

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，要將餐墊刷洗乾淨。

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、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 263 巷 8 號 電話：(02)2652-1898 營養師：陳品靜(營養字第 005164 號)									
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	湯品	水果	點心	備註
1	五	糙米飯	蠔油雞丁	干炒肉片	紅絲白菜	魚丸湯			
4	一	麥片飯	蘿蔔燉肉	鮮菇油麵 X1	鮮瓜雙菇	味噌蔬菜湯			
5	二	白米飯	香滷雞翅 X1	豆干燒肉	什錦鮮菇	QQ 山粉圓			
6	三	有機白米飯	三杯魚	烤雞肉串 X1	黑椒豆芽	鮮瓜小排湯			
7	四	茄汁肉醬義大利麵	BBQ 醬燒雞排 X1	★炸薯條 X5	炒花椰	雙菇湯			
8	五	糙米飯	蒜泥白肉	南瓜燒雞肉	翠炒高麗	海芽湯			
11	一	燕麥飯	韓式年糕炒雞	蔬菜炒肉絲	滷白菜	黑糖地瓜圓			
12	二	白米飯	泰式打拋肉	南洋風味雞	豆干雙絲	紫魚蔬菜湯			
13	三	有機白米飯	莎莎嫩雞	★炸虱目魚排 X1	芝麻海帶	蔬菜排骨湯			
14	四	嘉義雞肉飯	和風照燒豬排 X1	紅燒豆腐	筍片雙色	鮮蔬香菇湯			
15	五	白米飯	日式蒲燒豬	雞肉莢前煮	炒高麗菜	味噌豆腐湯			
18	一	麥片飯	咖哩豬	★炸無骨雞排 X1	珍珠時蔬	蔬菜雞湯			
19	二	白米飯	風味翅小雞 X2	瓜仔肉	蔬菜粉條	香菇蘿蔔湯			
20	三	有機白米飯	蔥香魚	栗子洋芋雞	第一麵線羹	第一麵線羹			
21	四	糙米飯	麻油風味雞	蔬菜鮮魷	蘿蔔絲絲	海芽豆腐湯			
22	五	和風香鬆拌飯	蜜糖嫩汁豬肉	日式關東煮	豆芽三絲	冬至紅豆湯圓			
25	一	聖誕節特餐 奶香鮮菇絲	西式香料豬排 X1	★搖搖薯球 X5	紅蓮花椰	玉米蔬菜湯			

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	903、908	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。
803、804 806		801、 802、807		802：麵太軟爛，湯再多一點（不夠）。 901：希望高麗菜可以加量。
901、905 906、907			902	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。

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