



桃園市龜山區大崗國民小學



歡迎 109學年度學校午餐訪視委員 蒞臨指導



大崗國小 校長鄭武信
暨全校師生 感謝您

Da-Gang Elementary School





訪視參考流程

- 1.人員介紹及確認流程 5分鐘
- 2.查閱資料或現場參觀 50分鐘
- 3.委員討論 15分鐘
- 4.意見交流 20分鐘



學校概況

- 班級數：普通班15班,特教班3班,幼兒園3班
- 學生數：國小部308人,幼兒園93人
- 教職員工數：50人
- 校地面積：20326平方公尺
- 校址：桃園市龜山區大崗里20鄰大湖一路175號





學校地理環境及沿革

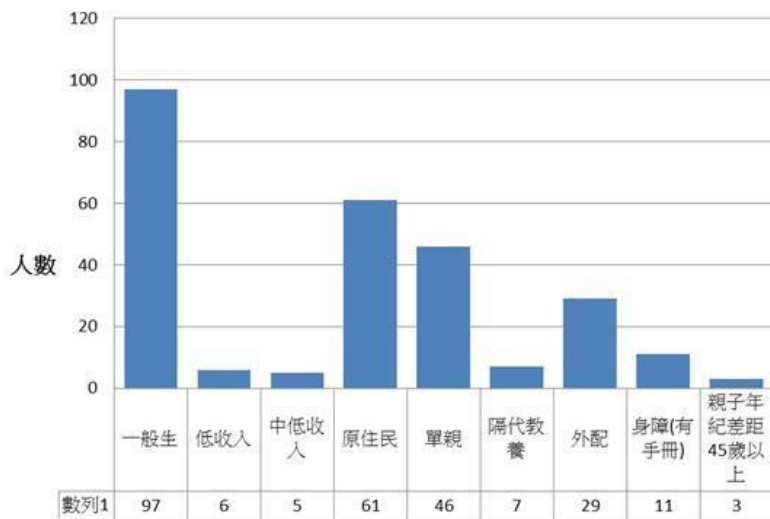
- 本校位於桃園「插天山脈」所延伸之「坪頂」台地之上，坪頂台地標高250公尺，居高臨下，放眼環顧四周，一覽無遺。特殊的紅土地形，晴天堅硬，遇雨泥濘，耕種不易。先民開天闢地，筚路藍縷，孕育出樸實勤奮、樂天知命的民風。
- 本校創校於民國十一年，為此區首設學府。九十餘年來在歷屆校長及教育先進、地方人士的辛勤經營中，逐漸地蛻變、成長、茁壯……



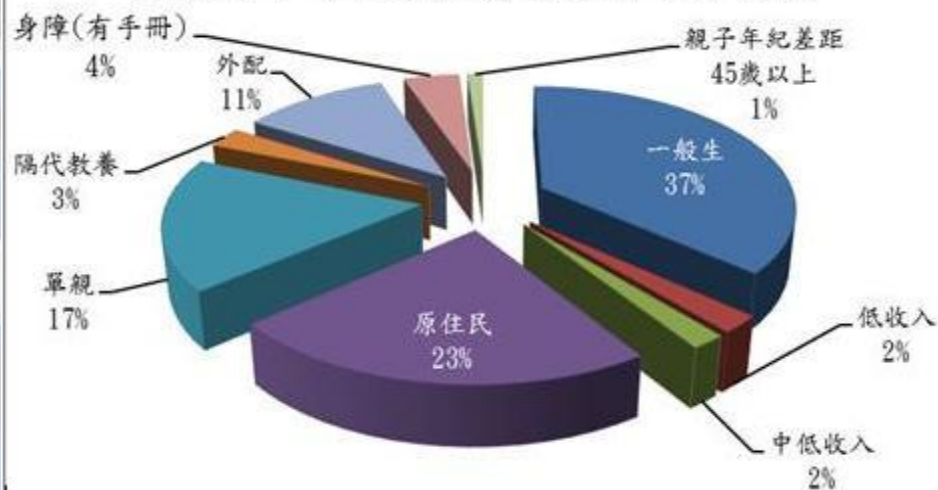


學生家庭背景概況

大崗國小學生家庭背景統計資料



大崗國小學生家庭背景統計百分比圖





我們的理念

- 給孩子機會，盡情揮灑；
- 給孩子舞台，肯定自我；
- 給孩子能力，創造未來。





我們的目標

- 培養孩子具有**自信**、**專注**、**有品**與**多元智能發展**的能力。

自信…勇於面對未來的挑戰

專注…全心投入 有效學習

有品…完整人格 表裡如一

言行一致 值得信賴

多元智能發展…發展自己的優勢潛能





午餐教育理念

健康 成長

落實營養教育活動

強化衛生環境教育

設計健康營養食譜

掌握營養教學原則

重視廚房衛生管理



午餐供餐原則

衛生

營養

美味

環保



每日作業流程

7:20 驗菜人員驗菜

7:45 清洗食材料理準備

8:00 廚工洗米煮飯

9:00 烹調飯菜、進行監廚

10:30 飯菜盛裝容器

11:30 餐車推送至指定位置

12:00 用餐

12:30 餐後整理餐車推回

12:50 廚工清洗餐具

13:50 廚工清洗廚房



一、午餐基本資料

- 1 學生人數 (360) 人，參加人數 (359) 人，參加比率(99.8%)。
- 2 午餐收費 (1餐38元，計算當月用餐天數)。
- 3 每日供應 (3) 菜，(1) 湯，每週供應水果(2)天，每週供應乳品 (1) 天。隔週供應新鮮現磨非基改豆漿(1)天。
- 4 1樓午餐由學生自行推送； 2、3樓班級由廚工推至2樓電梯前再由學生推回教室。
- 5 補助無力支付32人，佔用餐學生比率9.1%。「本年度市府補助 100%；社會資源補助 0 %」

