

臺北市立士林國中 113 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：113 年 12 月 26 日(星期四)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、內層應使用不鏽鋼內襯盒。

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 12 月份廚餘量統計表 (開會時呈現統計截止日期：113.12.24)

日期	週	主食		主菜		主菜		副菜一		副菜二		湯品	
		品項	數量	品項	數量	品項	數量	品項	數量	品項	數量	品項	數量
2	一	麥片飯 白米、寒寒片	17	蘿蔔燉肉 豬肉、蘿蔔、蔬菜(煮)	5	雞茸玉米炒蛋 蛋、雞絞肉、玉米、寒毛豆(煮)	2	鮮瓜雙燴 鮮瓜、蔬菜(炒)	5	蔬菜	3	味噌蔬菜湯 蔬菜、馬鈴薯	
3	二	白米飯 白米	14	★美式炸雞柳 X2 雞柳(炸)	1	豆干燒肉 豬肉、蔬菜、豆干(炒)	8	鮮菇蔬菜 鮮菇、蔬菜(炒)	10	蔬菜	5	芋香西米露 西谷米、芋頭、米奶奶	
4	三	有機白米飯 有機白米	7	蒲燒魚片 X1 寒魚肉(烤)	0	乾燒雞肉 雞肉、洋蔥、蔬菜(燒)	5	黑椒豆芽 豆芽、蔬菜(炒)	4	有機蔬菜	5	鮮瓜小排湯 鮮瓜、小排	
5	四	義大利麵 寒麵	1	BBQ 雞排 X1 雞排(油)	1	茄汁肉醬 番茄、蔬菜、絞肉(煮)	4	★炸薯條 X5 炸薯條(炸)	1	有機蔬菜	6	雙菇湯 鮮菇、蔬菜	
6	五	糙米飯 白米、糙米	7	蒜泥白肉 豬肉、蒜(煮)	1	南瓜燒雞肉 雞肉、南瓜、蔬菜(燒)	6	翠炒高麗 高麗菜、蔬菜(炒)	5	有機蔬菜	4	海芽湯 海帶芽、蔬菜	
9	一	燕麥飯 白米、寒寒麥	12	年糕炒雞 雞肉、年糕、蔬菜(炒)	2	蔬菜炒肉絲 豬肉、蔬菜(炒)	7	滷白菜 白菜、蔬菜(油)	4	蔬菜	5	黑糖地瓜圓 地瓜、地瓜圓	
10	二	白米飯 白米	15	泰式打拋肉 絞肉、番茄、蔬菜(炒)	1	南洋風味雞 雞肉、馬鈴薯、蔬菜(燒)	8	豆干雙色 木耳、蔬菜、豆干(煮)	0	蔬菜	7	柴魚蔬菜湯 柴魚、蔬菜	
11	三	有機白米飯 有機白米	7	蔥油雞 雞肉、蔬菜(煮)	5	★虱目魚排 X1 寒魚排(炸)	2	芝麻海帶 海帶、寒芝麻(炒)	3	有機蔬菜	5	蔬菜排骨湯 蔬菜、小排	
12	四	嘉義雞肉飯 白米、雞肉絲	9	和風照燒豬排 X1 豬排(油)	0	蔬菜滷蛋 X1 蛋、蔬菜(油)	0	筍片雙色 竹筍、蔬菜(炒)	8	有機蔬菜	7	鮮蔬番茄湯 番茄、蔬菜	

13	五	白米飯 白米	8	壽喜燒豬 豬肉、蔬菜(燒)	7	雞肉筑前煮 雞丁、蔬菜(煮)	5	炒高麗菜 高麗菜、蔬菜(炒)	5	有機 蔬菜	4	味噌豆腐湯 蔬菜、嫩豆腐	
16	一	麥片飯 白米、麥片	7	★炸無骨雞排 X1 雞排(炸)	0	奶香燉豬 馬鈴薯、蔬菜、豬肉、嫩奶油(煮)	7	珍菇時瓜 鮮菇、鮮瓜、蔬菜(炒)	6	蔬菜	4	蔬菜雞湯 蔬菜、雞丁	
17	二	白米飯 白米	5	風味翅小腿 X2 翅小腿(油)	1	瓜仔肉 瓜仔、絞肉、嫩豆干(煮)	2	蔬菜粉絲煲 粉絲、蔬菜(炒)	4	蔬菜	2	香菇蘿蔔湯 蘿蔔、香菇	
18	三	有機白米飯 有機白米	7	蔥香魚 冰魚丁、蔥、蔬菜(過油-燒)	5	栗子洋芋雞 栗子、馬鈴薯、雞肉、嫩毛豆(煮)	10	蒸蛋 豆皮、蔬菜(炒)	0	有機 蔬菜	4	第一麵線羹 米麵線、蔬菜	豆漿
19	四	糙米飯 白米、糙米	5	麻油風味雞 雞肉、高麗菜、薑片(炒)	7	蔬菜肉絲 豬肉絲、筍片、蔬菜(炒)	8	蘿蔔鮑魚 白蘿蔔、杏鮑菇、蔬菜(煮)	10	有機 蔬菜	7	海芽豆腐湯 海帶芽、嫩豆腐	
20	五	和風香鬆拌飯 白米、嫩香鬆	7	蜜糖嫩汁豬肉 豬肉、蔬菜、地瓜(燒)	5	雞絲豆芽 雞肉絲、豆芽、蔬菜(煮)	4	友善飼養蛋 水煮蛋 豆皮	0	有機 蔬菜	4	冬至 紅豆湯圓 紅豆、湯圓	
23	一	聖誕節特餐 義大利麵 義麵	0	西式香料豬排 X1 豬排(油)	5	奶香鮮菇雞肉 雞絞肉、蔬菜、鮮菇、嫩奶油(煮)	2	★搖搖薯球 X5 薯球(炸)	0	蔬菜	6	玉米蔬菜湯 玉米、蔬菜	
24	二	白米飯 白米	2	蠔油小排	6	肉絲花椰 花椰菜、肉絲、紅蘿蔔(炒)	4	番茄炒蛋 嫩蛋、番茄(炒)	0	蔬菜	5	山藥洋芋湯 山藥、馬鈴薯	

