

臺北市立士林國中 112 學年度第一學期 9 月份營養午餐委員會會議紀錄

一、開會時間：112 年 9 月 27 日(星期三)中午 12 時 00 分

二、開會地點：中正樓 2 樓 205 會議室

三、會議主席：郭浚經主任

四、會議紀錄：陳玉琳

五、業務報告：

1、送達時間：11：10 至 30 分送達，11：50 分前完成樓層配送。

2、分配方式：食家安與第一按月輪流供餐。

3、場地清洗：每天離開前，將收餐地面以清潔劑和地刷清潔乾淨。

週五清洗風雨操場，力行樓連通道及繁星樓之電梯及電梯出口整潔工作、必要時依學校需求加強。每個月月底，要將餐盤刷洗乾淨。

4、餐桶：勿直接放置於地面、內層使用不鏽鋼內襯盒。

5、其他：

(1)每人每餐主食 1 道、主菜 2 道與副食 2 菜 1 湯。

(2)每週 2 次排餐。

(3)蔬食日→每月第二週的星期一。

(4)每週三提供有機米。

(5)每週三、四、五提供有機米。

(6)每日 10：30 分前完成校園食材登錄平臺內容登載作業(包含食材名稱、照片、供應商及製造商、進貨日期、驗證標章或 Q、驗證號碼及調味料等)。

(7)菜單上必須於一處載明使用之肉品國別。

6、8-9 月份廚餘量統計表 (統計截止日期：112.09.25)

