

「智慧化校園餐飲服務平臺」之功能優化研商會議記錄

會議時間	110 年 12 月 24 日(星期五) 14：00-16：00		
會議連結	會議軟體：Google Meet 會議連結： https://meet.google.com/rnt-yymh-qyp		
會議主持人	國立成功大學人工智能數位轉型研究中心 王振興主任	紀錄	徐郁涵

壹、 主席致詞：(略)

貳、 工作報告

(一) 優化項目開發進度報告

有關前二次會議所決議之22項優化需求，統計至12月23日之開發進度如後所述：

1. 10月份決議進行開發項目計11項，已完成6項；
2. 11月份決議進行開發項目計11項，已完成5項。

22項優化需求已完成11項，其餘預計完成時點詳如下表。

縣市	優化項目	目前處理進度
國教署	廚工人員薪資調查功能	已於2021/12/16完成上線
團膳	菜色資料維護中的供應商下拉選單只能用拉霸選擇，但因為供應商較多，用拉的不方便尋找，請問是否能請工程端加入搜尋關鍵字的功能呢？	已於2021/11/11完成上線
團膳	在菜單資料維護的部分，能否新增如驗收一樣的，線上修改功能（讓臨時改菜單更容易馬上更新資料）	已規劃至食登2.0開菜頁面，預計於2022/02/01上線。
團膳 (梅景)	食登2.0供餐作業操作頁面建議可搜尋學校	已於2021/12/09完成上線

基隆市	章 Q 輸入若輸入非數字或-的按鍵，進行自動排除。(比如誤按空格鍵)	預計於2022/01/27上線。
基隆市	人數表設定之日期進行正序排序	已超過每月兩項，待其他優化項目開發完成再安排
基隆市	菜單食譜建議每校獨立，使相同食譜可每校有不同食材內容。於食譜維護可以讓食材供應商選擇不同學校校群，提請討論。	已超過每月兩項，待其他優化項目開發完成再安排
基隆市	營養素重量可雙向換算。為讓有營養師和無營養師的學校都可以方便驗收和方便計算出正確熱量，希望可以雙向換算，輸入個人食材重量以及一校總重量都可以進行雙向換算。	總重開菜功能，已規劃至食登2.0開菜頁面，預計於2022/02/01上線。
基隆市	"多重勾選"學校組成群組。食材供應商開立菜單，可以在編輯時"多重勾選"學校組成群組進行不同的菜單編輯。	已於11/4提供教學影片，並將群組開菜功能規劃至食登2.0，預計於2022/02/01上線。
基隆市	提議依照 EXCEL 菜單食材 主食 主菜 副菜 蔬菜 湯品之順序 依序排列，提請討論。 學校→供餐日期→食譜類別→食材名稱	已於2021/12/16完成上線
新竹縣	優化驗收作業教育部格式匯出表單，會議決議開發縣市客製化表單	已於2021/11/18完成上線
新竹市	優化驗收作業教育部格式匯出表單，會議決議開發縣市客製化表單	已於2021/12/02完成上線
新竹縣	由國小供餐附幼轉驗收單，教育部格式匯出的驗收單可否不要拆成兩份，國小附幼由國小供餐菜單傳送國小即可連動附幼。	已於2021/12/02完成上線
臺南市	在設定不供餐日期及特殊用餐日，供餐學校部分能否有選項可勾選多間供餐學校?	已於11/26會議中確認流程，預計於2022/01/13上線。

臺南市	在驗收明細加總中 Excel 匯出應是所有學校數量的加總(現在分中央廚房及受供應學校的數量)問題	已於 2021/12/02 完成上線 <同新竹縣10月份優化項目>
臺南市	智餐系統中驗收能否增加規格的欄位(將午餐菜單匯入的規格帶出來)。 →新增規格欄位	已於 2021/12/02 完成上線 <原需求包含兩個項目>
臺南市	智餐系統中驗收能否增加規格的欄位(將午餐菜單匯入的規格帶出來)。 →客製化驗收單	2021/12/2需求確認，預計於 2021/12/30上線。
臺南市	智慧菜單匯入系統匯入時自動排除以設定不供餐日的被供餐學校人數及日期，使中央廚房仍可以全部學校上傳	預計於2022/01/06上線。
高雄市	食材資料是否增設小數點進位選項，因為食譜出來會有小數點問題，若在食材選項上自行設定該品項是否要進位不要小數點，這樣食譜出來後就不用逐筆查看及修改	已於11/26確認操作頁面，預計於 2021/12/30上線。
高雄市	月菜單：沒供餐天數自動刪除，主食、主菜、副菜一、副菜二、湯品、水果格子大小一樣，字體可自動縮小在格子內，月刊要縮到1張 A4 版面。	已於2021/11/18完成上線
高雄市	週菜單菜單匯出，提供兩種格式選擇，選擇一「一到五」、選擇二「一到日」	已於2021/11/18完成上線
金門縣	驗收單 EXCEL 目前可列印，可否再增加讓各校設定簽核流程功能。	簽核職稱設定(驗收人員→承辦人→處室主管→會計主任→校長)，預計於 2021/12/23上線。

(二) 本月各項提案及確定優化數如下表：

縣市	優化提案數	確定優化數
基隆市	4	0
桃園市	1	1
新竹市	3	1
臺中市	1	1
彰化縣	3	2
臺南市	1	1
高雄市	2	1
宜蘭縣	2	2
成大團隊	1	1
合計	18	10

(三) 本月各縣市優化排程如下表：

縣市	優化項目	排程日期
桃園市	修正供餐人數資料後，仍能依用餐日期依順序排列。	2022/1/13
新竹市	建議修正匯出的驗收單應配合允收後才勾選合格欄位，另配合新竹市目前使用的食材查驗表進行排版修改→客製化驗收單	2022/3/17
臺中市	建議將被供餐學校設定和中央廚房學校自動連動更改，不要每次還要填寫 google 表單，造成學校端的麻煩。	2022/1/27
彰化縣	食登平臺2.0於智慧化菜單轉換系統之確認食材名稱(對應正俗名)，優化為不符合食材名稱，自動排列在前面	2022/1/27
彰化縣	食登平臺2.0於智慧化菜單轉換系統之匯入菜單，優化為預設勾選我要轉驗收	2022/1/6
臺南市	建議匯出菜單名稱應依照菜單開立之名稱	2022/1/13
高雄市	開放中央廚房廚勤人員可驗收被供餐學校食材之權限。	2022/2/17
宜蘭縣	在菜單匯入的時候，若匯入失敗可以顯示錯誤欄位提醒訊息。	2022/1/6
宜蘭縣	供餐人數修改：可以一整個月下載來修正，然後把一整個月整筆上傳。	2022/2/17
成大團隊	智餐平臺及食登平臺2.0智慧化菜單轉換系統是否取消原食登1.0格式六大類食物份量及熱量為必填欄位限制。	2022/1/27

