

# 臺北市立士林國中 112 學年度第二學期 113 年 3 月份營養午餐委員會會議紀錄

一、開會時間：113 年 3 月 26 日(星期二)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 3 月份廚餘量統計表 (開會時呈現統計截止日期：113.3.22)

食家安		113年03月菜單		士林國中	
日期	星期	主食	主菜一	主菜二	副食
01 五	0	胚芽飯	招牌咖哩雞 白米+雞肉+時蔬+青菜	豬肉燒豆皮 白米+雞肉+豆皮+青菜	日式蘿蔔 白米+蘿蔔+青菜
04 一	3	薏仁飯	栗子燒雞 白米+薏仁+栗子+青菜	◎西式肉丸子X1 白米+肉丸+青菜	鮮蔬炒海鮮 白米+青菜+海鮮+青菜
05 二	4	燕麥飯	泰式打拋豬 白米+雞肉+泰式醬料+青菜	★◎金黃小魚 白米+小魚+青菜	椒香四季豆 白米+四季豆+青菜
06 三	5	有機飯	叉燒豬排X1 有機米+叉燒+青菜	玉米炒蛋 白米+玉米+蛋+青菜	蒜香炒筍 白米+筍+青菜
07 四	6	招牌油飯	★板鹽炸雞翅X1 白米+雞肉+青菜	綜合滷味拼盤 豆干+肉絲+滷味	田園鮮蔬 白米+青菜+青豆+青豆
08 五	7	紅藜飯	黑糖滷肉 白米+紅藜米+青菜+滷肉+青菜	干炒肉 豆干+肉絲+青菜	清爽洋芋 白米+洋芋+青菜
11 一	10	五穀飯	和風燉菜 白米+五穀米+青菜+肉絲	◎海山醬黑輪X1 海山醬+黑輪+青菜	鮮炒花椰 花椰菜+時蔬+青菜
12 二	11	蕙香雞汁拌麵	醬汁豬排X1 麵+雞肉+青菜	★椒鹽薯條X4 馬鈴薯+青菜	鮮菇燴瓜 瓜+時蔬+青菜
13 三	12	有機飯	香嫩雞排X1 有機米+青菜	BBQ鮮蔬魷魚 魷魚+玉米+時蔬+青菜	爆炒白菜 白米+時蔬+青菜
14 四	13	糙米飯	回鍋豬肉 糙米+青菜+豆干+肉絲	滑嫩蒸蛋 豆干+時蔬+青菜	油蔥芽菜 豆芽菜+時蔬+青菜
15 五	14	麥片飯	◎三杯雞 白米+麥片+青菜	燒肉油膾 油豆腐+鮮豬肉+時蔬+青菜	紅仁甘藍 高麗菜+紅仁+青菜
18 -	-	雜糧飯	烏冬冷麵燙炸肉 白米+雜糧+烏冬	糖醋雞X3 雞肉+糖醋	彩繪四季豆 四季豆+時蔬+青菜
19 二	17	小米飯	洋蔥雞絲 白米+小米+青菜	蔥燒豬肉豆腐 豆腐+鮮豬肉+時蔬+青菜	芋苔洋芋 芋苔+洋芋+青菜
20 三	18	有機飯	鐵路豬排X1 有機米+青菜	番茄炒蛋 番茄+蛋+時蔬+青菜	香甜玉米 玉米+紅蘿蔔+時蔬+青菜
21 四	19	香菇吹飯	◆肉燥虱目魚柳 白米+蘑菇+時蔬+青菜	◎港式燒賣X2 燒賣-蒸	和風蘿蔴 蘿蔴+紫菜+時蔬+青菜
22 五	20	五穀飯	酢醬豬 白米+五穀米+青菜	★酥炸翅小腿X2 翅小腿+炸	蒜香洋芋 馬鈴薯+蒜+時蔬+青菜

7、113年3月營養午餐滿意度調查表：食家安（調查截止日期：113.3.25）

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	意見
701、702 703、704		705	706、707	705：主菜或副菜有時太鹹。 707：甜湯、蒸蛋嚴重不足。 801：主菜（散菜）份量多一些、蒸蛋多一些、 甜湯多一些。 803：甜湯不要是熱的。 901：菠菜、高麗菜、蛋製品量都偏少，不夠吃！ 家長反映：薯條份量少，營養成分不若青菜。建議改其他菜品。 教師建議：可採不同方式料理，既能滿足學生口 腹之欲，也可減少家長擔憂。
803、804 805、806 807		801		
903、904 906、907	905、908	901	902	備註：委員認為馬鈴薯、地瓜等屬有營養價值之 食材，不應偏廢。如薯條能讓學生喜愛，不應禁 止，唯份量應增加，以符合菜品之份量。

