

# 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 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、※油豆腐(炒) 5	蔬菜 蔬菜 4	薏仁小排湯 ※洋蔥仁、小排 4
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 有機蔬菜 4	味噌豆腐湯 ※豆腐、海帶芽 4
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、※豆皮、蔬菜(炒) 5	蔬菜 蔬菜 6	椰奶西米露 綠豆、西米露、※椰奶 6
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 蔬菜 5	蘿蔔雞湯 蘿蔔、蔬菜、雞丁 5
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、※香油(炒) 5	有機蔬菜 有機蔬菜 6	鮮瓜蔬菜湯 鮮瓜、蔬菜 6
10	四	西西里義大利麵 ※麵、蔬菜、絞肉、※油 8	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 有機蔬菜 5	南瓜湯 南瓜、馬鈴薯、蔬菜 5

11	五	糙米飯 白米、糙米	7	日式雞肉燒 雞肉、洋葱、馬鈴薯、蔬菜(炒)	5	蒲燒魚丁 滷魚丁、蔬菜(燒)	5	和風鮮蔬煮 結頭菜、香菇、素蠔絲(燒)	6	有機蔬菜	4	番茄豆腐湯 番茄、滷豆腐
14	一	小米飯 白米、小米	7	★炸無骨雞排 X1 雞排(炸)	0	玉米炒蛋 滷蛋、玉米、滷毛豆(炒)	4	客家小炒 滷豆干片、芹菜、肉絲、滷乾魷魚(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、滷豆腐
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) 滷魚肉(炸)	2	綜合滷味 海帶、滷豆干丁、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、滷麥片	6	三杯雞 雞肉、米血、九層塔(炒)	4	生炒魷魚圈 滷魷魚、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、滷油豆腐、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	見
701、702 703、705 707、709	704、706		708	教師：①4/10「南瓜湯」好喝 ②4/11「蒲燒魚丁」太乾 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 707：①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 801：4/2 的「甜不辣高麗菜」好像沒有煮熟	
801、802 803、805 806	804	807			
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食用者口味。

#### 十一、散會

紀錄

衛生組長

學務主任

校長