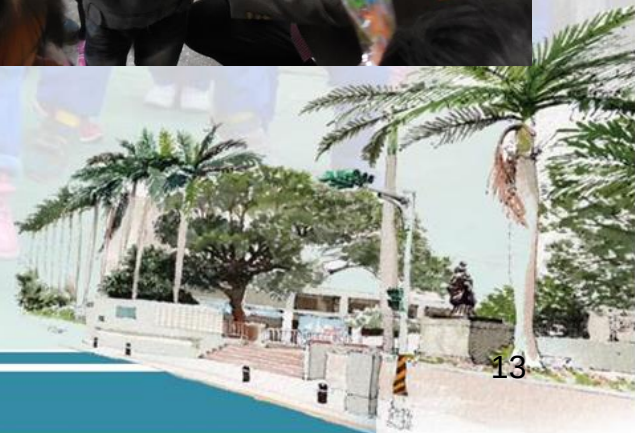


午餐基本資料

- 6** 午餐創辦時間及模式
- 自辦廚房(56)年(3)月，供應本校。
 - 委外(107)年(8)月，供應本校、大湖。
 - 委外(108)年(8)月起至今，供應本校、大湖、樂善。
- 7** 附幼廚工(2)人，委外勞務廚師(1)人、廚務助理(4)人。
- 8** 截至110年2月止累計結餘款(310,148)元。



二、學校午餐行政





學校午餐行政

(一) 學校組織



定期召開無力支付午餐審核會議



午餐委員會審查菜單
邀請資源分享學校參與



學校午餐行政

學校午餐工作推行委員會

學校午餐工作推行委員會

主任委員
鄭武信

午餐執行秘書

教師代表
高年級代表
中年級代表
低年級代表

行政單位代表
總務主任
教務主任
學務主任
幼兒園

家長代表
家長會長



學校午餐行政

推行工作計畫、午餐危機處理機制

桃園市龜山區大崗國民小學年度學校午餐供應會實施計畫

壹、主旨：

- 一、落實午餐供應
- 二、培養良好飲食習慣
- 三、推動環保
- 四、實現合作學
- 五、供應精心設計
- 六、充實設備、

貳、依據：

- 一、桃園市學校午餐供應
- 二、「直轄市縣

參、辦理午餐之管理

- 一、以全校教職
- 二、供應午餐日
- 三、學生因病或
- 四、與參加學生一

肆、實施內容：

- 一、成立組織：
- 二、組織成員：

桃園市龜山區大崗國民小學106學年度午餐供應危機處理辦法

壹、目的：

- 一、藉由系統化組織機事件。
- 二、謀求校園安全、
- 三、透過專業化公開程度將至最低。
- 四、運用各種社會資源進而做妥善安置

貳、危機處理原則：

- 一、每位教職員工必須
- 二、即時回報，爭取
- 三、不可忽略小事件
- 四、「危機處理小組」
- 五、得知危機事件發

桃園市大崗國小午餐疑似食物中毒危機處理機制流程

壹、依據：

- 一、桃園市
- 二、府教體

貳、目的：

- 一、迅速處理
- 二、預防中
- 三、迅速處理

參、處理流程：

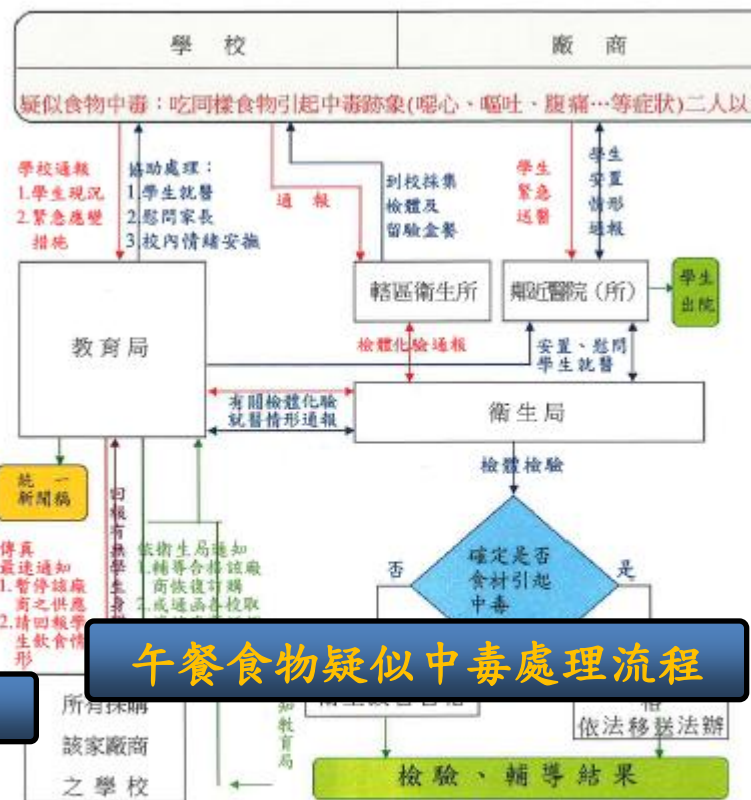
- 一、發現學生
- 二、護理師
- 三、學校指派
- 四、由校長
- 五、午餐秘書

桃園市大崗國小學校午餐異常處理單

適用時機：異常事件發生時

異常事件	廚工人力不足
發生日期	106.11.21、106.11.22 時間 7-15:
異常內容	當班廚工因家務急需住院需做 2 天
原因分析	廚工人力不足
矯正措施	1. 請供應商協助支援廚工 2. 請廚工完成上午工作，並由理人協助當日剩餘工作
矯正結果確認	供應商可如期支援廚工
再發防止措施	要求廚工請事假需提早 2 天並自覓代理人

午餐食物疑似中毒處理流程圖



工作計畫

午餐危機處理辦法

異常處理單

午餐食物疑似中毒處理流程

一、督導組
考核及評選

午餐秘書

午餐秘書

的照顧，
辦法通報

七、學校將事情發生的經過及初步處理情形，以傳真或
育主管機關報備。處理過程、結果及書面報告，於
送達主管機關。

說明：



學校午餐行政

專款專戶、出納備查簿，登載詳實

桃園市地方教育發展基金—桃園市龜山區大崗國民小學
中華民國104年度
2123 應付代收款明細分類帳

學校午餐專戶

日期	摘要	借方	貸方	餘額
104年	100167 轉入104年5月午餐專戶支出	222,669		596,557
105年	100167 轉入104年5月午餐專戶支出	222,669		596,557
106年	100075 轉入104年6月午餐專戶收入		1,061,314	938,557
106年	100215 轉入104年6月午餐專戶支出	345,556		592,999
107年	100225 轉入104年7月午餐專戶支出	345,556		592,999
107年	100225 轉入104年7月午餐專戶支出	1,403,474		45,525
107年	100225 轉入104年7月午餐專戶支出	26,024		481,549
107年	100225 轉入104年7月午餐專戶支出	1,430,398		455,525
107年	100225 轉入104年7月午餐專戶支出	18,814		466,775
107年	100225 轉入104年7月午餐專戶支出	26,120		442,655
107年	100269 付中油支路等鍋爐用油	3,000		439,655
107年	100270 付中油支路等鍋爐用油	750		438,905
107年	100270 付中油支路等鍋爐用油	750		438,155
107年	100270 付中油支路等鍋爐用油	7,695		430,460
107年	100270 付中油支路等鍋爐用油	123,346		307,114
107年	100270 付中油支路等鍋爐用油	8,542		298,572
107年	100277 付中油支路等鍋爐用油	63,475		235,097

