

112學年度 午餐基本需求評估會議

113.4.17(三) 12:30 簡報室



- 一. 現行廠商資訊
- 二. 現行供餐狀況說明
- 三. 預估供餐人數及天數
- 四. 下學年價格調漲討論
- 五. 下學年供餐預估與內容



一、現行廠商





現行供餐狀況說明

1. 主食：每週白米飯皆需添加全穀類（糙米、五穀）。
每月最多3次義大利麵(包含肉醬，肉醬不可單獨成菜)。
2. 主菜：一份，魚類至少一月兩次。
3. 副菜：三份，至少有一種蔬菜須為深色蔬菜，且不得連續兩天同一種蔬菜，每週至少三種不同的蔬菜供應，蔬菜使用三章蔬菜。
4. 湯： 甜湯最多一週一次。
5. 水果：每週四供應，一人一顆或一人一份，不可截切，宜選當季水果。
6. 鮮奶及豆漿：每週一鮮奶及豆漿按週輪流供應。(隔週供應)



現行供餐狀況說明

7. 主副菜合併一週以一次油炸為限。
8. 不使用食品添加物，如：味精、色素、防腐劑等。
9. 烹調用油不含反式脂肪。
10. 主副菜合併加工食品使用次數一月最多六次為限。
11. 依北市教體字第10530680100號公文第一點說明「學校供應膳食禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品」，請依照辦理。
12. 配合「台北市學校午餐採用國產可追溯食材申請獎勵金實施計畫」，進行每週2次有機蔬菜及1次有機米方案供餐。
13. 依北市~教4體字第1076021078號公文第四點說明「學校禁止使用 塑膠袋盛裝飯菜、麵食、熱湯及飲料等食物，並將該執行要點納入學校供餐契約之一部分，督促承商配合辦理。」，請依照辦理。
14. 其他若有未盡事宜規範，請依教育局公文或相關規範辦理。



現行費用

每人每餐金額：

每人每餐單價60元整，除前項餐費，另加計專案補助款，
教育部每人每日一餐10元(不含教職員工)

113學年午餐費調漲 事宜討論



113學年 調漲討論

1. 來文

2. 廠商說明



113學年 調漲討論

調查表形式

臺北市立三民國中學 113 學年度午餐調漲 意願調查

親愛的家長您好：

近年因消費物價指數波動，食材供應成本提高，為了維持甚至提升食材品質及餐點的滿意度，增加食材的變化性，減少多重加工製品使用次數，確保我們的孩子能夠享有更加均衡、豐富的營養午餐，將進行午餐費用調整的意願調查。

針對 113 學年度，請問您傾向午餐的價格為？請勾選：

60 元(目前價格)： 1 主食 1 主菜 1 副菜 1 青菜 1 湯 (每週 1 次水果，隔週 1 次乳品)

65 元 : 1 主食 1 主菜 1 副菜 1 青菜 1 湯 (每週 2 次水果，隔週 1 次乳品)

70 元 : 1 主食 2 主菜 1 副菜 1 青菜 1 湯 (每週 1 次水果，每週 1 次乳品)

班級: _____ 座號: _____ 學生姓名: _____ 家長簽名: _____

調查表請於 4/15(一)前繳回 學務處衛生組彙整，感謝協助~



113學年 調漲討論

調查表結果(截至113.4.17)



113學年 調漲討論

總發放調查表數量 323人 (七、八年級)

問卷回收比例: **88.71% > 70%**

同意調漲比例: **64.93% > 60%**

支持調漲5元，占31.6%

支持調漲10元，占33.3%



113學年 調漲討論

※113 學年度建議價格/規格

價格	規格
65 元	一主食一主菜一副菜一青菜一湯 附 2 次水果/週
70 元	一主食二主菜一副菜一青菜一湯， 附 1 次水果、1 次乳品/週

*以上價格不含三章一 Q 中央獎勵金

決議

委員過半通過調漲10元



預估供餐人數/單價/天數

- 供餐人數: 520人
- 單價: 70元，另加計專案補助款，教育部每人
每日一餐10元(不含教職員工)
- 天數: 上下學期預估共200天，
共計金額7,280,000元 ($70*200*520$)



3章1Q編列預算

- 有機截切蔬菜
教育局以用餐人數每人100g 補助定額8元為上限，以供應量計價，1週供應1次，金額約166,400元 (8元*40週*520人)
- 3章1Q 獎勵金之4選1方案(增加有機菜)最高每週核予每人每餐4元，金額約83,200元(4元*40週*520人)
- 教育部補助3章1Q每人每餐6元(只補助學生)金額約624,000元 (6元*200天*520人)



