

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，要將餐墊刷洗乾淨。

4、餐桶：勿直接放置於地面、內層使用不銹鋼內襯盒。

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 2017年9月9日
電話: 2377 1234
地址: 新加坡 2377 1234

食家安 112年09月菜單 士林國中

品名	主菜一	主菜二	副菜	湯菜	湯品	備註
有機飯	日式咖哩雞	★椒鹽炸雞X2	蒜炒高麗	有機 筍子湯		0.6
燕麥飯	照燒雞	豆干小炒	◎培香豆腐	有機 什錦豬骨湯		0.6
小米飯	香蒜豬排X1	香菇小豆腐	時令鮮瓜	有機 香菇雞湯		0.6
大米飯	香蒜嫩菜	雞蛋滷味	清蒸鮑瓜	有機 金棒麵線羹		0.6
特製義式大腸麵線	椒汁雞排X1	番茄肉醬	★馬鈴薯X3	有機 玉米濃湯		0.6
有機飯	蜜香豬排X1	家常蒸蛋	紅紅高麗	有機 花生參片湯		0.6
五穀飯	京醬豬排	◎可樂餅X1	彩花甘藍	有機 蒸菜雞湯		0.6
胚芽飯	◎炒蛋X1	煎子雞排	芝蔴菜花	有機 燻菜肉絲湯		0.6
薏仁飯	鐵板炒麵	★酥香魚塊X2	彩蔬燻雞	有機 薑蔥雞湯		0.6
紅藜飯	香甜沙嗲雞	香蒜炒豆腐	★蕃薯花捲	有機 鮮蔬肉絲湯		0.6
有機飯	梅干扣肉	麻婆豆腐	奶香薯丁	有機 鮮瓜排骨湯		0.6
招牌滷味	香脆雞翅X1	◎紅燒獅子頭X1	甜國蔬菜	有機 什錦蔬菜湯		0.6
小米飯	蒜香豬排X1	烤鴨上樹	清燒鮮瓜	有機 冬瓜山粉圓		0.6
麥片飯	三杯菇雞	香燒魚條	芝麻海菜	有機 海菜增滑湯		0.6
DIY台灣擔仔麵	吮指翅小腿X2	內燻豆干	燉煮蘿蔔	有機 玉米湯		0.6
有機飯	蒲燒雞	鮮瓜炒蛋	大醬牛肉	有機 紅豆紫米粥		0.6
五穀飯	沙茶炒麵	★香雞雙X1	清炒花椰	有機 菇菇湯		0.6
胚芽飯	韓式豬排X1	泡菜年糕	什錦高麗	有機 薑蔥紫菜湯		0.6
小米飯	醃醃肉肉	吻魚增豆漿	香甜玉米	有機 羅宋湯		0.6
紅藜飯	★酥炸魚排X1	南洋咖哩雞	時蔬增滑	有機 芹香米粉湯		0.6
有機飯	蔥油雞	★◎椒鹽北枝X2	鮮菇增瓜	有機 番薯西米露		0.6
什錦炊飯	中秋椒香豬排X1	筍子滷蛋	香糯條豆	有機 肉骨茶湯		0.6

備註: 1. 本菜單係根據季節及食材供應情況調整, 恕不另行通知。
2. 本菜單係根據學校營養師建議, 調整菜色及份量, 以保障學生健康。
3. 本菜單係根據學校營養師建議, 調整菜色及份量, 以保障學生健康。
4. 本菜單係根據學校營養師建議, 調整菜色及份量, 以保障學生健康。
5. 本菜單係根據學校營養師建議, 調整菜色及份量, 以保障學生健康。
6. 本菜單係根據學校營養師建議, 調整菜色及份量, 以保障學生健康。
7. 本菜單係根據學校營養師建議, 調整菜色及份量, 以保障學生健康。
8. 本菜單係根據學校營養師建議, 調整菜色及份量, 以保障學生健康。
9. 本菜單係根據學校營養師建議, 調整菜色及份量, 以保障學生健康。
10. 本菜單係根據學校營養師建議, 調整菜色及份量, 以保障學生健康。

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

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、為能品嚐 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