(四) 本月各縣市未列入優化排程如下表：

縣市	提出優化項目	決議
基隆市	食登密碼更新:3 個月食登密碼更換時，請系統自動同步更新於智餐網頁版。	食登平臺與智餐平臺先前是完全獨立計畫，日後會逐漸整併為個人帳號個別使用，隱藏現有學校共同使用帳密。
基隆市	供餐校群設定：設定變動時請兩個系統可以自動同步更新，且邏輯應一致。	於寒暑假期間由縣市承辦人提供午餐執秘名單及校群供餐關係，系統可協助設定，亦可提升教育訓練之效率。
基隆市	水產加工品應同豬肉加工品一樣登在臺灣產地。	對於規範水產加工品之產地為必填欄位，本次會議中暫無決議，請各縣市與學校討論後，於下次會議中決議。
基隆市	建議系統可以自動辨調味料或加工品，讓操作者省略手動點選 的步驟。	目前系統已有預設值，若以智慧化菜單轉換系統匯入菜單，會以匯入表單中的加工品欄位取代；若於系統開立菜單，則會帶入系統預設值。
高雄市	於食登平臺新增月菜單頁面，供師生、家長或主管機關查詢。	考量各縣市月菜單格式不相同，請評估需求來源，並提供月菜單格式及進一步規劃，再提出討論。

說明：如上所述，是否另開發教育部 EZGO 作業系統及 Open/Libre Office 以節省購買軟體經費，提請討論。

決議：建議由各縣市承辦人向其所參與學校確認後，提供相關資訊予成大團隊做後續討論。

案由四：人數與係數與營養素之間的關係，提請討論。(提案單位：新竹市)

說明：承上，對於三者間關係設定之建議作法，提請討論。

建議作法：

1.於供餐設定增加「熱量係數設定」一欄，並依據各供餐學校設定之。

2.以粳米 80 公斤為例，A 國小設定人數為 400 人，熱量係數設定為 1；B 國中設定人數為 400 人，熱量係數設定為 1.5，其計算如下：

(1) 計算人數

$$\begin{aligned} &= A \text{ 國小人數} * A \text{ 國小熱量係數} + B \text{ 國中人數} * B \text{ 國中熱量係數} \\ &= 400 * 1.00 + 400 * 1.50 = 1000 \end{aligned}$$

(2) 個人份量

$$\begin{aligned} &= \text{總重} / \text{計算人數} * A \text{ 國小熱量係數} \\ &= (80 * 1000) / 1000 * 1.00 = 80.00 \text{ (g)} \end{aligned}$$

(3) 驗收總重

$$\begin{aligned} &= \text{個人份量} * (A \text{ 國小人數} * A \text{ 國小熱量係數} + B \text{ 國中人數} * B \text{ 國中熱量係數}) \\ &= 80.00 * (400 * 1.00 + 400 * 1.50) \end{aligned}$$

3.依據以上例子最終呈現如下圖。

供餐學校	餐點類型	供餐日期	主食一	主食二	副菜一	副菜二	湯品	全數雞鴨	豆魚蛋肉	蔬菜	油脂與堅果種子	水果	乳品	熱量
A國小	午餐	2021/12/01	香Q半飯	滷肉燥	紅蘿蔔炒蛋	炒大陸妹	大頭菜湯	4.00	2.15	1.68	2.24	0.00	0.00	608
B國中	午餐	2021/12/01	香Q半飯	滷肉燥	紅蘿蔔炒蛋	炒大陸妹	大頭菜湯	6.00	3.23	2.52	3.36	0.00	0.00	912

決 議：建議作法係依 11 月 26 日會議決議，以校為單位做係數設定，新竹市建議需考量「完全中學」營養素及熱量規定。另因部分附餐以包裝為計算單位，建議附餐部分不納入熱量係數調整。本案將由成大團隊內部進一步討論與規劃，於下次會議舉辦時，提出相關建議作法進行討論。

肆、臨時動議

臨時動議一：食登平臺 2.0 於智慧化菜單轉換系統之匯入菜單，優化為直接勾選我要轉驗收。(提案單位：彰化縣)

說明：承上，建議優化為預設勾選「我要轉驗收」，並顯示訊息提醒使用者，在匯入後將覆蓋原始資料，如下圖所示。

1.預設勾選「我要轉驗收」



2.點選確認後，顯示提醒訊息



決議：照案通過。

臨時動議二：驗收前可以先登打標章，驗收時再登打編號。(提案單位：新竹市)

建議作法：勾選「允收」時，若尚未輸入編號，將出現提醒警示，不予允收。

決議：驗收作業表單匯出時，無法帶出已填寫之驗證標章及標章編號，現經確認該功能已優化完成。

臨時動議三：建議修正匯出的驗收單應配合允收後，方勾選合格欄位，另配合新竹市目前使用的食材查驗表進行排版修改。(提案單位：新竹市)

