

# 臺北市立士林國中 113 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：113 年 11 月 06 日(星期三)中午 12 時 00 分（因颱風延期）

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、副菜 2 道與湯品 1 道。

(2)每週固定 2 次排餐、每月 2 次特餐。

(3)每月輪流添加一次①排餐②特餐③附品或加菜。

(4)蔬食日→每月第二週的星期一。

(5)每週三提供有機米。

(6)每週三、四、五提供有機蔬菜。

(7)每日上午 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)。

(8)菜單上必須於一處載明使用之肉品國別。

6、113 年 10 月份廚餘量統計表（開會時呈現統計截止日期：113.10.30）

113 年 10 月 學生 營養 午餐 菜單					
日期	週	主食	主菜一	主菜二	副菜一
1	二	白米飯 白米 8	咖哩豬肉 豬肉、馬鈴薯、蔬菜(燒) 0	★脆皮無骨雞排 X1 雞排(炸) 0	什錦鮮瓜 鮮瓜、蔬菜(煮) 4
2	三	有機白米飯 有機白米 颱風	蒜泥白肉 肉片、蒜(煮)	雞肉豆腐 肉片、豆腐、雞絞肉、紫毛豆(煮)	蔬菜粉絲 粉絲、蔬菜(炒)
3	四	義大利麵 意麵 颱風	迷迭香雞排 X1 雞肉(燒)	義式肉醬 絞肉、玉米、蕃茄、蔬菜(煮)	★薯條 X5 薯條(炸)
4	五	有機白米飯 有機白米 7	椒麻雞 雞肉、蔬菜(燒油-煮) 4	洋蔥肉片 豬肉、玉米、香菇(煮) 3	玉米雞蓉 玉米、雞肉、蔬菜(炒) 5
7	一	糙米飯 白米、糙米 7	★脆皮雞翅 X1 雞翅(炸) 0	黑胡椒肉片 肉片、洋蔥、蔬菜(炒) 6	鮮瓜燒蔬菜 鮮瓜、蔬菜(炒) 4
8	二	白米飯 白米 8	匈牙利燉豬 豬肉、番茄、馬鈴薯、洋蔥(煮) 5	木耳炒蛋 雞蛋、木耳、蔬菜(炒) 1	白菜炒雞肉 白菜、雞肉、蔬菜、紫毛豆(炒) 3
9	三	有機白米飯 有機白米 9	紅燒魚 魚片、紫毛豆、蔬菜(燒) 5	蔬菜炒肉絲 肉片、洋蔥、蔬菜(炒) 4	海帶雙色 海帶、蔬菜(炒) 6
10	四	雙十節	和風豬排 X1 豬排(油) 4	★玉米可樂餅 X2 玉米、雞蛋(炸) 1	柴魚大根燒 香腸、蘿蔔、紫毛豆(炒) 9
14	一	芝麻飯 白米、紫毛豆 7	糖醋排骨 豬肉、蔬菜(煮) 7	★麥香雞堡排 X1 雞排(炸) 1	鮮瓜雙色 鮮瓜、蔬菜(煮) 7
15	二	白米飯 白米 7	地瓜燒雞 雞肉、地瓜、紫毛豆(煮) 7	番茄炒蛋 番茄、雞蛋(炒) 5	肉絲炒高麗菜 肉絲、高麗菜、蔬菜(炒) 5

16	三	有機白米飯 有機白米	乾燒豬排 X1 豬排(燒)	奶香洋芋雞 雞肉、馬鈴薯、蔬菜(炒)	敏豆炒菇 鮮菇、敏豆(燴)	有機 雞
17	四	嘉義雞肉飯 白米、雞肉	◆★鹽酥魚 X3 (生鮮)宗魚肉(炸)	甜蔥燒肉 洋蔥、雞肉、蔬菜(炒)	香拌芽菜 豆芽菜、蔬菜、宗豆干(炒)	有機 雞
18	五	燕麥飯 白米、燕麥	鮑菇炒雞 雞丁、鮑菇、蔬菜(炒)	鐵板豬柳 豬肉、金針菇、蔬菜(炒)	蔬菜豆腐煲 宗豆、蔬菜(煮)	有機 雞
21	一	義大利麵 宗麵	岩燒雞肉 雞肉、杏鮑菇、蔬菜(煮)	奶香鮮蔬肉醬 洋蔥、玉米、蔬菜、宗麵粉、雞絞肉(炒)	★搖搖薯球 X5 宗薯球(炸)	蔬菜
22	二	白米飯 白米	瓜仔肉醬 絞肉、蔬菜、宗豆干(煮)	翅小腿 X2 翅小腿(燴)	翠炒高麗 高麗菜、蔬菜(炒)	蔬菜
23	三	有機白米飯 有機白米	三杯雞 雞肉、蔬菜(煮)	烤魷魚丸 X2 宗魷魚丸(烤)	紅絲津白 白菜、紅蘿蔔(煮)	有機 雞
24	四	糙米飯 白米、糙米	BBQ 燒肉 肉片、蔬菜(燒)	韓式年糕雞 蔬菜、年糕、雞肉(炒)	蒜香海帶 海帶、蒜(炒)	有機 雞
25	五	芝麻飯 白米、芝麻	五香雞排 X1 雞排(油)	鮮菇炒蛋 雞蛋、鮮菇、蔬菜(炒)	關東佃煮 蘿蔔、蔬菜、宗蝦不辣(煮)	有機 雞
28	一	日式鮮菇 炊飯 白米、蔬菜	和風燒肉 豬肉、蔬菜(炒)	★麥克雞塊 X3 宗麥克雞塊(炸)	金菇扁蒲 金針菇、扁蒲、蔬菜(炒)	蔬菜
29	二	白米飯 白米	蠔油香菇雞 雞肉、香菇、蔬菜(煮)	客家肉絲小炒 宗豆干、肉絲、蔬菜(炒)	豆薯雙色 豆薯、蔬菜(炒)	蔬菜
30	三	有機白米飯 有機白米	蜜汁豬排 X1 豬排(油)	田園雞茸炒蛋 玉米、雞絞肉、蔬菜、雞蛋(炒)	黑胡椒芽菜 豆芽菜、蔬菜(炒)	有機 雞

