

# 國立陽明交通大學餐飲管理委員會

## 114 學年度第 3 次通訊會議紀錄

開會時間：115 年 2 月 9 日(星期一)至 115 年 2 月 11 日(星期三)

主席：黃世昌總務長

紀錄：傅淑萍

委員：吳添立、莊詠婷、張佳智、王誠佑、蔡華臻、游鳳芸、陳俊菁、吳吟誼、蔡欣蓓、許芳瑜、  
陳粵光、黃少寰、蘇新證、蔡奕章、王喜樂、戴靜茹、黃鈺棠、王鈺翔、林家榆、賴嘉騏、  
李重廷、張譽鎧

### 壹、報告事項

一、主席報告：(略)

二、前次會議決議事項執行情形：

討論案決議事項	執行進度
<p><b>案由一：</b>為辦理 114 學年度第 1 學期餐飲廠商績效評鑑 1 案，請討論。(經管二組提)</p> <p><b>決議：</b>加計包含出席委員考核結果(佔考核成績 30%)之所有結果，主契約廠商及協力廠商(營業點)評鑑成績均合格。</p>	<p>■業於 114 年 12 月 31 日以陽明交大總經管二字第 1140057821 號函，將評鑑成績總表及會議紀錄通知廠商知照。</p>
<p><b>案由二：</b>有關女二舍餐廳 B 棟 1 樓「開心茶事」申請調整營業時間案，請討論。(巧璋公司提)</p> <p><b>決議：</b>一、照案通過，同意 18 票；不同意 0 票，同意女二舍餐廳 B 棟 1 樓「開心茶事」調整學期間營業時間為週一至週五 11:00~19:00 維持不變，全年週六、週日公休。</p> <p>二、另寒暑假營業時間因時令關係，同意寒假營業時間調整為週一至週五 11:30~18:30，微調暑假營業時間週一至週五 11:30~19:00。</p>	<p>■開心茶事預計於本(115)年 2 月 23 日起學期間營業時間維持不變為週一至週五 11:00~19:00，調整為全年週六、週日公休。</p> <p>另寒假營業時間週一至週五調整為 11:30~18:30。</p> <p>暑假營業時間週一至週五調整為 11:30~19:00。</p>

三、業務單位報告：

- (一)、依 111 年 6 月 8 日「國立陽明交通大學交大校區餐飲管理作業須知」運作機制，各出租場地申請之商品價格調漲、新增品項等業於 115 年 1-2 月分別寄發電子郵件予餐管委員審閱，並經核定後通知廠商施行，各項目彙整表(詳附件 1, P3)。
- (二)、博愛校區賢齊館 1 樓現設置拉麵自動販賣機 1 台，履約期間自 114 年 3 月 1 日起至 115 年 2 月 28 日止。經廠商評估整體營運效益不佳，爰於契約期限屆滿後不再辦理

續約，該廠商預計於本（115）年2月底至3月初辦理機台撤機事宜。

## 貳、討論事項

案由一：有關第研三舍餐廳美食街原「御膳堂鴨肉飯」攤位更換新協力廠商「鴨研舍」案，請討論。  
(杏一公司提)

說明：

- 一、依杏一醫療用品股份有限公司115年1月28日第260007號函辦理暨115年2月2日1150003890號簽核在案。
  - 二、御膳堂鴨肉飯因經營策略調整，櫃位名稱亦隨之更名，其工作人員、營業時間及菜單均無異動（詳附件2，P4）
  - 三、為師生同仁用餐權益，新協力廠商「鴨研舍」，營業時間為週一至週五及週日11:00~13:30及17:00~19:30，週六公休日。
- 決議：依115年2月11日通訊投票統計結果：同意23票，不同意0票；同意研三舍餐廳美食街更換協力廠商「鴨研舍」。