明細分類帳

現金出納備查簿【午餐專戶】
中華民國 107 年度 2 月

月	日	摘要	收入憑證 或支票 號碼	現金 收入	現金 支出	現金 結存
2	1	承上月結轉				489,274
2	1	107年1月份有機蔬菜	FA2287472		0,100	
2	2	廚房用油1300公升	FA2287473		32,019	
2	22	廚房班級午餐服務生用品	FA2287474		2,925	
		總計		0	41,104	448,170

製表：張 伊雲曉 出納：張 伊雲曉 覆核：林 麗雲 會計：林 麗雲 校長：林 麗雲

出納備查簿

桃園市龜山區大崗國民小學106學年度學校午餐費編列年度收支彙報表

月份	收入	支出	結存
1	1,000,000	1,000,000	0
2	1,000,000	1,000,000	0
3	1,000,000	1,000,000	0
4	1,000,000	1,000,000	0
5	1,000,000	1,000,000	0
6	1,000,000	1,000,000	0
7	1,000,000	1,000,000	0
8	1,000,000	1,000,000	0
9	1,000,000	1,000,000	0
10	1,000,000	1,000,000	0
11	1,000,000	1,000,000	0
12	1,000,000	1,000,000	0
合計	12,000,000	12,000,000	0

收支結算表

桃園市龜山區大崗國民小學 104 年 9 月份 代收款項清單
(104年9月1日至104年9月30日)

姓名	金額	備註
10001 鄭武雄 校長	3,900	
10002 黃文雄 教務主任	3,900	
10003 陳俊雄 總務主任	3,900	
10004 王國雄 訓導主任	3,900	
10005 林文雄 膳務組長	3,900	
10006 陳俊雄 膳務組長	3,900	
10007 陳俊雄 膳務組長	3,900	
10008 陳俊雄 膳務組長	3,900	
10009 陳俊雄 膳務組長	3,900	
10010 陳俊雄 膳務組長	3,900	
10011 陳俊雄 膳務組長	3,900	
10012 陳俊雄 膳務組長	3,900	
10013 陳俊雄 膳務組長	3,900	
10014 陳俊雄 膳務組長	3,900	
10015 陳俊雄 膳務組長	3,900	
10016 陳俊雄 膳務組長	3,900	
10017 陳俊雄 膳務組長	3,900	
10018 陳俊雄 膳務組長	3,900	
10019 陳俊雄 膳務組長	3,900	
10020 陳俊雄 膳務組長	3,900	
10021 陳俊雄 膳務組長	3,900	
10022 陳俊雄 膳務組長	3,900	
10023 陳俊雄 膳務組長	3,900	
10024 陳俊雄 膳務組長	3,900	
10025 陳俊雄 膳務組長	3,900	
10026 陳俊雄 膳務組長	3,900	
10027 陳俊雄 膳務組長	3,900	
10028 陳俊雄 膳務組長	3,900	
10029 陳俊雄 膳務組長	3,900	
10030 陳俊雄 膳務組長	3,900	
10031 陳俊雄 膳務組長	3,900	
10032 陳俊雄 膳務組長	3,900	
10033 陳俊雄 膳務組長	3,900	
10034 陳俊雄 膳務組長	3,900	

教師全額繳交午餐費



學校午餐行政

招標過程合宜並與廠商簽訂契約

1. 107學年度由自辦模式改為委外模式。

2. 合約以單價及預估數量決標，契約金額計算

➤午餐每人每餐38元*天數*人數

➤幼兒園點心每人每月870元*10個月*供餐人數

3. 遴聘外聘評委員3人

4. 遴聘內聘評委員2人

桃園市龜山區大崗國民小學
104學年度學校午餐採購工作小組成立暨初審辦法

一、本工作小組依政府採購法、採購評選委員會組織準則及採購評選委員會審議規則規定成立，作小組（以下簡稱本組）之組織：

（一）本組由桃園市大崗國民小學（以下簡稱本校）現有人員3人組成，於成立評審委員會時一併成立，於完成本組初審評審事宜後即行裁撤並遷後辦公室，其職掌如下：

1. 擬訂各項招標評審文件之初稿，送交評審委員會議定或審定。
2. 辦理開標時，授標廠商資格審查工作。
3. 依評審項目，就受評廠商資料擬具初審報告，及處理意見，送交廠商資料送評審委員會參考。
4. 依評審委員會決議，修正或另擬初審報告。

（二）本組置組長一人，辦理小組各項工作事宜；副組長一人，襄助組長處理本組各項工作事宜，組員一人辦理各項相關工作。

（三）本組處理各項有關評審工作時，應秉公且辦理，並嚴守因工作得知之各項秘密。

（四）本組工作人員均為無給職。

二、小組成員及工作職掌：

職稱	姓名	職掌	備註
組長	王建志	總務主任	
		1. 辦理暨學本組各項工作。	
		2. 負責支持初審工作。	為採購
		3. 授標廠商資格審查。	總務
		4. 辦理初審及初審會議，進行初審。	
		5. 辦理工作小組紀錄工作。	