食家安 112 年 09 月 菜單 - 士林國中			
主食	主菜一	主菜二	副食
30 三 有機飯 10	日式咖哩雞 5 ★椒鹽炸雞 3	蒜炒高麗菜 5 豆干小炒 8	筍子湯 6.6 什錦豚骨湯 6.6 香菇雞湯 6.5 金榜麵線羹 6.4
31 四 燕麥飯 0	照燒雞 4 ★培根香腸 1	培根四季豆 5 雞茸豆腐 5	玉米濃湯 6.6 花生麥片湯 6.4 雞蛋雞湯 6.2 燴茶肉絲湯 6.6
10 五 小米飯 8	香油雞排 11 蒜香排菜 5	時令鮮瓜 5 清爽瓠瓜 5	蕃茄雞湯 6.4 玉米濃湯 6.6 花生麥片湯 6.4 雞蛋雞湯 6.2 燴茶肉絲湯 6.6
36 六 麥片飯 14	鴨蛋油麵 7 蕃茄肉醬 5	清爽瓠瓜 5 ★馬鈴薯球 3	蕃茄雞湯 6.4 玉米濃湯 6.6 花生麥片湯 6.4 雞蛋雞湯 6.2 燴茶肉絲湯 6.6
05 二 特製義大利麵 6	嫩汁雞排 14 鮭魚排 1	家常蒸蛋 4 可樂餅 1	蕃茄雞湯 6.4 玉米濃湯 6.6 花生麥片湯 6.4 雞蛋雞湯 6.2 燴茶肉絲湯 6.6
30 三 有機飯 10	蜜香雞排 10 鮭魚排 1	紅仁馬鈴薯 4 彩繪花椰 5	蕃茄雞湯 6.4 玉米濃湯 6.6 花生麥片湯 6.4 雞蛋雞湯 6.2 燴茶肉絲湯 6.6
07 四 五穀飯 7	京醬豬柳 7 蒜香排菜 5	可樂餅 1 蒸蛋 5	蕃茄雞湯 6.4 玉米濃湯 6.6 花生麥片湯 6.4 雞蛋雞湯 6.2 燴茶肉絲湯 6.6
09 五 胚芽飯 7	◆沙茶魚 9 黑豆芽 5	芝香芋頭 7 蛋黃燒雞 9	燴茶肉絲湯 6.6 蕃茄雞湯 6.4 玉米濃湯 6.6 花生麥片湯 6.4 雞蛋雞湯 6.2 燴茶肉絲湯 6.6
11 一 薏仁飯 5	鐵板炒雞 5 香甜沙茶魚 8	★香酥魚塊 12 蕃茄炒蛋 9	蕃茄雞湯 6.4 玉米濃湯 6.6 花生麥片湯 6.4 雞蛋雞湯 6.2 燴茶肉絲湯 6.6
12 二 紅藜飯 0	香甜沙茶魚 8 黑豆芽 5	蕃茄花椰 9 奶油蕃薯丁 5	鮮蔬肉絲湯 6.4 玉米濃湯 6.6 花生麥片湯 6.4 雞蛋雞湯 6.2 燴茶肉絲湯 6.6
13 三 有機飯 7	梅子扣肉 6 招牌油飯 5	麻婆絞肉豆腐 7 ◎紅燒茄子 11	鮮蔬肉絲湯 6.4 玉米濃湯 6.6 花生麥片湯 6.4 雞蛋雞湯 6.2 燴茶肉絲湯 6.6
14 二 招牌油飯 5	香燒雞翅 11 蒜香排菜 5	田園蔬菜 7 大醬芽菜 7	什錦蔬菜湯 6.4 玉米濃湯 6.6 花生麥片湯 6.4 雞蛋雞湯 6.2 燴茶肉絲湯 6.6
15 五 小米飯 9	蒜香排菜 11 螞蟻上樹 5	清燒鮮瓜 5 芝麻海螺 5	冬瓜山粉圓 6.4 海苔味噌湯 6.4 玉米濃湯 6.6 花生麥片湯 6.4 雞蛋雞湯 6.2 燴茶肉絲湯 6.6
18 一 麥片飯 10	三杯香菇雞 10 黑豆芽 5	香燒魚條 12 芝麻海螺 5	玉米濃湯 6.4 花生麥片湯 6.4 雞蛋雞湯 6.2 燴茶肉絲湯 6.6
39 二 DIY 台南 擔仔麵 8	吮指翅小腰 12 肉燥豆干 5	燉煮蘿蔔 9 蕃薯 10	玉米湯 6.4 玉米濃湯 6.6 花生麥片湯 6.4 雞蛋雞湯 6.2 燴茶肉絲湯 6.6
20 三 有機飯 7	蒲燒雞 6 沙茶炒麵 6	鮮炒大醬芽 11 ★麥香雞堡 11	紅豆紫米粥 6.4 玉米濃湯 6.6 花生麥片湯 6.4 雞蛋雞湯 6.2 燴茶肉絲湯 6.6
21 四 五穀飯 7	五穀飯 7 韓式豬排 8	清炒花椰 8 炸醬年糕 4	蘑菇湯 6.4 玉米濃湯 6.6 花生麥片湯 6.4 雞蛋雞湯 6.2 燴茶肉絲湯 6.6
22 五 胚芽飯 8	韓式豬排 8 酸醃滷肉 5	炸醬年糕 5 香甜玉米 5	羅宋湯 6.4 玉米濃湯 6.6 花生麥片湯 6.4 雞蛋雞湯 6.2 燴茶肉絲湯 6.6
23 六 小米飯 8	酸醃滷肉 5 中秋肉桂豬排 11	時蔬燴飯 5 南洋咖哩雞 5	芋香米粉湯 6.4 酸辣湯 6.4 玉米濃湯 6.6 花生麥片湯 6.4 雞蛋雞湯 6.2 燴茶肉絲湯 6.6
25 一 薏仁飯 8	★酥炸魚排 11 玉米濃湯 6	翠炒白菜 5 青菜	玉米濃湯 6.4 酸辣湯 6.4 玉米濃湯 6.6 花生麥片湯 6.4 雞蛋雞湯 6.2 燴茶肉絲湯 6.6
26 二 紅藜飯 0	印尼香茅豬 5 黑豆芽 5	玉米炒蛋 5 大醬芽菜 5	番薯西米露 6.4 玉米濃湯 6.6 花生麥片湯 6.4 雞蛋雞湯 6.2 燴茶肉絲湯 6.6
27 三 有機飯	黑豆芽 5 中秋肉桂豬排 11	★歐式花枝丸 12 蒜泥丸子 5	鮮蔬燴瓜 5 青菜
28 四 什錦炊飯		清炒油蛋 5 青菜	香燴綠豆 5 青菜
			肉骨茶湯 6.4 玉米濃湯 6.6 花生麥片湯 6.4 雞蛋雞湯 6.2 燴茶肉絲湯 6.6