參、其他討論事項：無

肆、臨時動議：無

監票人：經管二組吳吟誼組長

## 115 年 1-2 月出租場地之商品價格調漲及新增項目彙整表

項目 店名	價格調漲	新增品項	停售
二餐- 杏一	和食軒丼飯 2 品項 親子丼；唐揚炸雞	和食軒丼飯 6 品項 牛丼；泰式炸雞丼；滑蛋 蝦仁丼；溫玉烏龍麵；加 購牛肉/蝦仁	和食軒丼飯 8 品項 咖哩飯/烏龍麵/唐揚雞/ 豬排飯；洋釀/哇勤炸雞 丼；單點：洋釀/哇勤炸雞
女二舍- 麗陽	路易莎咖啡全品項 天晟燒臘 25 品項 玫瑰油/蜜烤/川味口水/蔥油/ 炸/椒麻炸/香菇蒸雞腿飯；椒 麻/咖哩/香雞排飯；脆皮/古早 味燒肉飯；咖哩/塔塔醬豬排 飯；酥炸/鐵路大排飯；塔塔醬 魚排；蒜香鹹豬肉飯；叉燒飯； 梅干扣肉飯；雲南大薄片；香腸 飯；烤鴨腿飯；烤鴨飯；雙拼		
女二 B 棟 開心茶 事		開心茶事 8 品項 茶花奶凍鮮乳紅茶/烏 龍；無骨菲力/椒麻菲力 /海鹽舒肥/泰梅舒肥/ 泰麻舒肥雞飯；蔬食盒 餐	開心茶事 5 品項 開心果奶酪鮮乳紅茶/烏 龍；泰飽/海陸雙拼；椒麻 醬炸雞飯
研三舍- 杏一	漢堡王部份品項 1. 新增常態販售商品：捲捲德 腸堡、捲捲德腸烤牛堡、洋蔥圈 蔬菜堡 2. 價格調漲：A 套餐(小薯+中 飲)調漲 10 元、B 套餐(4 塊雞 塊+中飲)調漲 10 元 3. 下架商品：C 套餐(勁濃起士 薯+中飲)	御膳堂鴨肉飯 8 品項 肉絲飯/含蛋/麵/冬粉； 鴨肉冬粉；貢丸湯；鴨肉 丸湯；肉絲加量	御膳堂鴨肉飯 14 品項 鴨油乾拌麵；鴨肉油蔥拌 麵；招牌/旗魚鬆滷肉飯； 古早味/鴨肉/骨仔肉/肝 連/粉腸米粉湯；醃小黃 瓜；白菜滷；鴨胗；三層 肉
餐亭		小木屋鬆餅 3 品項 莓莓紫薯甜心/莓莓經 典卡士達/莓莓威士忌 可可鬆餅	

## 鴨研社 - 販售菜單及價格

項次	主食	價錢(元)	項次	其他	價錢(元)
1	肉絲飯	70	1	單點蛋	20
2	肉絲飯(含蛋)	85	2	單點白飯	20
3	肉絲冬粉(湯)	80	3	加量豬肉絲	40
4	肉絲麵(乾/湯)	75	4	加量鴨肉	40
5	鴨肉飯	70	5	鴨肉(小)帶骨約180g	120
6	鴨肉飯(含蛋)	85	6	鴨肉(大)帶骨約350g	200
7	鴨肉飯肉多(含蛋)	120			
8	鴨腿飯(含蛋)	120			
9	鴨肉冬粉(湯)	80			
10	鴨肉麵(乾/湯)	75			
11	滷肉飯(小)	45			
12	滷肉飯(大)	65			
13	滷肉+鴨肉飯(含蛋)	100			
14	滷肉+鴨肉飯大(含蛋)	120			
項次	小菜	價錢(元)	項次	湯類	價錢(元)
1	油豆腐	40	1	蘿蔔湯	40
2	燙蘿蔔	40	2	魚丸湯	40
3	滷筍絲	40	3	魚丸+蘿蔔	40
4	燙金針菇	50	4	貢丸湯	40
5	皮蛋豆腐	50	5	鴨肉丸湯	50
6	燙青菜(時蔬)	50	6	肝連湯	55
7	肝連	70	7	粉腸湯	55
8	粉腸	70	8	嘴邊肉湯	55
9	骨仔肉	70	9	鴨肉湯	65

營業時間：

週一~週五及週日 11:00~13:30 / 17:00~19:30，週六公休。