三、初審報告格式如附件。

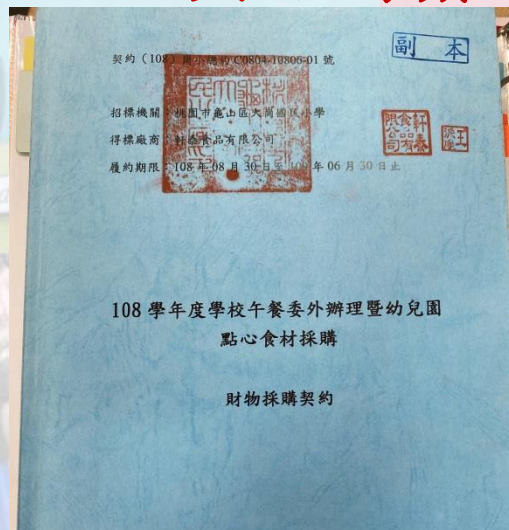
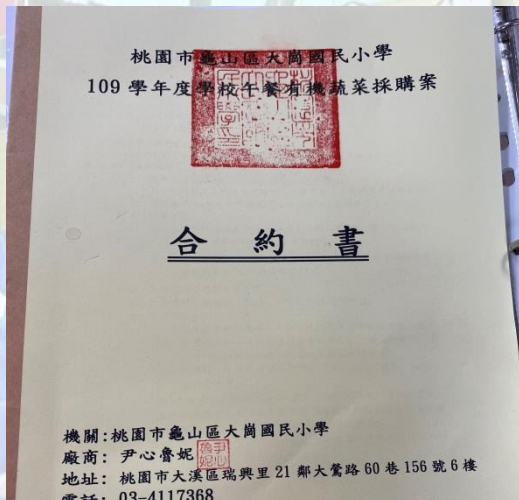
四、本辦法經校長核可後實施。

承辦人員：[王建志] 總務主任：[王建志] 校長：[鄭武信]

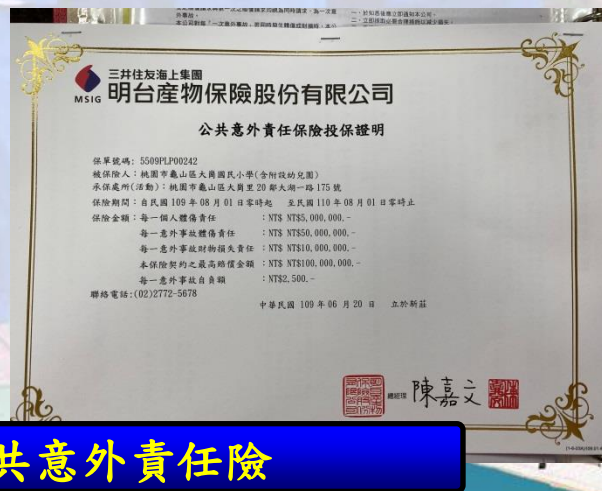
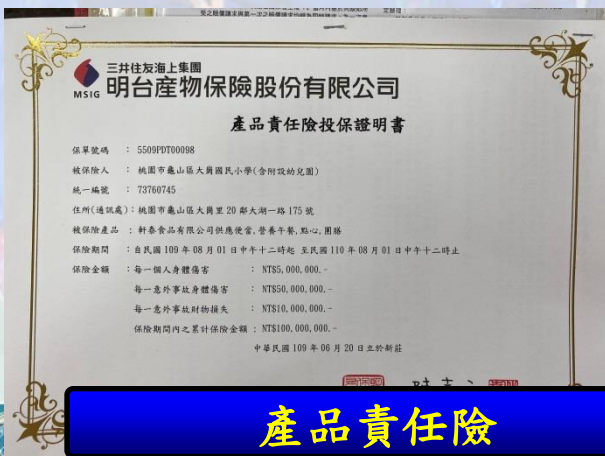


學校午餐行政

招標過程合宜並與廠商簽訂契約



午餐食材供應商合約 有機蔬菜合約



產品責任險

公共意外責任險



**積極參與在地食材標章
補助計畫，用餐天數全數申請**

本校三章一Q食材獎勵金/實際
申請金額

大崗國小	實際申請金額
109年8月	1,379
109年9月	32,098
109年10月	24,066
109年11月	28,861
109年12月	32,473
110年1月	31,044
總計	148,542
尚餘	-4,342

日期	A 五要食材五四堂一Q核算			备注
	韭菜	甜菜	青葱	
1				假日不供餐
2	✓		✓	
3	✓		✓	特餐
4		✓	✓	蔬食日
5	✓		✓	
6				假日不供餐
7				假日不供餐
8	✓	✓	✓	
9	✓		✓	
10	✓		✓	特餐
11	✓		✓	
12		✓	✓	蔬食日
13				假日不供餐
14				假日不供餐
15	✓		✓	
16				
17		✓	✓	特餐
18	✓	✓	✓	
19	✓		✓	
20				假日不供餐
21				假日不供餐
22	✓		✓	
23		✓	✓	
24	✓		✓	蔬食日
25				特餐
26				
27				
28				
29				
30				
31				

五要食材五四堂一Q日数 / 每月供餐日数 16 / 17

每月供餐四堂一Q日数是否达该月供餐日数半数 ☒ 是 ☐ 否

A: 據查人員感嘆, 平日維修主要食材多賴廉價洋麵。

與A櫃位額外訂餐並不會使餐費關係屬差錯就是自行增加，

東主公司/任欽江縣經濟學校北四路一〇號林惠德克、陳德成劉德北等。

【例 1】已知函数 $f(x) = \begin{cases} x^2 + 2x + 1, & x \leq 0 \\ x^2 - 2x + 1, & x > 0 \end{cases}$ ，求 $f(x)$ 的单调区间。

负责人：

附件一 供應業者請領獎勵金申請表

— 供應申請書資料 —

供應業者	新泰食品有限公司	聯絡人	王淑順
民衆帳號	玉山銀行(808)總新分行(0473) 專線：0473-640-004388	電話	03-4200919

二、供應 大綱 國語小學使用四堂一口食材人數統計表：

			107年11		
日期	五季全时符合 四合一Q大违 碍客人止(N)	可塔得诺斯金额 及小计 (P=3.5元*N)	日期	五季全时符合 四合一Q大违 碍客人止(N)	可塔得诺斯 金额及小计 (P=3.5元*N)
1		0	16		0
2	350	1225	17	350	1225
3	350	1225	18	350	1225
4	350	1225	19	350	1225
5	350	1225	20		0
6		0	21		0
7		0	22	350	1225
8	350	1225	23	350	1225
9	350	1225	24	350	1225
10	350	1225	25		0

