

臺北市立士林國中 112 學年度第一學期 10 月份營養午餐委員會會議紀錄

一、開會時間：112 年 10 月 27 日(星期五)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：餐桶出廠放置於餐車時應以班級為單位擺放，勿隨意堆疊。

送達學校後，勿直接置於地面、內層應使用不鏽鋼內襯盒。

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、112 年 10 月份廚餘量統計表（開會時呈現統計截止日期：112.10.24）

第一餐盒		學生營養午餐		地址臺灣	
日期	主食	主菜一	副食一	湯品	備註
2	精米飯 1	咖哩雞丁 9	青基肉 6	鮮蔬三色包 7	蔬菜小炒湯 6.6cm
3	白米飯 11	香酥火腿 11	黑燒鮭魚 7	木耳湯 6	玉米濃湯
4	有機白米 11	蒜泥白肉 8	豬肉生菜 5	什錦炒蛋 5	蕃茄起司湯 6
5	義式肉圓	香辣豬排 11	肉絲花膠 7	香酥雞 15	南瓜玉米湯 6
6	義大利麵 12	黑胡椒牛柳 11	黑胡椒牛柳 7	蛋花湯 7	青菜哇哩
7	芝士焗飯 7	料理米 11	蔬菜沙拉 7	黑鮪魚沙拉 7	
11	有機白米飯	胡司牛排 12	蘿蔔炒肉絲 10	蔬菜豆腐湯 6	
12	日式拌飯	和風豬排 11	豬肉大排湯 11	玉米可樂餅 10	豚骨味噌湯 6
13	玉米飯	韓式炸雞翅 11	黑胡椒牛柳 7	冬瓜燒 10	冬瓜綠山藥圓 6
16	糙米飯	黑骨雞肉 11	黑胡椒牛柳 10	黑鮪魚沙拉 6	
17	白米飯 11	地瓜燒 7	蕃茄蛋花湯 7	蕃茄蛋花湯 6	
18	有機白米飯	乾燒豬排 11	如意芋頭 10	鹹豆皮 5	鮮蔬小炒湯 6
19	嘉義肉圓	◆蛋餅魚丸 5	青基魚丸 6	泰式青醬 8	肉骨茶湯 6
20	燕麥飯 12	鐵板豬排 6	豬肉串 11	蔬菜豆腐羹 7	第一鮑魚羹 6
23	義大利	茄燒雞腿 11	◆搖搖魚丸套餐	香鬆花枝羹 6	番茄濃湯 6
24	白米飯 10	通心麵 12	八分肉 7	紅燒滷肉 6	洋芋小排湯 6
25	有機白米飯	*香酥魚 13	三杯雞 5	鰻魚 6	泡心圓湯 6
26	糙米飯	鹽燒雞肉 9	綠式牛排 8	芥香黃金湯 6	
27	玉米飯	黑胡椒牛柳 11	黑胡椒牛柳 7	冬瓜燒 10	玉米濃湯 6
30	多片飯	和風燒肉 8	*麥香雞堡排 11	味噌豆腐湯 6	
31	白米飯 11	蠻油香菇雞 9	轉肉肉片 7	金菇肉羹 6	元氣雞湯 6

7. 112 年 10 月營養午餐滿意度調查表：第一（調查截止日期：112.10.25）

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	分量足夠 品質不滿意	意見
903	無	901	705	701	906：湯可以多一點，麵也是。 青菜有菜蟲。
905		902			908：主食、主菜太油、不好吃。
906		801			803：不要有奇怪的東西，如：頭髮；甜湯可以是冰的。
907		802			806：湯品料很少，料要多放一點；有的湯太酸；有的太鹹。
803		807			702：有時主食不足；有時過軟，副菜有時太少，常有頭髮。
804					703：肉醬或醬料份量要加多。
805		707			705：菜少一點，要加水果，要加牛奶，飯加一點調味。
806					707：甜湯是否可以是冰的。
701					教師意見： 1. 包心粉圓太大顆，數量有限，無法公平分配。
702					2. 宜減少百頁豆腐，因為百頁豆腐較不健康。
703					
704					
706					

六、公文資料：

- 1、北市教體字第 1123084049 號函說明「為維護校園食品安全，本高中以下學校午餐，自 112 年 9 月 20 日（星期三）起全面禁用加工液蛋產品。」故 11 月份菜單仍為無液蛋供應。
- 2、北市教體字第 1120144046 號函說明「有關學校午餐國產可溯源食材經費請領規定，12 項短期葉菜類調整自 113 年 1 月 1 日起應使用有機或產銷履歷農產品。」

七、臨時更換菜單：

- 1、112 年 10 月 23 日及 24 日菜色更改原因：因廠商雞肉品質不佳，且無法補送故更改菜色。
- 2、112 年 10 月 23 日將「岩燒雞肉」改為「岩燒翅小腿」。
- 3、112 年 10 月 24 日將「滷雞翅小腿」改為「蘿蔔燒雞」。

八、午餐異常狀況：

- 1、異常狀況：112 年 10 月 24 日米粒上發現一隻米蛾幼蟲。
- 2、廠商分析原因：經本廠觀察此異物為米蟲，當日本廠在白米清洗時就發現許多米蟲清洗時也加以挑選有立即通知上游廠商退換貨。
- 3、廠商修正處理及預防：已通知上游廠商加強清洗改善並留意食材料質。本公司也請清洗人員注意並增加人手，提高清洗效率及清潔度，衛管人員也會不定時抽查，避免再次發生。

4、此異常狀況是否記點？

經委員會議表決：0 票贊成記點；13 票反對記點。

九、提案討論：

提案一：針對 112 年 10 月份第一餐盒供餐品質、份量，是否同意驗收？

決議：同意驗收。

十、11 月份菜單討論：

1、因適逢校慶與八年級隔宿露營，故 112 年 11 月 13 日不供餐，而
11 月 23、24 日則八年級不供餐。

2、其餘菜色皆未更動。

十一、散會

紀錄

衛生組長

學務主任

校長