

臺北市立士林國中 112 學年度第一學期 12 月份營養午餐委員會會議紀錄

一、開會時間：112 年 12 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：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 12 月份廚餘量統計表 (開會時呈現統計截止日期：112.12.25)

第一餐盒		專營營養午餐		地址：台北市南港區重陽路 203 號 8 樓		電話：(02)2652-1898		營養師：陳品靜(營養字第 005184 號)		豬肉產地臺灣											
112 年 12 月學生營養午餐菜單																					
士林國中																					
日期	週	主食	主菜	副菜一	副菜二	副菜三	湯品	主食	主食	主食	主食										
1	五	糙米飯	蠔油雞丁	干炒肉片	紅燒白菜	魚丸湯	6	2.5	2	2.8	800										
4	一	參片飯	蘿蔔燉肉	鮮奶油翅膀	鮮魚燉燴	味增海鮮湯	6.2	2.5	2	2.8	800										
5	二	白米飯	香油雞腿	豆干燒肉	什錦鮮湯	QQ 山粉圓	6.2	2.5	2	2.8	800										
6	三	有机白米飯	三杯魚	烤雞肉串	黑椒豆芽	鮮瓜小排湯	6	2.5	2	2.8	800										
7	四	茄汁肉醬	義大利麵	★炸薯條	炒花椰	雙菇湯	6.2	2.5	2	2.8	800										
8	五	純米飯	BBQ 醬燒雞排	花枝羹	花枝羹	鮮魚羹	6.2	2.5	2	2.7	800										
11	一	燕麥飯	韓式年糕炒雞	南瓜燒雞肉	翠炒高麗	海芋湯	6.2	2.5	2	2.7	800										
12	二	白米飯	泰式打拋肉	蔬菜炒肉絲	白玉	黑糖地瓜圓	6.2	2.5	2	2.8	800										
13	三	有机白米飯	莎莎嫩雞	豆干雙絲	白玉	紫魚羹	6	2.5	2	2.8	800										
14	四	嘉義雞肉飯	和風照燒豬排	★炸鳳目魚排	芝麻海帶	蔬菜排骨湯	6	2.5	2	2.8	800										
15	五	白米飯	日式蒲燒豬	紅燒豆腐	筍片雙色	鮮菇番茄湯	6	2.5	2	2.7	800										
18	一	參片飯	咖哩豬	雞肉蒜前煮	炒高麗菜	味增豆腐湯	6.2	2.5	2	2.7	800										
19	二	白米飯	風味翅小腿	瓜仔肉	蔬菜粉絲	香菇蘿蔔湯	6.2	2.5	2	2.7	800										
20	三	有机白米飯	薑香魚	泰式青草雞	彩繪豆皮	第一鮑綠羹	6.2	2.5	2	2.7	800										
21	四	糙米飯	麻油風味雞	蔬菜鮮就	白蘿蔔	海芋豆腐湯	6	2.5	2	2.7	800										
22	五	和風香鬆拌飯	蜜糖嫩汁豬肉	日式關東煮	豆芽三絲	冬至	6.2	2.5	2	2.7	800										
25	一	聖誕節特餐	奶油香鮮菇雞	★搖搖薯球	紅蘿蔔	紅豆湯圓	6.2	2.5	2	2.7	800										
						玉米蔬菜湯	6.2	2.5	2	2.7	800										

7、112年12月營養午餐滿意度調查表：第一（調查截止日期：112.12.26）

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	意見
701、702 703、704 706		705	707	701：偶爾菜單與實際上供應的餐點不同。 702：青菜太油，而且有頭髮。 703：湯品的湯和料都不足。 705：加水果、牛奶；飯多加調味料、炸雞。 707：飯太硬、青菜沒有味道。 802：麵太軟爛，湯再多一點（不夠）。
803、804 806		801、 802、807		901：希望高麗菜可以加量。 906：供應特餐時，麵和湯品可以多一點。 教師：湯品宜加量、素食備餐也須加量。
901、905 906、907	903、908		902	

六、公文資料：

北市教體字第1123100796號函主旨：「自即日起開放學校午餐使用具CAS標章之加工液蛋產品」之說明三：「為使學校午餐蛋料理菜色恢復多元，即日起開放學校午餐使用「具CAS標章」之液蛋食材，以維護學校午餐食品安全。另考量午餐廠商調度食材時程，倘欲調整菜單增加蛋料理，請學校與廠商協調確認食材調度事宜。」

七、臨時更換菜單：

112年12月21日菜色更改原因：因廠商供貨問題，需更改菜單。
菜色由「海芽豆腐湯」更改為「海芽玉米湯」。

八、午餐異常狀況：

無

九、提案討論：

提案一：針對112年12月份第一餐盒之供餐品質、份量，是否同意驗收？

決議：12票同意驗收。

十、113年1月份菜單討論：

1、113年1月19日（星期五）為結業式，當日不供餐，故刪除113年1月19日菜色。

2、113年1月18日（星期四）葷食之主菜——「醬爆雞丁」改為學生較喜愛的「香燒豬排」，而素食菜單則將113年1月16日（星期二）原定之主食「燕麥飯」更動為學生較喜愛的「海苔香鬆飯」。

3、其餘菜色皆未更動。

十一、散會

紀錄

衛生組長

學務主任

校長