供应商合格
 审核合格
 审核合格

合作社
 名称
 升

王阿堂

广西梧州王阿堂食品有限公司

地址：广西梧州长洲区南江街道办南江社区南江大道100号

电话：0774-3838888

网址：www.wutongan.com

1. 菜
 2. 酸
 3. 本
 4. 食
 5. 用
 6. 保
 7. 精

联系人
 姓名
 职务

采购商合格
 审核合格
 审核合格

合作社
 名称
 升

王阿堂

广西梧州王阿堂食品有限公司

地址：广西梧州长洲区南江街道办南江社区南江大道100号

电话：0774-3838888

网址：www.wutongan.com

1. 菜
 2. 酸
 3. 本
 4. 食
 5. 用
 6. 保
 7. 精

1. 菜
 2. 酸
 3. 本
 4. 食
 5. 用
 6. 保
 7. 精

1. 菜
 2. 酸
 3. 本
 4. 食
 5. 用
 6. 保
 7. 精

1. 菜
 2. 酸
 3. 本
 4. 食
 5. 用
 6. 保
 7. 精

1. 菜
 2. 酸
 3. 本
 4. 食
 5. 用
 6. 保
 7. 精

一Q獎勵金申請表及標章

三章一Q補助款申請

三章一Q獎勵金申請表及標章

Da-Gang Elementary School



學校午餐行政

經費專款專用，收支平衡

經費運用合理

專款專用

依營養基準供餐

收支平衡



三、管理機制





廚房衛生安全

- 設備維護
- 餐具清潔

設施
管理

- 排水濾油
- 通風明亮

環境
衛生

- 監廚驗菜
- 庫房管理

食品
管理

- 健康管理
- 教育訓練

廚工
管理



廚房定期檢查機制

每日監廚、驗菜輪值

午餐小組成員定期稽核
廚工衛生管理、食品溫度監測

廚房工作日誌
廚房衛生自主管理表

立時改善、會議檢討



學校廚房管理

庫房設備與物資存放，並有溫溼度紀錄



物資存放排列整齊



物資擺放離地10cm、離牆10CM

軒泰食品有限公司
庫房溫溼度檢査記錄表
11022
日期: 11022
品名: 米
規格: 50kg
檢査者: 陳文龍

序	日期	溫度 (°C)	濕度 (%)	檢査者
1	11022	19.1	58	陳文龍
2	11022	19.1	60	陳文龍
3	11022	19.1	60	陳文龍
4	11022	19.1	60	陳文龍
5	11022	19.1	60	陳文龍
6	11022	19.1	60	陳文龍
7	11022	19.1	60	陳文龍
8	11022	19.1	60	陳文龍
9	11022	19.1	60	陳文龍
10	11022	19.1	60	陳文龍
11	11022	19.1	60	陳文龍
12	11022	19.1	60	陳文龍
13	11022	19.1	60	陳文龍
14	11022	19.1	60	陳文龍
15	11022	19.1	60	陳文龍
16	11022	19.1	60	陳文龍
17	11022	19.1	60	陳文龍
18	11022	19.1	60	陳文龍
19	11022	19.1	60	陳文龍
20	11022	19.1	60	陳文龍
21	11022	19.1	60	陳文龍
22	11022	19.1	60	陳文龍
23	11022	19.1	60	陳文龍
24	11022	19.1	60	陳文龍
25	11022	19.1	60	陳文龍

檢査人員: 陳文龍

附註:
1. 廚房人員應每日填寫此表，如發現溫度有異常，應請其記錄於備註欄。
2. 如溫度有異常，應以空調或除濕機改善，並加註於備註欄。

設有溫溼度紀錄表

軒泰食品有限公司
庫房物資領取記錄簿
11022
日期: 11022
品名: 米
規格: 50kg
領取者: 陳文龍

序	日期	品名	規格	數量	領取者
1	11022	米	50kg	1	陳文龍
2	11022	米	50kg	1	陳文龍
3	11022	米	50kg	1	陳文龍
4	11022	米	50kg	1	陳文龍
5	11022	米	50kg	1	陳文龍
6	11022	米	50kg	1	陳文龍
7	11022	米	50kg	1	陳文龍
8	11022	米	50kg	1	陳文龍
9	11022	米	50kg	1	陳文龍
10	11022	米	50kg	1	陳文龍
11	11022	米	50kg	1	陳文龍
12	11022	米	50kg	1	陳文龍
13	11022	米	50kg	1	陳文龍
14	11022	米	50kg	1	陳文龍
15	11022	米	50kg	1	陳文龍
16	11022	米	50kg	1	陳文龍
17	11022	米	50kg	1	陳文龍
18	11022	米	50kg	1	陳文龍
19	11022	米	50kg	1	陳文龍

設有午餐物資領取紀錄簿

軒泰食品有限公司
單位: 大崗國民小學
燃料、米糧進貨登記表
2月份: 2021

品名	日期	數量	日期	數量	日期	數量
柴油 (公升)	2/2	800				
瓦斯 (桶)						
鍋爐藥水 (桶)						
白米 (包)	2/8	270kg				
	2/23	600kg				
糙米	2/23	30kg				

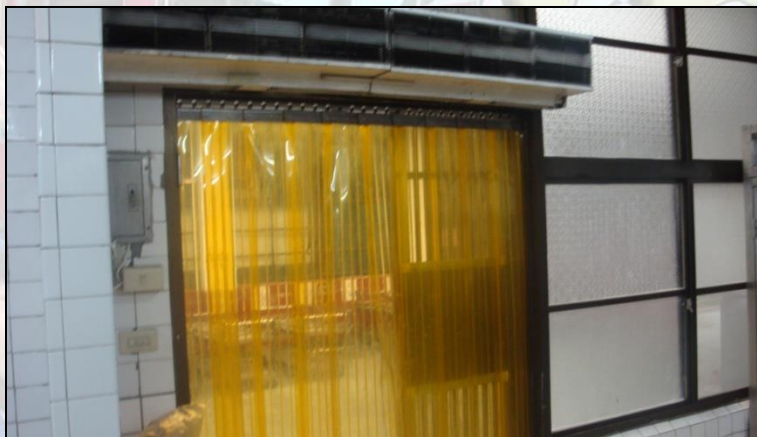
注意事項: 1. 請於兩天前下單，並請務必確實填寫進貨日期及數量
2. 瓦斯數量請確認是20公斤或50公斤裝
3. 每月併用出點表轉回
4. 單位主廚應於下單後告知業務單位或營養師

