一湯（1 主菜 3 副菜 1 湯）餐費參考區間 55-60 元；

國中四菜一湯（1 主菜 3 副菜 1 湯）餐費參考區間 55-60 元；

國中四菜一湯（2 主菜 2 副菜 1 湯）餐費參考區間 60-65 元；

高中四菜一湯（2 主菜 2 副菜 1 湯）餐費參考區間 60-65 元。

（午餐內容包含教育局補助之有機三菜一米，外加符合三章一 Q 中央補助金 10 元）

(二)如有供應附餐水果或乳品等，成本增加需提高午餐價格，考量學校供應人數及供應方式不一，會影響相關食材進貨成本，請各校以成本分析評估合理費用。

二、校園午餐費用及補助說明

(一)校園午餐為參照教育部「學校午餐食物內容及營養基準」規劃設計，各校考量午餐內容及供應方式、價格等進行成本分析，為維護供餐品質，各項食材成本應占餐費比率 7 成以上。

(二)為不增加家長負擔，本市另補助國中小學校午餐每週供應 3 次有機蔬菜及 1 次有機米，有機蔬菜每人每週上限 24 元及有機米每人每週上限 6 元，合計每人補助每週約 30 元。

三、校園午餐費調價機制

(一)午餐調價標準作業程序：學校辦理午餐招標時，由各校午餐供應委員會提供需求，廠商進行報價，再由學校午餐供應委員會進行成本分析，如有漲價需求，透過問卷或適當方式調查家長意願，達到 7 成的問卷回收，6 成的家長同意，報局後依調整之價格辦理招標作業，單次調增以 10 元為上限。

(二)午餐調價原則：

1. 增加供應或使用乳品。
2. 增加食材變化性。
3. 確保食材安全。
4. 消費者物價指數（食材成本）波動。

5. 減少多重加工製品使用次數。
6. 人事成本增加。
7. 其他經午餐供應委員會決議事項。

上將食品調漲餐費說明

茲因國內物價及能源持續上漲，幾創歷史新高，人事成本亦隨政府政策上揚，已不敷午餐成本，團膳公司經營實為困難。衡諸各躉售物價漲幅，建請貴校審酌並調整餐費為 60 元/餐，以維持營養午餐供應品質。

一、基本工資調整狀況

年度	基本工資時薪與調幅	基本工資月薪與調幅
2021 年	160 元(+1.3%)	24000 元(+0.8%)
2022 年	168 元(+5%)	25250 元(+5.2%)
2023 年	176 元(+4.8%)	26400 元(+4.6%)

二、消費者物價指數及學校午餐常用食材價格波動狀況

(一)食物類之消費者物價指數

種類	109 年 消費者物價指數	110 年 消費者物價指數	111 年 消費者物價指數	112 年(1-8 月) 消費者物價指數
食物類	97.61	100.00	105.66	108.52

(二)食物類細項之消費者物價指數

	109 年 消費者物價指數	110 年 消費者物價指數	111 年 消費者物價指數	112 年(1-8 月) 消費者物價指數
穀類及其製品	98.61	100.00	104.29	108.01
肉類	96.10	100.00	105.70	111.23
蛋類	94.16	100.00	126.39	141.82
蔬菜	87.71	100.00	102.89	100.60
水果	95.63	100.00	110.40	105.89
食用油	97.35	100.00	106.64	111.35

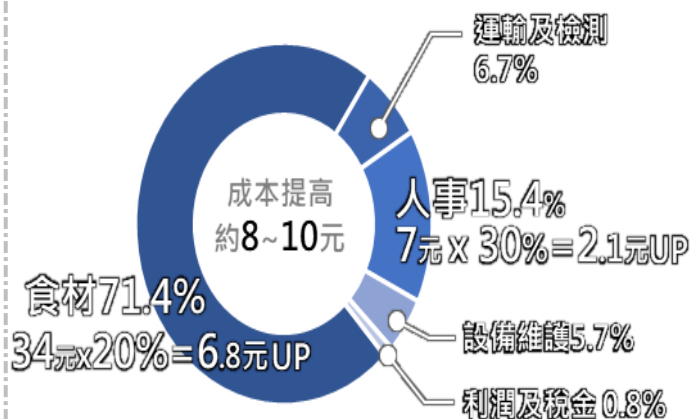
資料來源:行政院主計總處

上將食品 112.10.06



午餐成本分析(物價飆漲前)

→相較於一般餐飲業25~35%，團膳業者投注了70%以上的成本在食材成本當中。30%成本負擔了運輸、人事、設備維護等，獲得利潤低於1%。



現今物價飆漲的情況



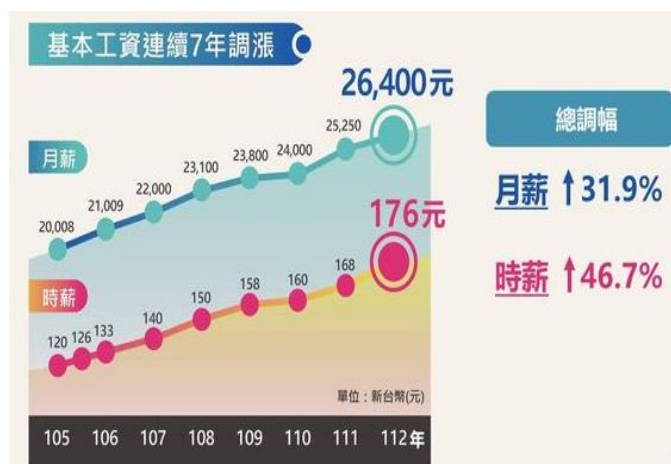
學校營養午餐供應\$65



以目前的物價來說，非常難提供良好的品質

基本薪資調整

→人力佔午餐成本的20~30%，近年也因為基本工資的提升而增加。



六大營養午餐主食材漲幅

→今年食材飆漲，尤其豬雞魚蛋漲幅20%~50%不等。

111~112年 主菜進貨成本比較表(每公斤)			
品項	111年	112年	漲幅(%)
豬排	225	240	6.67
雞翅	105	146	39.04
雞腿	175	190	8.57
雞胸丁	112	140	25.0
液蛋	128	130	1.56
水煮蛋(每粒)	9	12	33.33

資料來源：津谷、興中台、洽富、家騏、湧洋、冠霖

重要民生經濟指標

在行政院頒布的17項重要民生物價指數之中，以食物類漲幅最高，漲幅距105年約20%。