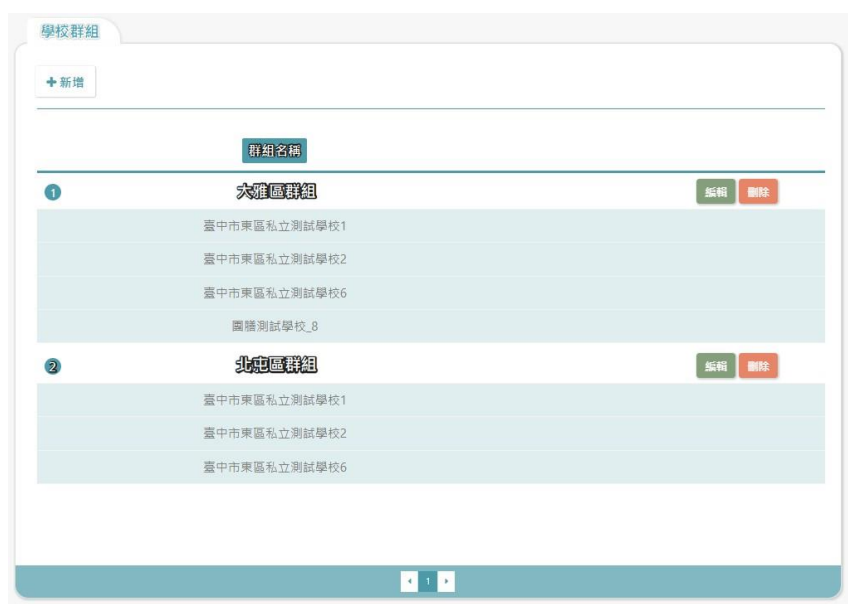
說明：允收後方勾選欄位「合格」功能，是否已取得所有縣市同意？

決議：會後將由成大團隊與該市承辦人員，再度確認客製化查驗紀錄表與智餐平臺欄位之對應。

臨時動議四：針對食登平臺 2.0 群組開菜功能流程及步驟是否調整，提請討論。

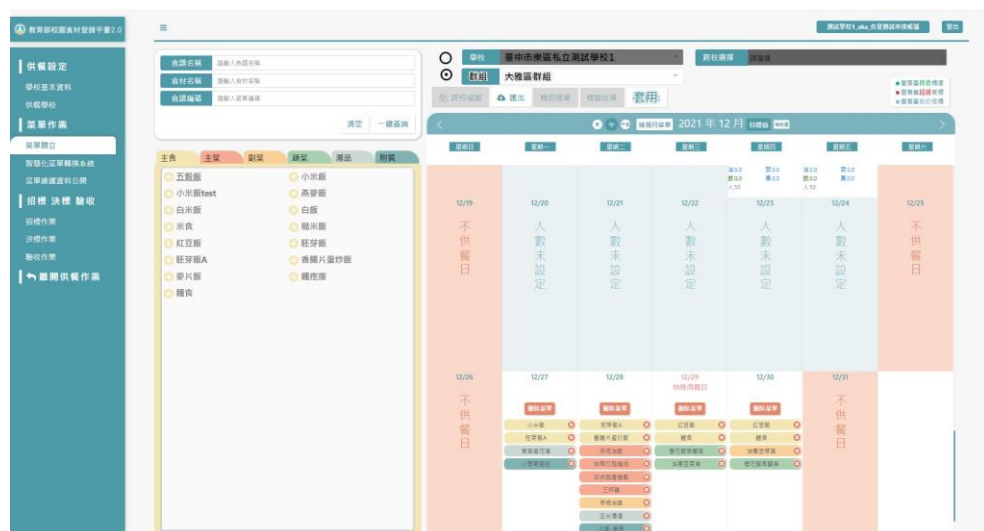
說明：依基隆市承辦人所提之優化需求，擬調整食登 2.0 開菜功能開發設計流程，如下說明

1. 新增群組編輯功能。



2. 開菜頁面可選擇單一學校開菜或以群組開菜。

3. 菜單於「群組開菜」功能中設計完成後，各校可逕行套用之。



4. 並於月曆點選預計套用菜單之日期後覆蓋至該群組菜單。



決議：照案通過，成大團隊將於會後，再次提供該市承辦人員擬編修後之詳細操作流程，以資確認後施行。

臨時動議五：針對智餐平臺及食登平臺 2.0 智慧化菜單轉換系統是否取消六大類食物份量及熱量為必填欄位限制，提請討論。

說明：本平臺於使用者匯入及拖曳菜單後，將自動依據食材重量以計算營養素。因此，有關係統上是否仍必填「六大類食物份量及熱量」一案，提請討論。

學校	日期	主食一	主食二	主菜	主菜一	主菜二	主菜三	副菜一	副菜二	副菜三	副菜四
全部學校	2021/12/1	麵疙瘩		麵疙瘩湯		綜合滷味					

副菜五	副菜六	蔬菜	湯品	附餐一	附餐二	全穀雜糧	豆魚蛋肉	蔬菜	油脂與堅	水果	乳品	熱量
				牛奶		3.5	2	1.5	2.5	1	0	622.3

決議：同意取消。

伍、 散會(15：50)

「智慧化校園餐飲服務平臺」之功能優化研商會議

發言紀要

發言人	發言內容摘要
教育部國民及學 前教育署 陳姿穎 教官	1. 對於高雄市所提出「於食登平臺新增月菜單頁面，供師生、家長或主管機關查詢」回覆，考量各縣市所需月菜單格式不盡相同，且目前食登平臺頁面資訊含單日菜單、營養素、食材等資訊，請評估需求來源，並提供月菜單格式及進一步規劃，再提出討論。 2. 關於中華民國營養師公會全國聯合會黃翠華召委提出系統出現營養素計算錯誤問題，若有收到學校或營養師針對系統計算有疑慮部分，建議可截圖提供以利後續確認。 3. 關於掃碼問題，因部分標章為農民印製，可能會有標章不清或錯誤情形發生，若學校驗收人員發生類似情形可拍照提供給國教署，國教署會再向農委會進行反應及確認。 4. 系統為即時驗證標章有效性，而驗收作業之真實性須由現場驗收作業人員確認。 5. 關於新竹市鄭妃吟營養師提出建議帶出標章產品品項之建議補充說明，生產追溯農產品標章核發對象為農民，因此可帶出農民所生產的產品品項，但 CAS、產銷履歷、有機農產品為針對單一產品核發，因此不會再帶出產品品項。 6. 關於營養師全聯會學校委員會黃翠華召委提出食安通報問題，以下回應： (1) 有關食安通報來源分為衛福部、農委會，因政府機關比較謹慎，除了初檢後會再進行複檢，例如 12 月 24 日抽檢，農委會約 4 個小時產出初檢檢驗報告，並給予廠商申訴機會再進行複驗，完成抽檢寄送通知至國教署約需 2 天時間，目前已縮短至 1 天。 (2) 考量學校午餐執秘之行政作業，學校依規定應需於 2 天內回覆。國教署亦鼓勵縣市政府可提前輸入菜單，並預知供應商食材，可提升提前攔阻之成效。

	7. 關於基隆市水產加工品部分，需要先做盤點後再進行後續討論。 8. 關於高雄市提出月菜單部分議題，請各縣市承辦人員先自行討論後，若高雄市有比較明確方式則納入下個月優化會議進行討論，主要原因該問題分為平臺網頁呈現方式、新增功能，因為全國統一呈現給家長，所以格式需一致。 9. 關於基隆市提出之排除食材，平臺應考量幼兒園點心之使用食材，因此須納入該食材品項。學校午餐亦常使用加工品，而衛福部每年皆可提出 5 樣食材進行送驗。各縣市可參考先前 2 月發文中的正俗名，針對有疑慮的食材名稱提出於下次會議中討論，供成大團隊進行調整。
基隆市 政府教育處 曾揚峻 商借教師	1. 農委會要求水產加工品須為國產才可核發獎勵金，建議將水產加工品改為必填選項或顯示提醒訊息確認水產加工品是否為國產。 2. 針對案由二建議若無法得知當日蔬菜，可以使用時令蔬菜功能。 3. 近期檢視食材資料庫中發現，部分食材因學校午餐不得使用，應可排除，如：蛋糕、方塊酥...等食材。
臺南市中西區協 進國小 鄭佩筑 營養師	1. 針對案由二建議匯出菜單依照學校所登打菜名為主，若學校希望匯出為青菜，建議可建立一道青菜的食譜，匯出後即可為青菜。 2. 水產加工品、雞肉雖需使用國產方可進行章 Q 獎勵金申請，但學校可選擇進口，不申請獎勵金，因此建議可將水產加工品產地改為必填欄位，但不限制需為國產。
臺南市教育局 陳品均 營養師	關於驗收無法使用單一工具部分，學校作業人員使用 APP 驗收時，可能因掃描之靈敏度不足，導致失敗或產生亂碼的現象，因此人員會再使用桌面應用程式進行登打。
新竹市高峰國小 營養師 鄭妃吟 營養師	1. 關於案由四，若同一間學校有國小部與國中部，如完全中學，建議思考需如何呈現及區分不同之營養素及熱量。 2. 使用 APP 驗收進行掃碼可能因字型或部分字體遇到問題，可採用手動或語音輸入，皆非常便利。另外，目前