設有食米使用紀錄



學校廚房管理

廚房及周遭環境整潔，設置截油槽



裝設空氣門



地板維持清潔乾爽



裝設紗窗紗門



截油槽定期清洗

學校廚房管理

烹調及用餐器具、碗盤洗滌潔淨確實



餐具菜桶維護良好



設置蒸汽消毒櫃



洗滌槽流理台清潔

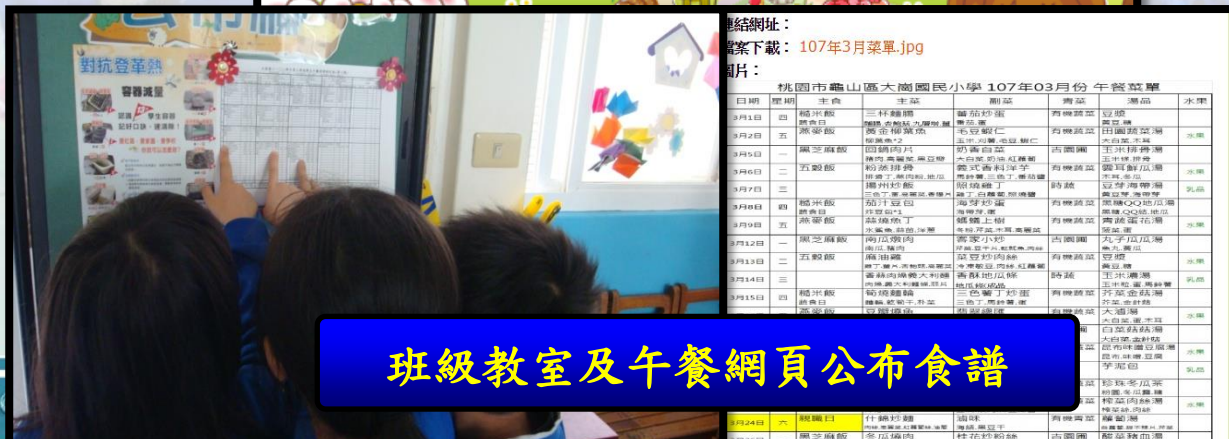


廚房周遭定期消毒

廚餘桶及周遭環境整潔



廚餘回收紀錄表

[illegible]

班級教室及午餐網頁公布食譜



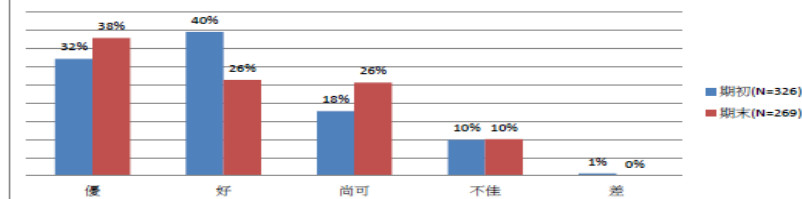
學校午餐管理

滿意度調查

於期初(107年9月)調查一次，回收問卷 326 人；於期末(108年1月)調查一次，回收問卷 269 人。

二、問卷調查結果

1.供應份量足夠滿意度



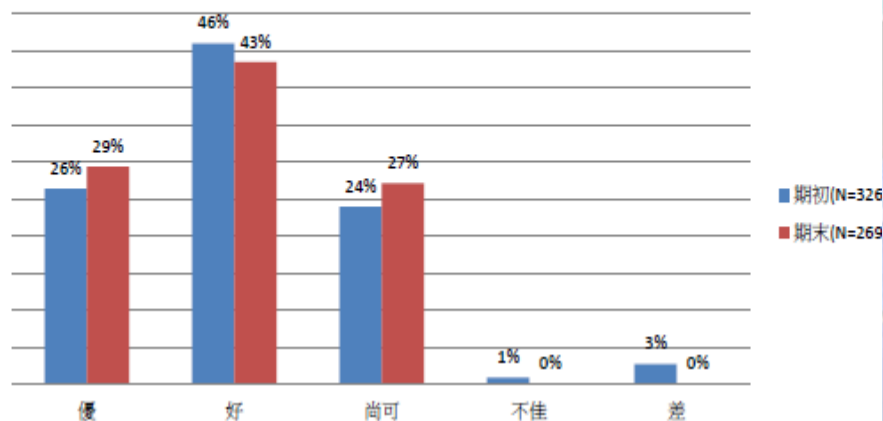
1.供應份量足夠滿意度	優	好	尚可	不佳	差
期初(N=326)	32%	40%	18%	10%	1%
期末(N=269)	38%	26%	26%	10%	0%

*分析

1. 優、好的小計，期末降低 6%。
2. 尚可的小計，期末增加 8%。
3. 不佳、差的小計，期末降低 1%。
4. 開放性問題中的回應，有關「份量」如下
 - (1)二甲-份量常不足
 - (2)二乙-菜量時多時少，有一次鵝蛋全班一半以上都沒有分到 1 顆
 - (3)三甲-青菜不足(大約 3 人量)