7、113 年 12 月營養午餐滿意度調查表：第一餐盒（調查截止日期：113.12.24）

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			709	702：份量①主食/夠吃；義大利麵不夠 ②主菜/有時不夠③副菜/都會剩下 ④湯品/很好喝（湯桶+1）⑤菜很常重複	
703、704				品質①主食/好吃②主菜/好吃③副菜/好吃 ④湯品/很好喝⑤衛生/很乾淨	
705、706				703：筍片雙包不好吃	
707				707：①湯不足（湯桶+1）②魚有腥味③飯有時太硬 ④菜有時太軟	705：①菜有點油②有時飯有點涼
801、802	806			803：有些菜不要加香菜類	802：份量+2；湯品+2
803、804				804：主食有時不夠，湯品份量需要多一點	
805、807					
902、903	901、907				
904、905					

六、公文資料：

- 臺北市政府衛生局檢驗報告書：發文字號/北市衛檢字第 1133161620 號、收樣日期：2024 年 11 月 14 日 12 時 49 分，申請單編號：A113A01049，樣品編號：A1131424，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。
- 臺北市政府衛生局檢驗報告書：發文字號/北市衛檢字第 1133166735 號、收樣日期：2024 年 12 月 06 日 12 時 09 分，申請單編號：A113A01120，樣品編號：A1131505，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。

七、臨時更換菜單：

- 1、113年12月20日菜色更改原因：因教育局通知學校午餐供應友善飼養雞蛋（水煮蛋）於12/20供應，故調整菜單。
葷（素）食：關東煮→友善飼養雞蛋*1
- 2、113年12月24、25日菜色更改原因：因原料退冰不及，故調整。
12/24（二）：蠔油雞丁→蠔油小排
12/25（三）：無錫小排→茄汁雞肉

八、午餐異常狀況：

- 1、異常狀況：113年12月9日（星期一）—青菜中夾雜疑似塑膠片物體。
 - A. 廠商分析原因：
經多位廚師觀察異物後，發現此異物質地材質都不是塑膠，推論可能為食材之根、莖外部硬質的部分，當日青菜為TAP青江菜，為認證之食材。
 - B. 廠商修正處理及預防：
已通知上游廠商加以改善並維持品質，本公司也請衛生管理人員及廚師多留意，避免再次發生。
 - 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；16票反對記點。

九、提案討論：

- 提案一：針對113年12月份第一餐盒之供餐品質、份量，是否同意驗收？
決議：16票同意驗收、0票不同意。

十、菜單與供餐相關討論：

- 1、本月副菜二品項為小白菜或是青江菜時，廚餘量明顯減少，故建議廠商能在符合營養調配下多選用此兩種青菜，以提升師生用餐滿意度。
- 2、會議中導師反映高麗菜頗受歡迎，建議品項每逢使用高麗菜時，多準備一桶備餐，以滿足師生需求。
- 3、1/16（四）為提高學生食用意願，建議將主菜一「花瓜雞」更改烹調法或將花瓜減量，另外副菜一「香燜滷海結」建議拉長海結滷製時間，使海結容易入口。湯品「招牌麵線羹」則建議將麵線加量。
- 4、1/17（五）為本學期最後供餐日，建議將特餐挪至當日或是將主菜二「麥克雞塊*2」更改为「麥克雞塊*3」。
- 5、確認1/3（三）主菜一「蒜蓉鮮魚」魚種為水鯊；1/13（一）副菜一「奶香玉米」所用為玉米粒；1/15（三）主菜二「豆干炒魷魚」所用為新鮮魷魚。
- 6、再次建議廠商當主食為義大利麵時，主菜二搭配之淋醬需加量，且多些備餐，以便於師生享用。
- 7、期末會議多且供餐次數僅12天，為避免家長委員舟車勞頓及為使校內委員得以妥善運用時間，故暫定取消114年1月份午餐會議，改為線上表決驗收結果。

十一、散會

紀錄

衛生組長

學務主任

校長