	使用生產追溯農產品 QRcode 可帶出產品項目，甚至可做名稱比對防呆機制，希望可將 CAS、產銷履歷、有機農產品等都可以帶出產品項目。
營養師全聯會 學校委員會 黃翠華 召委	1. 接獲部分學校反映，該校為國小供應幼兒園用餐，於菜單匯入時，系統將食材重量除以 2，並非學校實際食用量，需於系統手動調整，詢問是否有相關解決辦法？ 2. 接獲部分學校營養師反應系統出現營養素計算錯誤問題，詢問可能原因。 3. 關於驗收作業提出以下問題： (1) 每天還需手動剪貼標章、獎勵金需要由學校紙本驗收、每天需輸入食材資料，所以一次驗收資料得做三次重複工作。 (2) 驗收無法使用單一工具，例如：CAS 與產銷履歷標章需要用手機拍照上傳，章 Q 使用快速掃瞄作業，因此學校仍需於桌面應用程式進行登打驗證標章及編號。 (3) 另外，CAS 與產銷履歷標章偶爾會遇到無法辨識問題。 4. 食安通報是否無即時性、品項規範及精準度不夠清楚導致困擾問題。
新竹市北門國小 王小瑜 營養師	1. 針對臨時動議二，意旨驗收作業表單匯出無法帶出已填寫之驗證標章及標章編號。 2. 教育局格式匯出檔案查驗紀錄表，預設在合格否都打勾，但因為未來菜單還未點選允收問題。
國立成功大學 人工智能數位轉型研究中心 王振興 主任	1. 關於黃翠華召委提出國小綁定附設幼兒園供餐重量問題，目前系統會依照人數比例分配，請確認學校所設定之供餐係數。而案由四所設計之熱量係數功能可針對不同學校進行調整。 2. 關於新竹市鄭妃吟營養師所提，同一間學校如何區分不同營養素及熱量問題，是否可以以班級處理，團隊需後續討論後，列為下次討論議題。 3. 關於查驗紀錄表合格否都打勾問題建議從日期判斷，若為未來則不要勾選。 4. 關於校群連動部分，建議縣市提供校群資訊以 excel 檔

案提供給團隊進行匯入，可於學期結束後盡快提供午秘相關資訊，以利後續新學期資訊設定。

5. 關於營養師全聯會學校委員會黃翠華召委提出營養素輸入錯誤問題，目前看到大部分都是廠商重量輸入錯誤因素導致，例如米飯每人 100 公克，但卻打成 400 公克，換算後熱量就會增加。
6. 關於營養師全聯會學校委員會黃翠華召委提出驗收相關問題，回應如下：
 - (1). 關於補助金章 Q 問題，經食安辦、農委會、主計總處及國教署會議討論，依據支用辦法補助金章 Q 需留存佐證資料，不限於紙本資料或電子證明。農委會將針對支用辦法進行修改後發函至各縣市，由縣市自行決定是否需採用雙軌制進行章 Q 核算。
 - (2). 關於驗收無法使用單一工具部分，若為預先匯入則可不用登打任何資料，包含手機 APP 進行標章掃描，若為菜色更改可透過平臺驗收。APP 目前提供掃描、拍照、手動輸入等輔助功能，建議與提出問題供營養師做查證，若為操作問題可與成大團隊小幫手聯繫。
7. 針對品均營養師提出的問題，因個人手機使用廠牌不同，可提供小幫手相關截圖及手機型號進行個案處理。部分標章掃描後產生亂碼，已請農委會協助處理中。
8. 關於營養師全聯會學校委員會黃翠華召委提出食安通報即時性問題回應，有關食安通報即時性問題，團隊已做到即時，例如以爬蟲程式自動把固定網站取得資訊，且透過系統把疑似有使用學校，即時於系統做通知，相較於以往之提前攔阻率已大幅提升。
9. 關於營養師全聯會學校委員會黃翠華召委提出食安通報品項準確度問題回應，相關農政機關在檢驗食材資料中都有包含食材檢驗項目、不合格原因等，成大團隊取得相關資訊依照內容通知學校，且只要有疑似使用學校都會被通知避免問題食材進入到學校。通知學校都是針對特定食材項目，較不會只有供應商沒有任何食材項目，這並不符合機關抽驗上的程序。再請營養師全聯會學校委員會黃翠華召委與提供資訊人員了解狀況並提供詳細資訊給成大團隊。

附件一、出席人員簽到表(實體暨線上會議)

「智慧化校園餐飲服務平臺」功能優化研商會議

會議日期：12月24日(五) 14:00-15:00

【簽到表】

序號	單位	職稱	姓名	簽到
1.	教育部國民及學前教育署	教官	陳姿穎	陳姿穎
2.	臺南市教育局	營養師	陳品均	陳品均
3.	臺南市協進國小	營養師	鄭佩筑	鄭佩筑
4.	國立成功大學	特聘教授	王振興	王振興
5.	國立成功大學	營養師	郭虹萱	
6.	國立成功大學	營養師	黃莎莉	黃莎莉
7.	國立成功大學	專案經理	張嘉茜	張嘉茜
8.	國立成功大學	專案經理	徐郁涵	徐郁涵
9.	國立成功大學	專案經理	劉庭妤	劉庭妤
10.				
11.				
12.				

錄影中 黃莎莉正在分享螢幕畫面

教育部國民及學前教育署
「智慧化校園餐飲服務平臺」
功能優化研商會議

國立成功大學
人工智能數位轉型研究中心
創新數位內容研究中心
王振興 特聘教授

2021/12/24 版權所有 翻印必究

下午1:52 | rnt-yymh-qyp

通話中的訊息

允許所有人傳送訊息

只有這通通話的參與者可以查看訊息，且訊息會在通話結束後刪除。

11006026劉庭好 下午1:50
會議將於2:00開始，再麻煩各位與會人員在留言板簽到~簽到方式如下：
單位名_職稱_姓名_簽到
(範例:00縣/市教育局_營養師_000_簽到)
以利我們做會議統整，謝謝~

新竹縣政府馮康婷 下午1:51
新竹縣教育處營養師馮康婷簽到

黃玉伶 下午1:51
澎湖縣中正國小秘書黃玉伶簽到

林怡君 下午1:52
新竹市教育處營養師林怡君 簽到

傳送訊息給所有人

錄影中

餐盒公會全國聯合會陳明信

張嘉茜 CHANG, JIA-CIAN N26...