滿意度統計分析

4.菜色的滿意度



4.菜色的滿意度	優	好	尚可	不佳	差
期初(N=326)	26%	46%	24%	1%	3%
期末(N=269)	29%	43%	27%	0%	0%

*分析

1. 優、好的小計，期末無變化。
2. 尚可的小計，期末增加 3%。
3. 不佳、差的小計，期末降低 4%。
4. 開放性問題中的回應，有關「菜色」：無

*建議：維持現況，仍採每月菜單審查會議。



學校午餐管理

6. 學校午餐教育

大崗國小



課室教學



營養講座

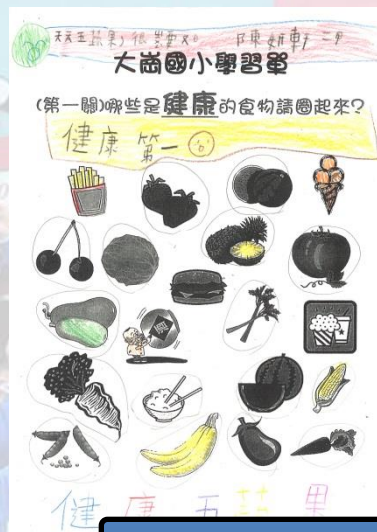


學校午餐教育

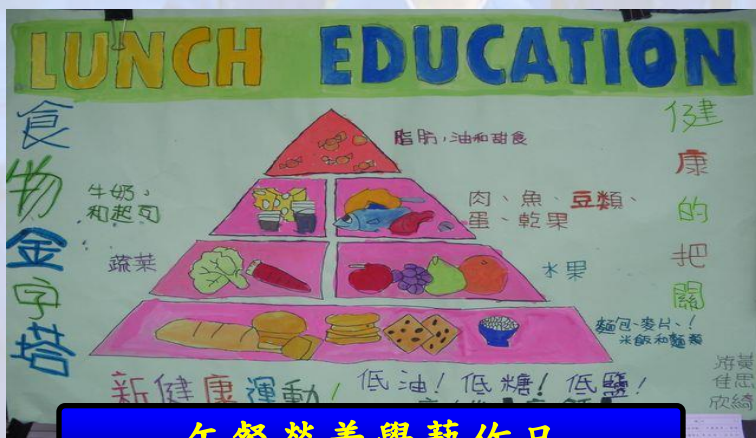
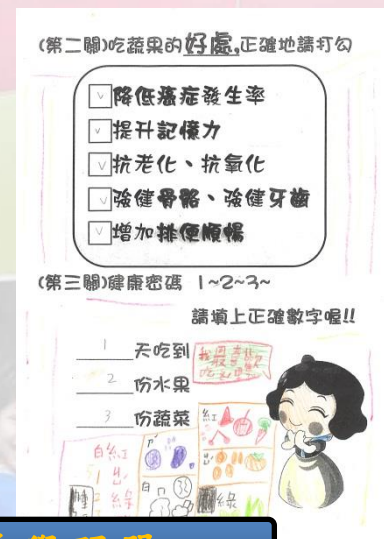
午餐學藝作品



午餐營養學藝作品



午餐營養學習單



午餐營養學藝作品



午餐學藝競賽作品



學校午餐教育

衛生教育~洗手、潔牙指導



班級潔牙指導



洗手衛生教育



大崗莊園咖啡生態課程 給孩子素養導向的學習





四、衛生訪視內容





午餐烹飪工作人員穿戴整潔衛生



午餐加蓋熱存溫度檢測



洗菜



熱食中心溫度檢測



配膳



天天安心食材

The image shows a large, clear plastic bag filled with green, leafy vegetables. Two labels are attached to the bag. The label on the left is yellow and red, featuring the 'SP' logo and text in Chinese. The label on the right is white with black text, containing a table of information including date, quantity, and price.

日期	数量	单价	总价
2017.10.17	1000g	1.50	15.00
2017.10.18	1000g	1.50	15.00
2017.10.19	1000g	1.50	15.00
2017.10.20	1000g	1.50	15.00
2017.10.21	1000g	1.50	15.00
2017.10.22	1000g	1.50	15.00
2017.10.23	1000g	1.50	15.00
2017.10.24	1000g	1.50	15.00
2017.10.25	1000g	1.50	15.00
2017.10.26	1000g	1.50	15.00
2017.10.27	1000g	1.50	15.00
2017.10.28	1000g	1.50	15.00
2017.10.29	1000g	1.50	15.00
2017.10.30	1000g	1.50	15.00
2017.10.31	1000g	1.50	15.00

每週3次在地小農有機蔬菜



每週2次在地吉園圃蔬菜



學校午餐管理

有機蔬菜驗收確實



包裝完整、標明生產者



有機農產品驗證字號

客戶：大崗國小 出貨單 出貨日：2016/12/27

品名：有機轉型期 小白菜 單位：kg 重量：4kg 數量：2

有機驗證證書字號：9120003 原產地：桃園

有機驗證單位：台灣省有機農業生產協會

農產品經營業者：瑞城農產股份有限公司

農產品經營業者地址：桃園市龍潭區中原路三段399巷157弄7-1號

電話：03-4117368 傳真：03-4117369

客戶	大崗國小	收貨日	105/12/27
品名	有機轉型期 小白菜	重量	4kg
有機驗證證書字號：9120003 原產地：桃園		A003	
有機驗證單位：台灣省有機農業生產協會		TOPA	
農產品經營業者：瑞城農產股份有限公司		B0071987	
農產品經營業者地址：桃園市龍潭區中原路三段399巷157弄7-1號			
電話：03-4117368 傳真：03-4117369			

