

臺北市立士林國中 112 學年度第一學期 113 年 1 月份營養午餐委員會會議紀錄

一、開會時間：113 年 1 月 17 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、113 年 1 月份廚餘量統計表（開會時呈現統計截止日期：113.1.16）

112 年 01 月 菜單							
日期	星期	主食	主菜一	主菜二	副菜一	蔬菜	湯品
02	二	DIY 滷肉飯 白米+蒸	★酥炸翅小腿 X2 翅小腿-炸	香菇肉燥 鮮蔬豬肉+時蔬-煮	鮮蔬粉絲 冬粉+時蔬-煮	青菜	金針排骨湯 鮮蔬豬肉+金針+時蔬-煮
03	三	有機飯 有機米+蒸	瓜仔雞 雞肉+花瓜+時蔬-煮	番茄炒蛋 番茄+蛋+時蔬-煮	蒜香四季 四季豆+洋蔥+時蔬-煮	有機蔬菜	四神湯 鮮蔬豬肉+薏仁+時蔬-煮
04	四	麥片飯 白米+麥片-蒸	蜜香豬排 X1 豬排-燒	★香酥魚塊 X2 魚-炸	彩繪花椰 花椰菜+時蔬-炒	有機蔬菜	黑糖地瓜湯 地瓜-煮
05	五	糙米飯 白米+糙米-蒸	春川炒雞 雞肉+泡菜+年糕+時蔬-煮	大醬豬肉豆腐 鮮蔬豬肉+豆腐+時蔬-煮	◎奶奶火腿玉米 玉米+火腿+時蔬-煮	有機蔬菜	紫菜湯 紫菜+薑-煮
08	一	胚芽飯 白米+胚芽米-蒸	瑪莎曼咖哩 鮮蔬豬肉+馬鈴薯+時蔬-煮	★鹽酥雞 X3 雞肉-炸	滷汁海結 海帶+時蔬-油	青菜	柴魚味增湯 味噌+豆腐+柴魚片-煮
09	二	五穀飯 白米+五穀米-蒸	★酥炸魚排 X1 魚排-炸	竹筍炒肉絲 鮮蔬豬肉+時蔬-炒	香炒鮮瓜 瓜+時蔬-炒	青菜	酸辣湯 鮮蔬豬肉+豆腐+時蔬-煮
10	三	有機飯 有機米-蒸	照燒嫩雞 雞肉+時蔬-燒	古早味滷蛋 X1 油蛋+豆干-油	鮮蔬高麗 高麗菜+時蔬-煮	有機蔬菜	◎冬瓜珍珠 粉圓+冬瓜絲-煮
11	四	蔥香雞汁拌麵 麵+雞肉+時蔬-煮	香嫩雞翅 X1 三筋雞翅-燒	梅甘薯條 X5 地瓜薯條+梅子粉-烤	芝香芽菜 豆芽菜+時蔬-煮	有機蔬菜	肉骨茶湯 排骨+時蔬-煮
12	五	紅藜飯 白米+紅藜米-蒸	雲南時蔬 鮮蔬豬肉+時蔬-煮	雞茸油腐 油腐+雞肉+時蔬-煮	燉煮蘿蔔 蘿蔔+時蔬-煮	有機蔬菜	香菇雞湯 香菇+雞肉+薑絲-煮
15	一	小米飯 白米+小米-蒸	無錫排骨 鮮蔬豬肉+芝麻+年糕-蒸	★◎麥克雞塊 X2 雞塊-炸	彩蔬海絲 海絲+時蔬-煮	青菜	羅宋湯 蕃茄+時蔬-煮
16	二	特製義大利麵 麵+時蔬-煮	嫩汁雞排 X1 雞排-燒	番茄肉醬 鮮蔬豬肉+時蔬-煮	★薯球 X4 薯球-炸	青菜	巧達濃湯 馬鈴薯+時蔬-煮

7、113年1月營養午餐滿意度調查表：食家安（調查截止日期：113.1.16）

分量足夠 品質滿意	分量尚可 品質滿意	分量足夠 品質尚可	分量不足 品質滿意	分量尚可 品質尚可	意見
702、703 704、705 706				701	703：①湯品的湯和料都不足。②主菜有時太鹹。 705：食物太硬、炸物要脆一點、菜軟一點、食物燙一點。 802：麵太軟爛，湯再多一點（不夠）。 805：主菜可以多一點、甜湯可以多一點。 901：①希望高麗菜可以加量。②義大利麵不夠。 905：主食多一點、青菜多一點。 教師：湯品宜加量、素食備餐量宜統一。
801、803 804、805	807	806		802	
903、904 905、906			907	901、902 908	

六、公文資料：

1、臺北市政府衛生局檢驗報告書：發文字號/北市衛檢字第 1123164834 號、收樣日期：2023 年 12 月 22 日 12 時 19 分，申請單編號：

A112A01279，樣品編號：A1121585，樣品名稱：便當（第一餐盒）。檢驗項目：性狀/正常；沙門氏桿菌/陰性；金黃色葡萄球菌/<10 CFU/g；單核球增多性李斯特菌/<10 CFU/g。

2、臺北市政府衛生局檢驗報告書：發文字號/北市衛檢字第 1133091000 號、收樣日期：2024 年 01 月 04 日 12 時 30 分，申請單編號：

A113A00027，樣品編號：A1130027，樣品名稱：便當（食家安飲食文化）。檢驗項目：性狀/正常；沙門氏桿菌/陰性；金黃色葡萄球菌/<10 CFU/g；單核球增多性李斯特菌/<10 CFU/g。

七、臨時更換菜單：

無

八、午餐異常狀況：

1、異常狀況：113 年 1 月 3 日（星期三）——餐中發現一隻菜蟲。

廠商分析原因：此菜蟲為當日供應有機小白菜中所夾帶，有機青菜種植過程中禁止使用化學農藥，故夾帶菜蟲的機率會較非認證青菜高。

廠商修正處理及預防：(1) 告知截切清洗廠注意食材清洗品質避免夾帶菜蟲。(2) 廠內作業時注意挑揀避免異物出廠。

2、異常狀況：113 年 1 月 4 日（星期四）——花椰菜中有隻菜蟲。

廠商分析原因：此菜蟲為本日供應 CAS 冷凍青花菜中所夾帶，CAS 青花菜對於採收製備前農藥的殘留量有嚴格的限制，故夾帶菜蟲的機率會較非認證青花菜高。

廠商修正處理及預防：(1) 開立廠商異常單要求供應商注意食材清潔品質避免夾帶菜蟲。(2) 廠內作業時注意挑揀避免異物出廠。

3、針對兩件異常狀況是否記點？

經委員會議表決：0 票贊成記點；15 票反對記點。

九、提案討論：

提案一：針對 113 年 1 月份食家安飲食文化之供餐品質、份量，是否同意驗收？

決議：15 票同意驗收。

十、113 年 2 月份菜單討論：

1、113 年 2 月 17 日（星期六）為七年級校外教學日，當日七年級不供餐。

2、113 年 2 月 21 日（星期三）葷食之主菜二—「洋蔥炒蛋」改為學生較喜愛且許久未品嘗的「日式蒸蛋」。

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