曾揚峻

徐凱莉

玉伶

芷芸

Lianne 翠華 Huang

北門國小

國小

妃吟

彰化縣教自處陳怡汶

劉淑媛淑媛

11006026劉庭好

亭樺

江亭樺

蔡玉婷

玉婷

怡君

還有另外 22 位使用者

Lianne 翠華 Huang 舉起了手 開啟等候清單

下午3:02 | rnt-yymh-qyp

錄影中 黃莎莉正在分享螢幕畫面

教育部國民及學前教育署
「智慧化校園餐飲服務平臺」
功能優化研商會議

國立成功大學
人工智能數位轉型研究中心
創新數位內容研究中心
王振興 特聘教授

2021/12/24 版權所有 翻印必究

下午1:54 | rnt-yymh-qyp

張嘉茜 CHANG, JIA-CIAN ...

徐凱莉

曾揚峻

黃玉伶

玉伶

11006026劉庭好

江亭樺

亭樺

玉婷 怡君

還有另外 16 位使用者

你

「智慧化校園餐飲服務平臺」之功能優化研商會議
(實體暨線上會議)

出席人員

單位	姓名	職稱
教育部國民及學前教育署	陳姿穎	教官
中華民國餐盒食品商業同業公會 全國聯合會	陳明信	理事長
中華民國營養師公會全國聯合會	尤宣文	副秘書長
中華民國營養師公會全國聯合會	黃翠華	學校委員會召委
臺北市政府教育局	張逸婷	支援代理教師
新北市政府教育局	劉桂坊	暫雇人員
基隆市政府教育處	曾揚峻	商借教師
宜蘭縣政府教育處	李羿瑩	營養師
桃園市政府教育局 體育保健科	呂宜如	行政助理
新竹縣政府教育處	馮康婷	營養師
新竹市政府教育處	陳麗雅	營養師
新竹市政府教育處	林怡君	營養師
苗栗縣政府教育處	楊瓊慧	營養師
臺中市政府教育局	徐凱莉	營養師
彰化縣政府教育處	陳怡玟	調府教師

南投縣政府教育處	洪家羚	營養師
雲林縣政府教育處	詹啟緯	營養師
嘉義市政府教育處	張一梅	營養師
嘉義縣政府教育處	吳佩頤	營養師
臺南市政府教育局	陳品均	營養師
高雄市政府教育局	郭怡伶	營養師
屏東縣政府教育處	林雅莉	營養師
臺東縣政府教育處	林明璋	營養師
臺東縣政府教育處	范怡雯	約用人員
新竹市東區高峰國小	鄭妃吟	營養師
新竹市北區北門國小	王小瑜	營養師
臺南市中西區協進國小	鄭佩筑	營養師
高雄市三民區愛國國小	劉淑媛	營養師
澎湖縣馬公市中正國小	黃玉伶	午餐執秘
澎湖縣馬公市馬公國中	周慧娟	營養師
澎湖縣白沙鄉吉貝國小	江亭樺	午餐執秘
澎湖縣白沙鄉赤崁國小-	李玉瑩	行政人員
澎湖縣望安鄉將軍國小	俞清涼	午餐執秘
澎湖縣馬公市文光國小	劉子瑩	午餐執秘

國立成功大學	王振興	特聘教授
國立成功大學	黃莎莉	營養師
國立成功大學	張嘉茜	專案經理
國立成功大學	徐郁涵	專案經理
國立成功大學	劉庭妤	專案經理

附件一、會議簡報

教育部國民及學前教育署
「智慧化校園餐飲服務平臺」
功能優化解商會議



國立成功大學
人工智能數位轉型研究中心
創新數位內容研究中心
王振興 特聘教授

2021/12/29 版權所有 翻印必究 1

優化項目統計			
月份	優化項目數	已開發完成數	未開發完成數
10月優化會議	11	6	5
11月優化會議	11	5	6
總計	22	11	11

2021/12/29 版權所有 翻印必究 2

10月份優化會議項目共11項，已完成6項

項次	縣 市	優 化 項 目	目前處理進度
1	高雄市	月菜單：沒供餐天數自動刪除，主食、主菜、副菜一、副菜二、湯品、水果格子大小一樣，字體可自動縮小在格子內，月刊要縮到1張A4版面。	已於2021/11/18完成上線
2	高雄市	週菜單菜單匯出，提供兩種選擇，選擇一「一到五」、選擇二「一到日」	已於2021/11/18完成上線
3	團膳	菜色資料維護的供應商只能用拉霸選擇，因為供應商較多用拉的不方便尋找，請問是否能請工程端加入搜尋關鍵字的功能呢？	已於2021/11/11完成上線
4	新竹縣	優化驗收作業教育部格式匯出表單，會議決議開發縣市客製化表單	已於2021/11/18完成上線
5	新竹市	優化驗收作業教育部格式匯出表單，會議決議開發縣市客製化表單	已於2021/12/02完成上線
6	新竹縣	由國小供餐附幼轉驗收單，可否不要拆成兩份驗收單，國小附幼由國小供餐菜單傳送國小即可連動附幼。	已於2021/12/02完成上線

2021/12/29 版權所有 翻印必究 3

10月份優化會議項目共11項，未完成5項

項次	縣 市	優 化 項 目	預計上線日期	目前處理進度
1	團膳	在菜單資料維護的部分，能否新增如驗收一樣的，線上修改（讓臨時改菜單更容易馬上更新資料）	2022/02/01	已規劃至食登2.0開菜頁面
2	基隆市	營養素重量可雙向換算。 為讓有營養師和無營養師的學校都可以方便驗收和方便計算出正確熱量，希望可以雙向換算，輸入個人食材重量以及一校總重量都可以進行雙向換算。	2022/02/01	總重開菜功能，已規劃至食登2.0開菜頁面
3	基隆市	"多重勾選"學校組成群組，食材供應商開立菜單，可以在編輯時"多重勾選"學校組成群組進行不同的菜單編輯。	2022/02/01	已於11/4提供教學影片，並將群組開菜功能規劃至食登2.0
4	金門縣	驗收單EXCEL目前可列印，可否增加讓各校設定簽核流程功能。	2021/12/23	驗收人員→承辦人→處室主管→會計主任→校長
5	台南市	<智餐&食登2.0> 在設定不供餐日期及特殊用餐日，供餐學校部分能否有選項勾選多間供餐學校？	2022/01/13	已於11/26「22縣市優化會議」中確認流程，工程開發中