黏貼有機標章



有機蔬菜確實驗收



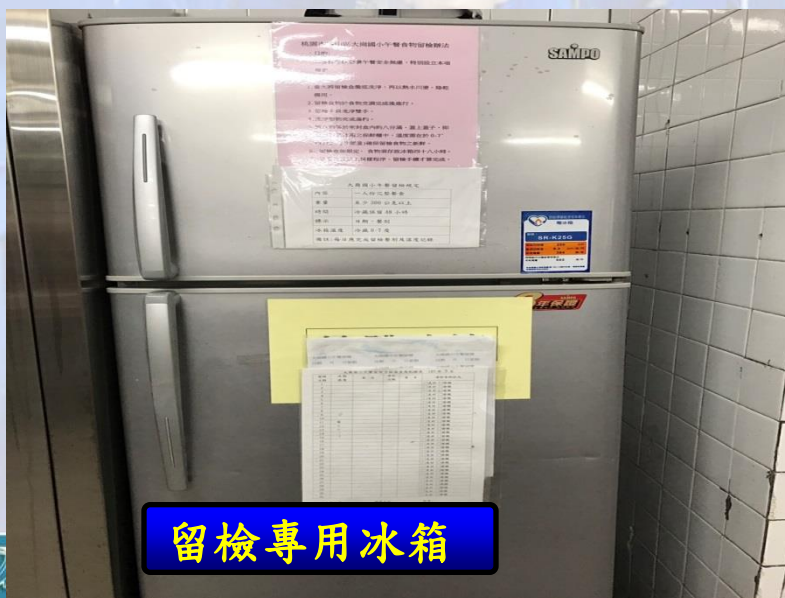
確實實施留檢



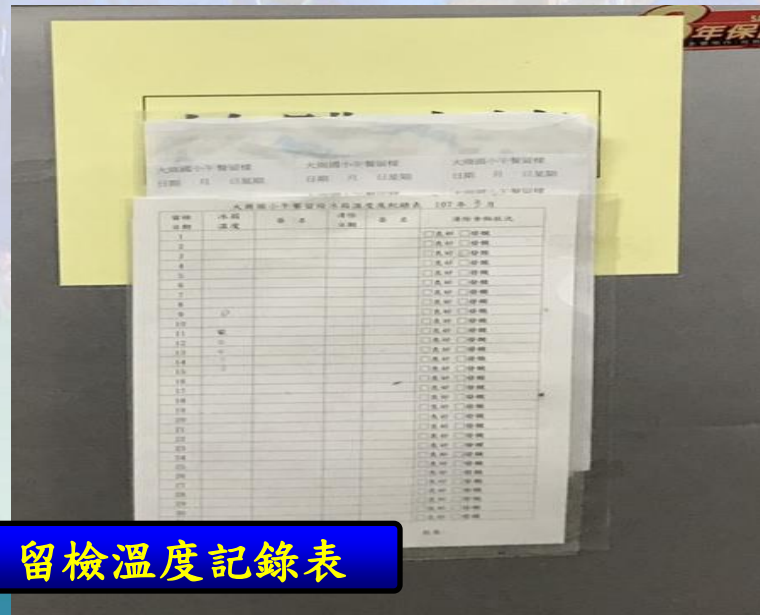
留檢冰箱內置溫度計0-7度C 48小時



總量300公克，每菜不少於50公克



留檢專用冰箱



留檢溫度記錄表



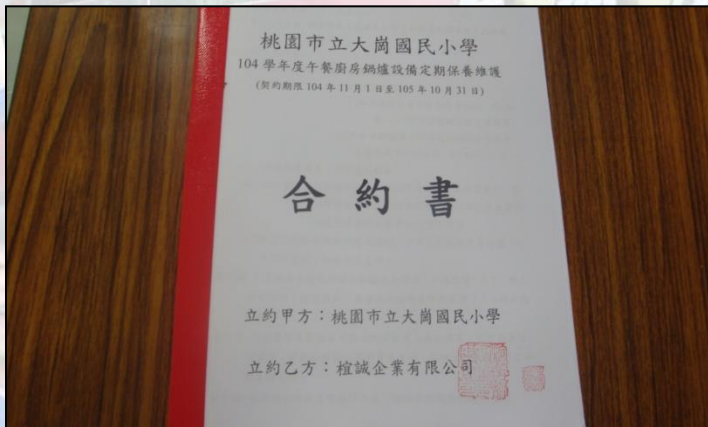
食材、包材離地10公分 各班級桶餐放置處及打菜環境安全





學校午餐管理

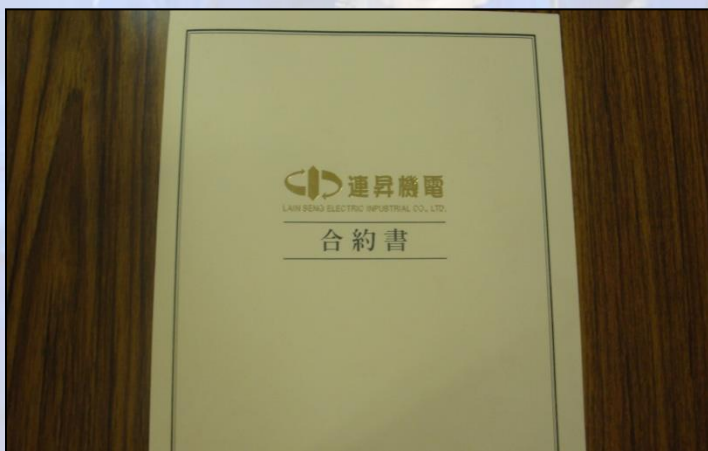
鍋爐及電梯維護紀錄



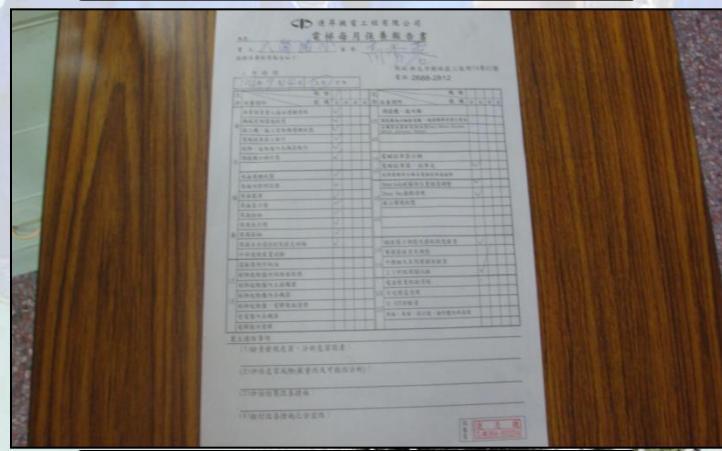
訂有鍋爐維護合約



每月鍋爐維護紀錄



訂有電梯維護合約



每月電梯維護紀錄



特色一：主食多變化，提供更完整的營養素

特色二：隔週供應新鮮營養之現磨豆漿

特色三：供應素食餐，提供教職員生之特殊需求

特色四、提供每位新生不鏽鋼餐具一套

特色五、設計節慶菜單，寓教於樂

特色六、大崗莊園咖啡、食農教育、開心農場

優

質

午

餐

創

新

特

色



學校午餐管理

特色一：主食多變化，提供更完整的營養素



特色二：隔週供應新鮮營養之現磨豆漿



使用非基因改造黃豆現磨





學校午餐管理

特色三：供應素食餐，提供教職員生之特殊需求



素食餐點取餐

特色四、提供每位新生不鏽鋼餐具一套



就讀本校新生贈品



使用學校贈品餐具



學校午餐教育

特色五、設計節慶菜單，寓教於樂



聖誕節點心製作



冬至師生一起搓湯圓

票選快樂兒童餐(110年3月5日)



兒童節套餐

☺ 3號套餐 當選最高票
將於3/30(二)供應午餐

①

****中式套餐****
炸雞腿
什錦滷味
鮮蔬青花
綠豆QQ湯

****日式套餐****
炒烏龍麵
日式炸豬排
高麗菜
紅豆紫米湯

②

③

****美式套餐****
奶油雞粒燻飯
香酥卡啦雞腿排
高麗菜
珍珠奶茶

****義式套餐****
茄汁肉醬貝殼麵
匈牙利風味雞排
鮮蔬青花
野菇南瓜濃湯

④



全校學生參與快樂兒童餐票選





特色六、大崗莊園咖啡、食農教育、開心農場

大崗莊園咖啡~打造城市裡的森林小學





省思與展望

- 教育是希望的工程，營養與健康更是生命之根。
- 我們學校小、資源少，但我們有夢，希望築夢踏實，提供孩子最好的健康飲食與服務。
- 期待藉由學生午餐教育的推展，提供孩子健康營養的午餐，並指導正確的健康飲食習慣，以培養強健的體魄。





感謝各位長官貴賓的聆聽，
您的指導將是我們成長的動力！

大崗國小全體師生感謝您

Thank You !