113學年午餐供應基本需求

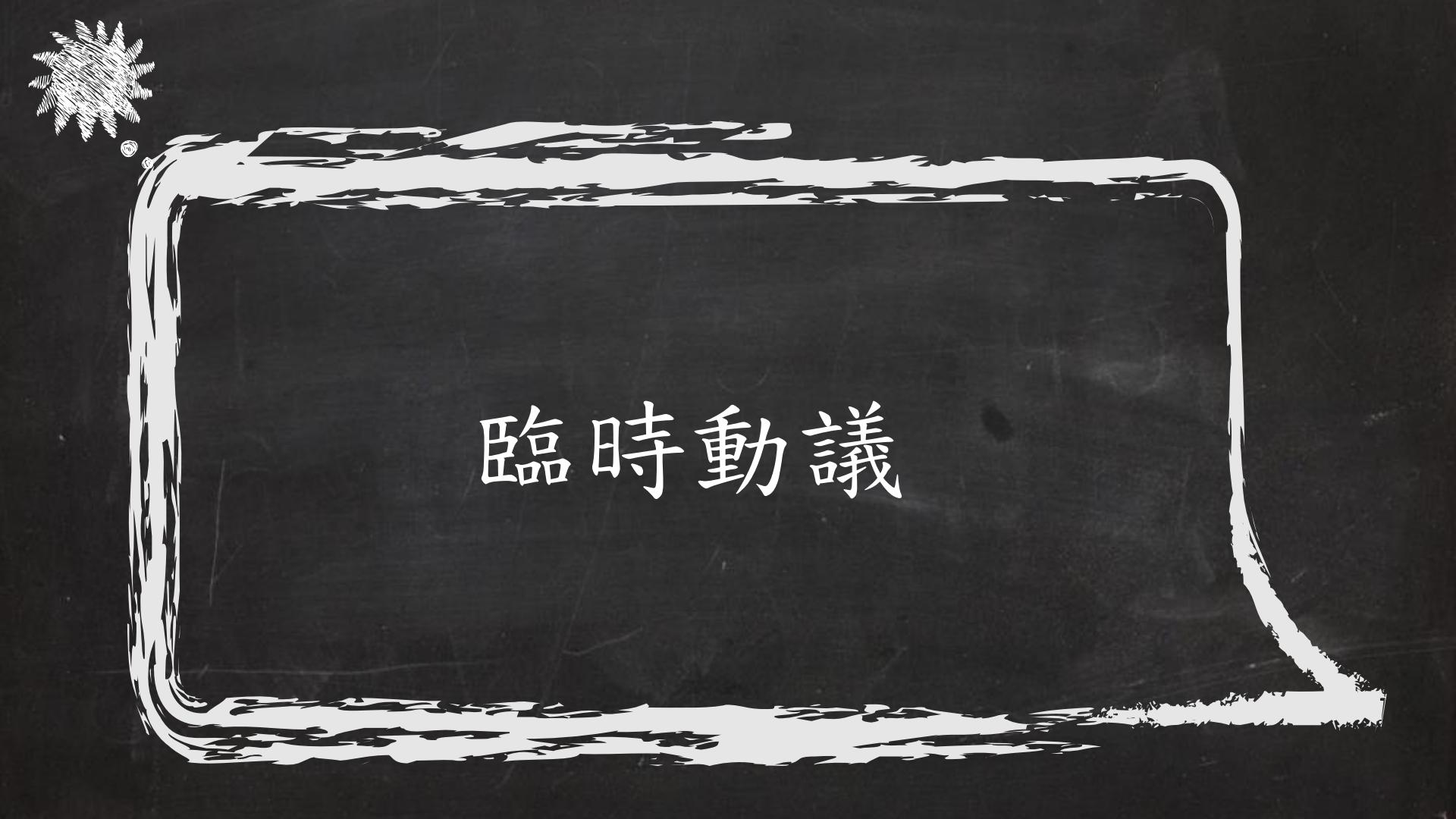
供餐內容：

1. 主食：每週白米飯皆需添加全穀類（糙米、五穀）。
每月最多3次義大利麵(包含肉醬，肉醬不可單獨成菜)。
2. 主菜：**二份**，魚類至少一月兩次。
3. 副菜：二份，至少有一種蔬菜須為深色蔬菜，且不得連續兩天同一種蔬菜，每周至少三種不同的蔬菜供應。蔬菜使用三章(TAP產銷履歷農產品TAP或CAS台灣優良農產品標章) 蔬菜湯，甜湯最多一週一次。
2. 水果：**每週二次**，一人一顆或一人一份，不可截切，宜選當季水果。
3. 飲品：每週一次，輪流供應鮮奶及豆漿(豆奶)。
4. 主副菜合併一週以一次油炸為限。
5. 不使用食品添加物，如：味精、色素、防腐劑等。
6. 烹調用油不含反式脂肪。
7. 主副菜合併加工食品使用次數一週最多一次為限。



113學年午餐供應基本需求

8. 依北市教體字第10530680100號公文第一點說明「學校供應膳食禁止使用含基因改造生鮮食材及其初級加工品」，請依照辦理。廠商須~於3供應該期25天前提供由營養師署名設計之該期菜單(除菜名外，並應列出菜餚之主要食材內容及份量或主要營養素分析)，送機關審核，機關應於該期18天前(不含假日)前確認回傳，菜單經機關審定後公告學生周知，如有特殊情況需調整者，須取得機關同意後始得更換。
9. 配合教育局北市教體字第1083083539號函有機蔬菜政策及行政院農業委員會108年10月15日農授糧字第1081073646號函，進行每週一次有機蔬菜及一次有機米方案。依北市~教4體字第1076021078號公文第四點說明「學校禁止使用塑膠袋盛裝飯菜、麵食、熱湯及飲料等食物，並將該執行要點納入學校供餐契約之一部分，督促承商配合辦理。」，請依照辦理。
10. 其他若有未盡事宜規範，依教育局公文或相關規範辦理。



臨時動議

感謝各位委員參與，
讓我們一同守護孩子的午餐