2021/12/29 版權所有 翻印必究 4

11月份優化會議項目共11項，已完成5項

項次	縣 市	優 化 項 目	目前處理進度
1	基隆市	提議依照EXCEL菜單食材 主食 主菜 副菜 蔬菜 湯品之順序 依序排列，提請討論。 學校→供餐日期→食譜類別→食材名稱 加總遇到相同食材不同食譜類別時，以食譜類別排序較高者排序	已於2021/12/16完成上線
2	臺南市	在驗收明細加總中Excel匯出應是所有學校數量的加總(現在分中央廚房及受供應學校的數量)問題	已於2021/12/02完成上線 <同新竹縣10月份優化項目>
3	團膳(梅景)	<食登2.0> 操作頁面建議可搜尋學校	已於2021/12/09完成上線
4	臺南市	智慧系統中驗收能否增加規格的欄位(將午餐菜單匯入的規格帶出來)。 ->新增規格欄位	已於2021/12/02完成上線 <原需求包含兩個項目>
5	國教署	廚工作人員薪資調查	已於2021/12/16完成上線

2021/12/29

版權所有 翻印必究

5

11月份優化會議項目共11項，未完成6項

項次	縣 市	優 化 項 目	預計上線日期	目前處理進度
1	基隆市	<智慧&食登2.0&App>單Q輸入若輸入非數字或-的按鍵，進行自動排除。(比如誤按空格鍵)	2022/01/27	工程開發中
2	基隆市	人數表設定之日期進行正序排序		已超過每月兩項
3	基隆市	菜單食譜建議每校獨立，使相同食譜可每校有不同食材內容。於食譜維護可以讓食材供應商選擇不同學校校群，提請討論。		已超過每月兩項，待其他優化項目開發完成再安排
4	臺南市	智慧系統中驗收能否增加規格的欄位(將午餐菜單匯入的規格帶出來)。 ->客製化驗收單	2021/12/30	12/2需求確認，工程開發中
5	臺南市	<智慧&食登2.0>智慧菜單匯入系統匯入時自動排除以設定不供餐日的被供餐學校人數及日期，使中央廚房仍可以全部學校上傳	2022/01/06	工程開發中
6	高雄市	食材資料是否增設小數點進位選項，因為食譜出來會有小數點問題，若在食材選項上自行設定該品項是否要進位不要小數點，這樣食譜出來後就不用逐筆查看及修改	2021/12/30	已於11/26確認操作頁面

2021/12/29

版權所有 翻印必究

6

本月各縣市提案統計

縣市	優化提案數	確定優化數
基隆市	4	0
新竹市	3	3
臺南市	1	1
高雄市	2	1
宜蘭縣	2	2
台中市	1	1
桃園市	1	1
彰化縣	3	3
合計	17	12

2021/12/29

版權所有 翻印必究

7

本月列入優化工程

縣 市	優 化 項 目
宜蘭縣	在菜單匯入的時候，可以出現提醒訊息。
宜蘭縣	供餐人數修改：可以一整個月下載來修正，然後把一整個月整筆上傳。
桃園市	修正供餐人數資料後，仍能依用餐日期依順序排列。
高雄市	開放中央廚房廚勤人員可驗收被供餐學校食材之權限。
彰化縣	食登平臺2.0於智慧化菜單轉換系統之確認食材名稱(對應正俗名)，優化為，“不符合食材名稱，自動排列在前面”

2021/12/29

版權所有 翻印必究

8

本月未排入優化原因

縣 市	提 出 優 化 項 目	未排入優化原因
基隆市	食登密碼更新：3個月食登密碼更換時，請系統自動同步更新於智餐網頁版。	由於資安規範無法優化
基隆市	供餐校群設定：設定變動時請兩個系統可以自動同步更新，且邏輯一致。	智餐只能一個學校使用一個帳號，故無法優化
基隆市	水產加工品應同豬肉加工品一樣登在臺灣產地。	水產加工品需要臺灣產地此為章Q核算規定不是智餐要求之豬牛產地必填臺灣

2021/12/29

版權所有 翻印必究

9

本月未排入優化原因

縣 市	提 出 優 化 項 目	未排入優化原因
基隆市	建議系統可以自動辨別調味料或加工品，讓操作者省略手動點選的步驟。	系統已有預設值
高雄市	於食登平臺新增月菜單頁面，供師生、家長或主管機關查詢。	可從智餐匯出月菜單

2021/12/29

版權所有 翻印必究

10

案由一：建議將被供餐學校設定和中央廚房學校自動連動更改，不要每次還要填寫google表單，造成學校端的麻煩。(臺中市)

智登平臺

智登平臺 · 您好 登出

主菜單

權限管理

維護食登上傳帳密

維護食登上傳帳密

食材價格查詢

問卷調查

設備管理

資源共享

原物料管理

智慧化菜單轉換系統

維護食登上傳帳密

提醒您：在此修改食登帳號密碼，並不會連動修改食登網頁上的帳密。

若您要開通正式上傳食登功能(從智餐將菜單與食材上傳至食登平臺)，請於此處維護您的食登帳密。

學校名稱	您目前上傳食登使用之帳號	您目前上傳食登使用之密碼
中央廚房學校	A12345	*****
被供餐學校1	A67890	*****
被供餐學校2	A23456	*****
被供餐學校3	A45678	*****

維護

案由二：建議匯出菜單名稱應依照菜單設立開立之名稱，提請討論。(臺南市)

說明：匯出菜單內副菜二之名稱會自動轉變為「青菜」，建議匯出菜單名稱應依照菜單設立開立之名稱，提請討論。

臺南市 國小 110年12月份午餐食譜(第)

日期	星期	主食	主菜	副菜一	副菜二	湯品	附餐	水果	點心	飲料	合計
12-1	五	白飯	紅燒大龍蝦	晚間翅小雞	青菜	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	108
12-2	四	白飯	可樂雞	雙菇時蔬	青菜	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	108
12-3	三	白飯	燻肉卷	珍珠丸子	青菜	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	108
12-4	二	白飯	三杯豆腐	大白菜炒肉	青菜	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	108
12-5	一	白飯	蒜香排骨	炒海帶絲	青菜	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	108
12-6	日	白飯	紅燒大龍蝦	晚間翅小雞	青菜	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	108
12-7	六	白飯	可樂雞	雙菇時蔬	青菜	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	108
12-8	五	白飯	燻肉卷	珍珠丸子	青菜	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	108
12-9	四	白飯	三杯豆腐	大白菜炒肉	青菜	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	108
12-10	三	白飯	蒜香排骨	炒海帶絲	青菜	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	108
12-11	二	白飯	紅燒大龍蝦	晚間翅小雞	青菜	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	108
12-12	一	白飯	可樂雞	雙菇時蔬	青菜	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	108
12-13	日	白飯	燻肉卷	珍珠丸子	青菜	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	108
12-14	六	白飯	三杯豆腐	大白菜炒肉	青菜	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	108
12-15	五	白飯	蒜香排骨	炒海帶絲	青菜	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	108
12-16	四	白飯	紅燒大龍蝦	晚間翅小雞	青菜	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	108
12-17	三	白飯	可樂雞	雙菇時蔬	青菜	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	108
12-18	二	白飯	燻肉卷	珍珠丸子	青菜	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	108
12-19	一	白飯	三杯豆腐	大白菜炒肉	青菜	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	108
12-20	日	白飯	蒜香排骨	炒海帶絲	青菜	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	108
12-21	六	白飯	紅燒大龍蝦	晚間翅小雞	青菜	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	108
12-22	五	白飯	可樂雞	雙菇時蔬	青菜	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	108
12-23	四	白飯	燻肉卷	珍珠丸子	青菜	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	108
12-24	三	白飯	三杯豆腐	大白菜炒肉	青菜	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	108
12-25	二	白飯	蒜香排骨	炒海帶絲	青菜	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	108
12-26	一	白飯	紅燒大龍蝦	晚間翅小雞	青菜	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	108
12-27	日	白飯	可樂雞	雙菇時蔬	青菜	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	108
12-28	六	白飯	燻肉卷	珍珠丸子	青菜	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	108
12-29	五	白飯	三杯豆腐	大白菜炒肉	青菜	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	108
12-30	四	白飯	蒜香排骨	炒海帶絲	青菜	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	108
12-31	三	白飯	紅燒大龍蝦	晚間翅小雞	青菜	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	紅燒豆腐	108