7、113 年 10 月營養午餐滿意度調查表：第一餐盒（調查截止日期：113.10.30）

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	709	706	707	701：班上同學希望一天一炸物。 702：①主食有剩（有點硬）、主菜有時數量會少 1-2 人份、青菜剩比較多、湯都會喝完。②有時候會太鹹。
801、802 803、805 807	806	804	804、807	704：一定要有水果。 705：①甜湯可多一點②食物有點油③主菜有時會少。 706：①主菜有時數量會少②太鹹了。
901、903 904、905 906、907	902	907		708：①魚少一點②雞塊不足。 902：為什麼是豆奶，不是保久乳。 907：有時飯和麵好吃就會不足夠。

#### 六、公文資料：

北市教體字第 1133107304 號函主旨：「為「濟生股份有限公司斗六廠」生產之「特調咖哩粉（製造日期：2024.05.07；有效日期：2026.05.06D）」，經檢出蘇丹色素一案，請依說明段辦理，請查照。」之說明三：「請貴校（園）及桶餐廠商清查使用原料，若有使用到違規商品批次，應立即停止使用，並通報本局體育及衛生保健科及本府衛生局，幼兒園請通報學前教育科。」說明四：「另午餐暫緩使用辣椒粉、咖哩粉（含咖哩塊）等調味品至 114 年 1 月 20 日止，後續視衛生單位稽查情形再行評估是否恢復使用。」

#### 七、臨時更換菜單：

113 年 10 月 4 日菜色更改原因：因颱風影響，故調整菜單。

葷食：有機白米飯、洋蔥肉片、玉米雞蓉、有機莧菜、有機小白菜、番茄蔬菜湯。

素食：有機白米飯、塔香豆腸、和風豆腐、有機莧菜、有機小白菜、番茄蔬菜湯。

## 八、午餐異常狀況：

### 1、異常狀況：113 年 10 月 24 日（星期四）—白飯裡有蜘蛛。

#### A. 廠商分析原因：

本公司經觀察異物後發現蟲體為蜘蛛，因為蟲體完整不像是經過高溫烹調。本公司白飯均經過洗米、蒸煮、鬆飯、鋪平、配膳，再蓋上蓋子，配飯當下廚工也會再次確認後才會蓋上蓋子，推測可能為用餐時間開蓋，後續掉落造成異物出現。

#### B. 廠商修正處理及預防：

已請送餐人員多加注意並確認無異物後再加蓋，也請衛生管理人員檢查是否有異物的出現，避免異物再次發生。本公司也會請廠內配膳人員及廚師於食材下鍋前再次確認與檢查，請送餐人員蓋緊桶餐蓋避免異物掉入，以避免情況發生。

#### C. 針對此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。

### 2、異常狀況：113 年 10 月 30 日（星期三）—吃菜咬到塑膠片。

#### A. 廠商分析原因：

當日蔬菜為有機山菠菜，經本公司觀察此異物類似塑膠膜且觀察此異物平整沒有高溫烹調過後而形成捲曲型態、也無油膩感，推測於烹調及作業過程落入的可能性低，故難以判斷異物何時掉落。

#### B. 廠商修正處理及預防：

本公司為預防食材夾雜異物，已告知所有烹飪人員在廠區作業時，檢查食材是否有異物以及其落入的可能。本公司也告知上游廠商在加工過程時隨時檢查是否有異物落入，避免類似情形再次發生。

#### C. 針對此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 10 月份第一餐盒之供餐品質、份量，是否同意驗收？

決議：15 票同意驗收、0 票不同意。

## 十、菜單與供餐相關討論：

- 1、再次提醒廠商遇熱門菜餚（如：高麗菜、蒸蛋、甜湯……等）時，統一加量，以提升師生用餐滿意度。
- 2、提醒廠商須依據供餐人數調整各班供應份量，以避免飯菜供應量不足。
- 3、菜色中若有魚類食材，建議更改烹調方式以減少魚腥味。
- 4、建議廠商檢視餐具，如：夾飯菜之鐵夾已部分缺損者應汰換。
- 5、湯桶內容物因溫度過高，打開扣環時容易被湯汁燙著，建議統一提醒學生湯桶開蓋時要多留心。

## 十一、散會

紀錄

衛生組長

學務主任

校長