六、公文資料：

- 1、北市教體字第 1133045016 號函主旨：「為本市統隆企業有限公司使用保欣企業股份有限公司供應之「青辣椒粉」製造「F0108 優—白胡椒粉」產品檢出蘇丹色素一案」
- 2、北市教體字第 11330451041 號函主旨：「為維護校園食品安全，本市高級中等以下學校午餐全面暫緩使用辣椒粉、咖哩粉（含咖哩塊）及胡椒粉（含白胡椒、黑胡椒、椒鹽粉）等調味品至 113 年 4 月 7 日」
- 3、北市教體字第 1133045166 號函主旨：「函轉教育部因應辣椒粉非法添加蘇丹色素事件，學校午餐暫緩使用辣椒粉、咖哩粉調味品至 4 月 7 日」
- 4、北市教體字第 1133045547 號函主旨：「函轉教育部因應辣椒粉非法添加蘇丹色素事件，學校午餐再增加暫緩使用胡椒粉」

七、臨時更換菜單：

3/8 (五) ~4/7 (日) 因「蘇丹色素事件」更換菜單如下：

- 3/13 椒鹽豆腸（素）→鮮蔬豆腸
- 3/18 咖哩豬（葷）→馬鈴薯燉肉
- 3/19 韓式拌雜菜（素）→芝香芽菜
- 3/19 春川炒雞（葷）→洋釀雞
- 3/22 麻婆豆腐（素）→香滷豆腐
- 3/25 酸辣湯（素）→豆腐鮮蔬湯
- 3/25 沙茶炒雞（葷）→彩繪燉雞

八、113 學年度營養午餐餐費調價問卷：

- 1、初步統計時間：113 年 3 月 25 日（星期一）止。
- 2、初步填答人數：351 人（68.6%）。

- 3、就讀年級：七年級：31.3%、八年級：33.9%、九年級：34.8%。
- 4、112學年度是否訂購學校營養午餐：「是」佔97.2%、「否」佔2.8%。
- 5、餐費是否同意單價提高或維持原價，但供餐規格略減？  
「同意單價提高」佔80.3%、「維持原價，但供餐規格略減」佔19.7%。
- 6、每餐餐費之調漲金額？「5元」佔45.6%、「10元」佔54.4%。

## 九、午餐異常狀況：

- 1、異常狀況：113年3月12日（星期二）——薯辦中有頭髮。  
廠商分析原因：本公司工作人員進入廚房與配膳室前均會穿著標準工作服、配戴將頭髮完整包覆的髮帽與工作帽，行經浴塵室並使用黏塵滾輪黏除身上可能吸附的毛髮，故毛髮自廠內落入的機率較低。回廠之頭髮經顯微鏡40倍鏡檢，髮根的毛囊完整並無烹調後毛囊脫落的狀態，故此毛髮應為出餐後落入。  
廠商修正處理及預防：運輸人員注意置餐環境清潔及桶餐密合度避免環境異物。
- 2、異常狀況：113年3月19日（星期二）——年糕中有頭髮。  
廠商分析原因：由於學生是用餐完畢在倒食餘的過程中發現年糕上有一根長髮，若是在烹調期間有頭髮落入會沾附有食物的痕跡，不會呈現完全乾淨的狀態，研判此異物應為出餐後或是用餐完畢後才落在年糕上。  
廠商修正處理及預防：無。

## 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；14票反對記點。

## 十、提案討論：

- 提案一：針對113年3月份食家安飲食文化之供餐品質、份量，是否同意驗收？
- 決議：14票同意驗收、0票不同意。

## 十一、113年4月份菜單討論：

- 1、提醒廠商遇熱門菜餚（如：菠菜、高麗菜、蛋製品、甜湯……等）時，統一加量，以提升師生用餐滿意度。
- 2、4/26（五）主菜二「鮮蔬雞柳」註記為「1條」，委員反應份量不足以當成主菜，故廠商將份數更改為「2條」。
- 3、4/29（一）主菜二「薯條、蝦捲」未註明份數，廠商更改為每份「薯條5根、蝦捲1條」。
- 4、委員反應素食菜量嚴重不足。廠商回應：已先請產線註記：「加量且需有足夠備份」。
- 5、餘者菜色皆未更動。

## 十二、散會

紀錄

衛生組長

學務主任

校長