2021/12/29

12

案由三：有關微軟軟體授權KMS服務將於110年11月1日起停止服務，包含學校安裝作業及統計辦公軟體變成非法軟體一案，提請討論。(彰化縣)

說明：有關KMS服務於110年11月1日起停止服務，是否另開發教育部EZGO作業系統及Open/Libre Office以節省購買軟體經費，提請討論。

討論：確認各縣市是否都可用Open/Libre Office)

2021/12/29

版權所有 翻印必究

13

案由四：人數與係數與營養素之間的關係，提請討論。(新竹市)

討論事項：
是否取消供餐係數(打菜係數)功能？

版權所有 翻印必究

14

2021/12/29

版權所有 翻印必究

15

12月1日	三	750	人
姓名	食材	規格	數量
香Q米	糙米	80.00	kg
雞肉類	雞腿	7.69	kg
	雞絞肉	30.00	kg
	油蔥酥	0.77	kg
	雞蛋	20.00	kg
	花生	7.69	kg
紅蘿蔔炒蛋	胡蘿蔔	81.82	kg
	雞蛋	30.00	kg
炒大陸妹	大陸妹	76.92	kg
	蒜頭	1.28	kg
	大豆油	8.00	kg
大頭菜湯	大頭菜	44.87	kg

學校	人數	熱量係數
A國小	400	1.00
B國中	400	1.50

糙米80公斤

$$\begin{aligned} \text{計算人數} &= \text{A國小人數} * \text{A國小熱量係數} + \text{B國中人數} * \text{B國中熱量係數} \\ &= 400 * 1.00 + 400 * 1.50 \\ &= 1000 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{個人份量} &= \text{總重} / \text{計算人數} * \text{A國小熱量係數} \\ &= (80 * 1000) / 1000 * 1.00 = 80.00 \text{ (g)} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{驗收總重} &= \text{個人份量} * (\text{A國小人數} * \text{A國小熱量係數} + \text{B國中人數} * \text{B國中熱量係數}) \\ &= 80.00 * (400 * 1.00 + 400 * 1.50) \end{aligned}$$

Excel相關

智慧菜單 多校菜單匯出 菜單匯入

常用菜單

學校 A國小 選擇學校 跨校複製

重新整理 資料取得時間: 上午 09:13:18

* 國中小及高中營養基準範圍, 使用教育部國教署「學校午餐食物內容及營養基準」(109.12.28修訂)之學校午餐每日食物內容目標值。
 * 幼兒園營養基準範圍, 使用教育部國教署「幼兒園餐點食物內容及營養基準及食譜範例」(109.12.28修正)之營養建議量。
 * 水果基準為每餐一份, 乳品基準為每週三份。

2021年12月

週日	週一	週二	週三	週四	週五	週六
			1	2	3	4(週休二日)
主	香Q米飯	X				
主	滷肉燥	X				
副	紅蘿蔔炒蛋	X				
蔬	炒大陸妹	X				
湯	大頭菜湯	X				
	穀 4.0 油 2.2 穀 豆 油 穀 豆 油 穀 豆 油					
	豆 2.1 果 0.0 豆 豆 豆 豆 豆					
	蔬 1.7 乳 0.0 蔬 蔬 蔬 蔬 蔬					
	熱 608.3 熱 熱 熱 熱 熱					
	鈉 165.7 鈉 鈉 鈉 鈉 鈉					
	膳 5.0 膳 膳 膳 膳 膳					
	400人					

Excel相關

智慧菜單 多校菜單匯出 菜單匯入

常用菜單

學校 A國小 選擇學校 跨校複製

重新整理 資料取得時間: 上午 09:13:18

* 國中小及高中營養基準範圍, 使用教育部國教署「學校午餐食物內容及營養基準」(109.12.28修訂)之學校午餐每日食物內容目標值。
 * 幼兒園營養基準範圍, 使用教育部國教署「幼兒園餐點食物內容及營養基準及食譜範例」(109.12.28修正)之營養建議量。
 * 水果基準為每餐一份, 乳品基準為每週三份。

食譜名稱: (主食)香Q米飯

食材名稱	重量(公克)	單位	單位重量	轉換後單位	備註
糙米	80.00	公克		糙米	

選擇名稱 選擇規格

重量 80.00

單位 公克

轉換後數量

轉換後單位

規格

備註 糙米

排列順序 1

預估單價 0

鈉 165.7 膳 5.0 400人 膳

穀豆蔬熱鈉 油果乳

Excel相關

智慧菜單 菜單匯出 菜單匯入

常用菜單 菜單底稿匯出 月菜單匯出 週菜單匯出 日菜單匯出

學校 B國中 選擇學校 跨校複製

重新整理 資料取得時間: 上午 09:58:35

* 國中小及高中營養基準範圍, 使用教育部國教署「學校午餐食物內容及營養基準」(109.12.28修訂)之學校午餐每日食物內容目標值。
 * 幼兒園營養基準範圍, 使用教育部國教署「幼兒園餐點食物內容及營養基準及食譜範例」(109.12.28修正)之營養建議量。
 * 水果基準為每餐一份, 乳品基準為每週三份。