7. 112 年 8-9 月營養午餐滿意度調查表：食家安（調查截止日期：112.09.25）

分量足夠 品質滿意	分量尚可 品質滿意	分量足夠 品質尚可	分量尚可 品質尚可	分量尚可 品質不滿意	意見
702	902	705	707	701	701：主食太油， 青菜顏色不夠翠綠
703		901	801		702：飯不要煮得那麼黏、軟
704		908	802		705：肉看來不美味， 希望增加飲品
706			803		707：青菜菜色可以更多元
804			903		802：青菜味道太淡， 義大利麵每次的口味都一樣
805					806：湯品中的料太少
806					807：飯要再加一些， 湯也要再多一些
807					905：湯有時候太少
904					
905					
907					

六、公文資料：

1、食家安便當自主送驗檢驗報告：復 112 年 9 月 1 日檢驗申請案，
檢驗結果均為正常。

2、食家安聲明書：關於巴西進口雞蛋效期爭議事件食家安供應之蛋品均符合
學校合約與政策規定，使用 CAS 台灣優良農產品標章之殺
菌液蛋，未使用進口蛋品。

3、福商勝蛋品公司聲明書：公司的來源皆為台灣國產：1. CAS 冷藏殺菌液全
蛋生產經衛生單位查核均無使用到進口原料，原料雞蛋來
源立益農牧場泰山蛋雞分場（屏東）、偉良牧場（嘉義）、
大新養雞畜牧場（彰化）皆為台灣國產雞蛋。

4、北市教體字第 1123084049 號函說明「為維護校園食品安全，本市高中以下
學校午餐，自 112 年 9 月 20 日（星期三）起全面禁用加工液蛋產品。」

七、午餐異常狀況：112 年 9 月 23 日青菜內發現一隻蝸牛，廠商分析原因：此蝸
牛應為當日供應之生產追溯油菜中所夾帶，將再留意蔬菜清
洗之流程。

此異常狀況是否記點？

經委員會議表決：2 票贊成記點；14 票反對記點。

八、臨時更換菜單。

1、112 年 9 月 11 日因廠商缺貨，將素食副菜「燉煮皇帝豆」改為「燉
煮結頭菜」。

2、112 年 9 月 20 日因應巴西進口蛋品事件將副菜「鮮瓜炒蛋」改為
「鮮瓜豆干」。

3、112 年 9 月 21 日將素食副菜「鮮瓜炒蛋」改為「鮮瓜豆干」。

4、112 年 9 月 26 日將「玉米炒蛋」改為「玉米燴豆腐」。

5、112 年 9 月 27 日將素食副菜「玉米炒蛋」改為「玉米燴豆腐」。

6、112年9月28日將「筍干滷蛋」改為「筍干滷油腐」。

九、提案討論：

提案一：針對112年8-9月份食家安供餐品質、份量，是否同意驗收？

決議：同意驗收。

十、10月份菜單討論：

1、為避免學童不喜歡撒上添加穀物之芝麻飯、麥片飯等主食，未來供應時，將酌量減少添加之穀物，以鼓勵學童多食用主食。

2、為能品嘗10月27日當日供應之「冬瓜薏仁湯」，委員建議將10月份營養午餐供應委員會延至112年10月27日中午召開。

主席裁示：同意。

十一、散會

紀錄

衛生組長

學務主任

校長