

臺北市立士林國中 113 學年度第二學期 2 月份營養午餐委員會會議紀錄

一、開會時間：114 年 2 月 25 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、114 年 2 月份廚餘量統計表（開會時呈現統計截止日期：114.2.21）

114 年 2 月 學生 營養 午餐 菜單							士林國中	
日期	週	主食	主菜	主菜	副菜一	副菜二	湯品	
11	二	白米飯 白米 7	乾燒雞丁 雞肉、蔬菜(燒) 4	★香酥魚排 X1 冷凍魚排(炸) 2	鮮瓜雙色 鮮瓜、蔬菜(炒) 6	蔬菜 4	番茄豆腐湯 番茄、冷凍豆腐、蔬菜	
12	三	有機白米飯 有機白米 5	蒜泥白肉 豬肉(煮) 2	雞肉豆腐 冷凍豆腐、蔬菜、雞肉絲(炒) 4	杏鮑菇炒蛋 雞蛋、杏鮑菇、蔬菜(炒) 3	有機蔬菜 4	綠豆湯 綠豆	履歷豆漿
13	四	糙米飯 白米、糙米 12	和風黑醋炒雞肉 馬鈴薯、雞丁、蔬菜(過油-煎) 9	洋蔥豬柳 豬柳、洋蔥、蔬菜(炒) 5	雙色敏豆 敏豆、蔬菜(炒) 7	有機蔬菜 6	冬瓜雞湯 冬瓜、雞丁	
14	五	DIY 拉麵 冷凍麵、海帶芽 5	★日式炸豬排 X1 冷凍豬排(炸) 1	玉米雞茸 玉米、雞絞肉(炒) 1	豆芽筍干 豆芽、筍干(炒) 6	有機蔬菜 4	豚骨味噌湯 肉片、蔬菜	
17	一	小米飯 白米、小米 9	香料燉雞 雞肉、南瓜、蔬菜(燉) 7	蔬菜炒肉絲 豆芽菜、肉絲、蔬菜(炒) 4	鐵板豆腐 冷凍豆腐、蔬菜(炒) 5	蔬菜 5	歐風蔬菜湯 番茄、蔬菜	
18	二	DIY 肉燥麵 冷凍麵、蔬菜 3	香菇肉燥 絞肉、香菇、洋蔥(炒) 4	★炸無骨雞排 X1 冷凍雞排(炸) 1	滷白菜 白菜、蔬菜、冷凍豆腐(滷) 3	蔬菜 5	鮮菇洋芋湯 鮮菇、馬鈴薯	
19	三	有機白米飯 有機白米 4	香滷雞翅 X1 雞翅(滷) 0	關東煮 蔬菜、冷凍豆腐、冷凍雞(燉) 1	木耳鮮瓜 鮮瓜、紅蘿蔔、木耳(煮) 4	有機蔬菜 4	結頭菜雞湯 結頭菜、雞丁	
20	四	招牌雞肉飯 白米、雞肉 7	蒜香骰子豬 豬肉、蔬菜(燒) 5	雞絲高麗菜 高麗菜、雞肉絲、紅蘿蔔(炒) 5	玉米炒蛋 雞蛋、玉米、蔬菜(炒) 2	有機蔬菜 4	味噌蔬菜湯 海帶、蔬菜	
21	五	燕麥飯 白米、燕麥 10	◆茄汁鮮魚 冷凍(生鮮)魚肉、冷凍豆腐、蔬菜(煮) 6	奶香燉雞 雞肉、馬鈴薯、蔬菜、冷凍粉(煮) 7	芝麻海帶 海帶、冷凍芝麻(煮) 5	有機蔬菜 4	綜合燒仙草 仙草、QQ 圓	

7、114 年 2 月營養午餐滿意度調查表：第一餐盒（調查截止日期：114.2.24）

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、703 704、705、706 708、709 801、802、803 804、805、806 807 901、903、904 905、906、907		707	706 902	701：綠豆湯的綠豆太少 702：都有吃完/好吃 705：①飯有點乾②主菜味道太清淡③副菜不錯 ④湯好喝⑤衛生很乾淨⑥菜很常重複 706：青菜可以再少一點 704：想要水果 707：①飯太硬、乾②青菜有苦味 801：主食再多一點（+3） 805：飯可以硬一點 802：①青菜有時太油②飯太濕、太黏 教師：①2/21 芝麻海帶入味②2/24 薯條偏硬

六、公文資料：

北市教體字第 1143037743 號函主旨：「為本市高級中等以下學校午餐於 114 年 1 月 20 日前暫緩使用辣椒粉、咖哩粉（含咖哩塊）及薑黃粉等調味品一案」之說明三：「考量中央業加強原物料源頭輸入管理，且雙北近期查核尚無新增違規品項，衡酌學校午餐料理多元性，即日起可恢復使用辣椒粉、咖哩粉（含咖哩塊）及薑黃粉等調味品。倘學校 2、3 月份菜單已開立，尊重各校與廠商協調更改菜單之程序。」

七、臨時更換菜單：

無

八、午餐異常狀況：

無

九、提案討論：

提案一：針對 114 年 2 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、當青菜略帶苦味時，學生食用意願明顯降低，故建議廠商能在符合營養調配下儘量少使用此類青菜，以提升師生用餐滿意度。
- 2、確認 3/6（四）主菜一「野菜燒肉」採用豬肉片，而 3/18（二）主菜一「蘑菇奶香豬」與 3/21（五）主菜一「醃醃滷肉」皆含醬汁，可供學生拌飯食用。其中「醃醃滷肉」內含豬腿及肉塊，可兼具美味與營養，不會過於油膩。
- 3、確認 3/14（五）副菜一「時令鮮瓜」使用食材為大黃瓜，3/28（五）副菜一「脆炒鮮瓜」食材則採用瓠瓜。
- 4、確認 3/24（一）主菜一「蒜蓉魚」魚種為圓鱈，因圓鱈帶刺，供餐當日將每班附一份食用圓鱈教育單張亦配合廣播提醒食用時留意魚刺。
- 5、因學生不愛食用五穀雜糧飯，故建議廠商增加素食主食供應白飯的天數，以增加素食學生享用主食的意願。

十一、散會

紀錄

衛生組長

學務主任

校長