2021年12月

週日	週一	週二	週三	週四	週五	週六
			1	2	3	4(週休二日)
主	香Q米飯	X				
主	滷肉燥	X				
副	紅蘿蔔炒蛋	X				
蔬	炒大陸妹	X				
湯	大頭菜湯	X				
	穀 6.0 油 3.3 穀 豆 油 穀 豆 油 穀 豆 油					
	豆 3.2 果 0.0 豆 豆 豆 豆 豆					
	蔬 2.6 乳 0.0 蔬 蔬 蔬 蔬 蔬					
	熱 912.5 熱 熱 熱 熱 熱					
	鈉 248.55 鈉 鈉 鈉 鈉 鈉					
	膳 7.5 膳 膳 膳 膳 膳					
	400人					

Excel相關

智慧菜單 菜單匯出 菜單匯入 智慧轉換

常用菜單 菜單結構匯出

學校: B國中

食譜名稱: (主食)香Q米飯

新增 更新 刪除 重製

食材名稱	重量(公克)	單位	單位重量	轉換後單位	備註
梗米	80.00	公克		梗米	

重新整理 資料取得時間: 上午 09:58:35

選日

週六

週六 (4月12日)

食料名稱 梗米 選擇名稱

重量 80.00

單位 公克

轉換後數量

轉換後單位

規格 選擇規格

備註 梗米

排列順序 1

預估單價 0

鈉 248.55 膳 7.5 400人 膳 鈉

穀豆蔬熱 油果乳

匯出報表

供餐學校: 所有學校 供餐日期區間: 2021/12/1 至 2021/12/1 匯入每日菜單供餐日期區間資料

供餐學校	餐點類型	供餐日期	主食一	主食二	副菜一	副菜二	湯品	全數總價	豆魚蛋肉	蔬菜	油脂與堅果種子	水果	乳品	熱量
A國小	午餐	2021/12/01	香Q米飯	滷肉燥	紅蘿蔔炒蛋	炒大陸絲	大頭菜湯	4.00	2.15	1.68	2.24	0.00	0.00	608
B國中	午餐	2021/12/01	香Q米飯	滷肉燥	紅蘿蔔炒蛋	炒大陸絲	大頭菜湯	6.00	3.23	2.52	3.36	0.00	0.00	912

上傳食登

臨時動議一：食登平臺2.0於智慧化菜單轉換系統之匯入菜單，優化為直接勾選我要轉驗收(彰化縣)

說明：可以預設，但要有提醒訊息。

我要轉驗收 取消 確認

食登平臺2.0於智慧化菜單轉換系統跳出提醒訊息

教育部校園食安登錄平臺2.0

智慧化菜單轉換系統-匯入菜單

提醒：資料匯入資料庫後以校務資料為主，應請於資料匯入後於供餐日或於供餐學校中已錄入的資料，選擇是否匯入及覆寫。

確定 取消

跳出提醒視窗

用載人數 學校 日期 出餐類型 主食一 主食二 主菜一 主菜二 主菜三 主菜四

1	650	臺中市東區私立南 試學校1	2021-12-24	午餐	雞腿飯	豬花燻腸 配料	排骨湯							
---	-----	------------------	------------	----	-----	------------	-----	--	--	--	--	--	--	--

我要轉驗收 取消 確認

2021/12/29

版權所有 翻印必究

臨時動議二：驗收前可以先登打標章，驗收時再登打編號(新竹市)

說明：可優化，但勾允收時若是還沒登打編號會出現警示提醒然後不允收。

2021/12/29

版權所有 翻印必究

25

臨時動議三：建議修正匯出的驗收單應配合允收後才勾選合格欄位，另配合新竹市目前使用的食材查驗表進行排版修改。(新竹市)

討論事項：

1.是否所有縣市皆同意允收後才勾選合格欄位之功能？

臨時動議三：建議修正匯出的驗收單應配合允收後才勾選合格欄位，另配合新竹市目前使用的食材查驗表進行排版修改。(新竹市)

討論事項：

2.新竹市先前已確認過客製化驗收單，並進行開發，是否要再修改為另一格式？

新竹市食品及藥品安全、學校午餐食材驗收紀錄表

類別	品名	規格	單位	數量	檢驗日期	檢驗結果	備註
蔬菜類	青江菜	每包200g	包	10	2021/12/29	合格	
蔬菜類	空心菜	每包200g	包	10	2021/12/29	合格	
蔬菜類	茼蒿	每包200g	包	10	2021/12/29	合格	
蔬菜類	菠菜	每包200g	包	10	2021/12/29	合格	
蔬菜類	油菜	每包200g	包	10	2021/12/29	合格	
蔬菜類	白菜	每包200g	包	10	2021/12/29	合格	
蔬菜類	茼蒿	每包200g	包	10	2021/12/29	合格	
蔬菜類	菠菜	每包200g	包	10	2021/12/29	合格	
蔬菜類	油菜	每包200g	包	10	2021/12/29	合格	
蔬菜類	白菜	每包200g	包	10	2021/12/29	合格	

新竹市食品及藥品安全、學校午餐食材驗收紀錄表

類別	品名	規格	單位	數量	檢驗日期	檢驗結果	備註
蔬菜類	青江菜	每包200g	包	10	2021/12/29	合格	
蔬菜類	空心菜	每包200g	包	10	2021/12/29	合格	
蔬菜類	茼蒿	每包200g	包	10	2021/12/29	合格	
蔬菜類	菠菜	每包200g	包	10	2021/12/29	合格	
蔬菜類	油菜	每包200g	包	10	2021/12/29	合格	
蔬菜類	白菜	每包200g	包	10	2021/12/29	合格	
蔬菜類	茼蒿	每包200g	包	10	2021/12/29	合格	
蔬菜類	菠菜	每包200g	包	10	2021/12/29	合格	
蔬菜類	油菜	每包200g	包	10	2021/12/29	合格	
蔬菜類	白菜	每包200g	包	10	2021/12/29	合格	

臨時動議四：針對食登平臺2.0群組開菜功能流程及步驟，提請討論。

2021/12/29

頁數: 1/1 (7) / 頁數: 1/1 (7)

28

2021/12/29

版權所有 翻印必究

臨時動議三：針對智餐平臺及食登平臺2.0智慧化菜單轉換系統是否取消六大類食物份量及熱量為必填欄位限制，提請討論。



說明：因智餐平臺及食登平臺2.0於使用者匯入菜單及拖曳菜單後，會自動依據使用者之食材重量計算營養素，因此，針對智慧化菜單轉換系統是否取消六大類食物份量及熱量為必填欄位限制，提請討論。

學校	日期	主食一	主食二	主菜	主菜一	主菜二	主菜三	副菜一	副菜二	副菜三	副菜四	
全部學校	2021/12/1	麵疙瘩		麵疙瘩湯		綜合滷味						
副菜五	副菜六	蔬菜	湯品	附餐一	附餐二	全穀雜糧	豆魚蛋肉	蔬菜	油脂與堅/水果	乳品	熱量	
				牛奶		3.5	2	1.5	2.5	1	0	622.3

謝謝大家！



國立成功大學
人工智能數位轉型研究中心
創新數位內容研究中心