

臺北市立士林國中 113 學年度第二學期 4 月份營養午餐委員會會議紀錄

一、開會時間：114 年 4 月 23 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、114 年 4 月份廚餘量統計表 (開會時呈現統計截止日期：114.4.21)

114 年 4 月學生營養午餐菜單 士林國中

日期	週	主食	主菜一	主菜二	副菜一	副菜二	湯品
1	二	白米飯 白米 5	打拋豬肉 絞肉、番茄、蔬菜(炒) 2	★香酥魚排 X1 ※魚排(炸) 0	鮮菇什錦燒 鮮菇、蔬菜、滷油豆腐(炒) 5	蔬菜 4	薏仁小排湯 ※洋蔥仁、小排
2	三	有機白米飯 有機白米 7	蜜汁雞排 X1 雞排(油) 2	菜圃炒蛋 ※蛋、菜圃、蘿蔔(炒) 5	甜不辣高麗 高麗菜、※甜不辣(炒) 4	有機蔬菜 4	味噌豆腐湯 ※豆腐、海帶芽
7	一	燕麥飯 白米、※燕麥 7	★泰式風味雞 雞肉、洋蔥、香菜(過油-炒) 5	脆皮蝦捲 X1 ※蝦捲(烤) 1	豆皮白菜 白菜、滷豆皮、蔬菜(炒) 5	蔬菜 6	椰奶西米露 綠豆、西米露、※椰奶
8	二	白米飯 白米 6	蒜泥白肉 豬肉、蒜(煮) 1	番茄炒蛋 ※蛋、番茄(炒) 3	什錦鮮瓜 鮮瓜、蔬菜(炒) 6	蔬菜 5	蘿蔔雞湯 蘿蔔、蔬菜、雞丁
9	三	有機白米飯 有機白米 6	BBQ 風味雞翅 X1 雞翅(油) 0	豚香豆腐 ※豆腐、豬肉、蔬菜(炒) 4	香拌芽菜 豆芽菜、木耳、韭菜、滷油(炒) 5	有機蔬菜 6	鮮瓜蔬菜湯 鮮瓜、蔬菜
10	四	西 西 里 義大利麵 8 ※麵、蔬菜、絞肉、玉米	香滷豬排 X1 ※豬排(油) 4	雞絲花椰 花椰菜、雞肉絲(炒) 5	★薯球 X4 ※薯球(炸) 1	有機蔬菜 5	南瓜湯 南瓜、馬鈴薯、蔬菜

11	五	糙米飯 白米、糙米	7	日式雞肉燒 雞肉、洋蔥、馬鈴薯、蔬菜(炒)	5	蒲燒魚丁 ※魚丁、蔬菜(燒)	5	和風鮮蔬者 結頭菜、香菇、素蠔絲(炒)	6	有機 蔬菜	4	番茄豆腐湯 番茄、嫩豆腐
14	一	小米飯 白米、小米	7	★炸無骨雞排 X1 雞排(炸)	0	玉米炒蛋 ※蛋、玉米、※毛豆(炒)	4	客家小炒 ※豆干片、芹菜、肉絲(炒)	5	蔬菜	5	蔬菜排骨湯 蘿蔔、小排
15	二	白米飯 白米	8	咖哩雞 雞肉、馬鈴薯、蔬菜(炒)	5	蔬菜炒肉絲 肉絲、金針菇、金針、木耳(炒)	7	香菇高麗 高麗菜、香菇、紅蘿蔔(炒)	5	蔬菜	5	海芽豆腐湯 海帶芽、薑絲、嫩豆腐
16	三	有機白米飯 有機白米	7	壽喜燒豬 豬肉、大白菜、鮮菇(炒)	3	烤雞肉串 X1 雞肉串(烤)	0	蒲瓜雙色 蒲瓜、紅蘿蔔(炒)	5	有機 蔬菜	5	鮮蔬玉米湯 玉米、蔬菜
17	四	嘉義雞肉飯 白米、雞肉	5	◆★香酥魚片 X1 (生鮮)※魚肉(炸)	2	綜合滷味 海帶、※豆干丁、蔬菜、香菇丸(滷)	4	紅絲津白 大白菜、紅蘿蔔(炒)	5	有機 蔬菜	5	黑糖地瓜圓 地瓜、地瓜圓
18	五	麥片飯 白米、深麥片	6	三杯雞 雞肉、米血、九層塔(炒)	4	生炒鮭魚圈 ※鮭魚、蔬菜(炒)	5	菇菇好彩頭 蘿蔔、香菇、蔬菜(炒)	7	有機 蔬菜	6	鮮瓜雞湯 鮮瓜、雞丁
21	一	糙米飯 白米、糙米	10	匈牙利燒雞 雞肉、蔬菜(炒)	6	骰子豬肉 豬肉、滬油豆腐、蔬菜(燒)	3	絲瓜粉絲 絲瓜、蔬菜、冬粉(炒)	5	蔬菜	4	鮮菇蔬菜湯 鮮菇、蔬菜

7、114 年 4 月營養午餐滿意度調查表：第一餐盒（調查截止日期：114. 4. 21）

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	704、706		708	教師：①4/10「南瓜湯」好喝 ②4/11「蒲燒魚丁」太乾
703、705				705：①主食：夠②主菜：有些人想要更多 ③副菜：夠④湯品：分量有時不夠 ⑤主食、主菜有點乾⑥副菜：好吃 ⑦湯品：好喝⑧衛生：乾淨⑨味道重了點 ⑩加 2 人份
707、709				707：①飯有時有點硬②雞肉有時很乾 ③魚的腥味很重④多加一桶湯
801、802	804	807		801：4/2 的「甜不辣高麗菜」好像沒有煮熟
803、805				
806				
901、902				
903、904				
905、906				
907				

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 1143086932 號、收樣日期：2025 年 4 月 9 日 12 時 20 分，申請單編號：A114A00301，樣品編號：A1140466，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：

無

八、午餐異常狀況：

無

九、提案討論：

提案一：針對 114 年 4 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。

提案二：針對第一餐盒與食家安飲食文化之供餐品質、份量，是否同意辦理後續擴充？

決議：15 票同意辦理後續擴充、0 票不同意。

十、菜單與供餐相關討論：

- 1、配合友善蛋供應政策，5/16（五）將以友善液體蛋烹煮「火腿炒蛋」；
5/19（一）配合推廣原住民食材，當天主食採用國產原生種小米烹煮
「黃金炊飯」，並配合教育單張說明其中教育意涵。
- 2、5/8（四）湯品為「酸菜肉絲湯」，考量學生對酸菜的接受度不高，料理
時宜清淡，以利學生享用。
- 3、確認 5/12（一）主菜一「麻婆魚」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。
- 4、因 5/13（二）主菜一為「美式洋蔥炒豬」，為避免食材相似性過高，故
5/28（三）主菜一「沙茶炒豬」配菜將避開使用洋蔥入菜。而當日副菜
「芝香芽菜」，除豆芽菜外，應另加入其他配菜以滿足使用者口味。

十一、散會

紀錄

衛生組長

學務主任

校長