

臺北市內湖區麗山國民小學 111 學年度學校午餐供應委員會第 2 次會議記錄

一、時間：民國 111 年 12 月 26 日 12 時 45 分

二、地點：2 樓會議室

三、出席：

學務主任	陳宏建	陳宏建	家長會代表 2	201 周欽梅	周欽梅
總務主任	楊東昇	楊東昇	家長會代表 3	201 溫麗晶	
衛生組長	郭子菁	郭子菁	家長會代表 4	202 謝詠婷	
一年級級任代表	趙翠鳳	趙翠鳳	家長會代表 5	204 王怡心	王怡心
二年級級任代表	蔡雯琦	蔡雯琦	家長會代表 6	301 周宜芳	周宜芳
三年級級任代表	原琳潔	原琳潔	家長會代表 7	306 蔡孟芬	
四年級級任代表	徐雅慧	徐雅慧	家長會代表 8	401 黃嫻甄	
五年級級任代表	侯權真	侯權真	家長會代表 9	402 陳芳芳	
六年級級任代表	林宜萱	林宜萱	家長會代表 10	405 林雅萍	
家長會長代表	林俊雄		家長會代表 11	407 廖伶淳	
家長會長代表 1	103 陳彥旭	陳彥旭	家長會代表 12	501 曾家珍	曾家珍

四、列席：

廠商代表	蘇志松	新湖國小	請假
廠商代表	賴美如	西湖國小	孫怡蓁
		文湖國小	楊怡均

五、主席：陳宏建主任

六、紀錄：魏綾儀營養師

七、會議內容：

- (一) 主席致詞：感謝各校委員、學年及家長代表參與 12 月午餐供應委員會，首先先請營養師做工作報告。
- (二) 工作報告：
 1. 營養師報告：
 - (1) 本學期午餐成品送驗 2 次，及本校使用之米、蔬菜及肉品每學期送檢

驗瘦肉精及抗生素等相關報告，已公告於午餐資訊網，歡迎委員查閱。

(2) 本學期 1-3 年級將供餐至 1/18(三)，1/19(四)半天課不供餐，4-6 年級及教職員 1/19(四)全天課供餐，另，上週已發下下學期用餐用餐調查表、將發放教職員工用餐調查，再麻煩協助傳簽交回，謝謝。

(3) 期末及寒假大掃除、委外消毒，進行環境細部清掃及餐具清洗時時程，請廠商進行報告。

上將:期末預期 1/18. 19 大掃除，2/1 本校廚房及外校配膳室委外消毒，2/8-2/9 開學前大掃除，2/10 進貨，2/13 開學供餐。

營養師:相關工作期程會視廚房工程進度情形調整，開學消毒及大掃除清潔部分，請上將協助每項度拍照留存並於開學連同每學期滅四菌體檢，繳交書面資料呈核各校。

2. 11. 12 月午餐供應情形反映事項請學年代表報告：

(1) 一年級: 12/22 粉蒸肉吃起來味道跟平常不太一樣，感覺肉吃起來粉粉的。

(2) 二年級: 無反映事項。

(3) 三年級: 無反映事項。

(4) 四年級: 無反映事項。

(5) 五年級: 12/12 508 反映班級收到的香蕉品質不佳，504 於 11 月連續 2 週的橘子，有表皮看不出來，但裡面果肉爛掉長蟲情形，小朋友後來吃到橘子都要很小心。

(6) 六年級: 無反映事項。

(7) 家長代表: 無反映事項。

3. 外校代表報告：

(1) 文湖: 無反映事項。

(2) 西湖: 無反映事項。

4. 營養師: 請問一下其他學年，粉蒸肉當天有其他班級出現類似反應嗎?
學年: 無類似反映。

5. 廠商回應: 首先先說明 1 年級粉蒸肉，應該為師傅在醃肉的時候所加辛香料(五香粉)過重，在加上蒸肉粉，導致吃起來味道跟口感，跟平時有差別，會請師傅再多加注意。

水果香蕉，因目前天氣比較冷，生熟度比較難掌控，有時候外觀漂亮，但太生吃起來會有澀味，再稍微多放一天，經過清洗再放置水果盒裡面爛，到中午的時候，表皮就會出現斑點，生熟度

掌控會請水果商更加注意;橘子應為生長時遭到叮咬導致，果皮外觀看不出來，但裡面出現有蟲情形，會請水果配合商多注意品質，也請工作人員清洗時多加篩選，若水果有出現類似情形，備餐區都有提供預備水果可以替換。

提案討論：

提案一：112年1-2、3月份菜單及食材內容審議，請討論。

營養師：目前菜單為預先討論訂定，因日前農委會石斑魚補助政策預計供應4次，目前本學期供應2次，另2次若後續有來文確定，菜單會依政策進行調整；另3月多元文化周會配合學校園遊會於同一週，目前因園遊會日期還未確定，若後續確定，菜單會依活動進行調整，原則上為整週菜色前後週次挪移。

決議：依上述討論調整如附。

提案二：班級吃到午餐異物討論：

(404)-南瓜濃湯(塑膠)、(503)-蓮霧(蜜蜂)、(405)-玉米濃湯(玉米蟲)，請廠商說明並請委員傳閱，依午餐契約附則處理，請討論。

(1)上將：南瓜濃湯出現的透明塑膠，檢視當日食材，應為當日有機蔬菜外包裝，再拆封時落入，清洗時未能篩選出，對師生感到抱歉，會再多提醒工作人員；蓮霧為蒂頭凹槽轉彎處，出現一隻小型蜂類，研判應為蜜蜂採蜜時卡在蒂頭轉彎處，會提醒工作人員清洗時更加小心注意；玉米蟲為當日冷凍CAS玉米所夾雜，工作人員在清洗時沒篩選到，會提醒小量小量清洗，更加小心仔細。

投票表決：

	不記點	1 點	2 點
(404)-南瓜濃湯(塑膠)	0	13	1
(503)-蓮霧(蜜蜂)	4	10	0
(405)-玉米濃湯(玉米蟲)	4	10	0

決議：共記點 3 點，罰款 6000 元。

(四)臨時動議：無

(五)散會：主席：謝謝各位委員參與，今天的會議到此結束，謝謝大家。

(附件一)

臺北市內湖區麗山國民小學 112 年度 1-2 月份學校午餐食譜

NO	日期	星期	主食	副食			湯	
1	1/3	二	有機白米飯	椰汁咖哩豬	芹香甜不辣	有機荷葉白菜	冬瓜雞湯	
2	1/4	三	紫米飯	紅燒雞丁	番茄豆腐蛋	薑絲油菜	筍片福菜肉片湯	
3	1/5	四	紅藜飯	梅汁虱目魚柳	總燴黃瓜	有機菠菜	酸辣湯	
4	1/6	五	有機糙米飯	洋釀炸雞	青紅玉米	蒜香油麥菜	味噌蔬菜湯	
5	1/7	六	雞蓉麥片粥		紅燒豬排	雙色花椰	奶皇包	
6	1/9	一	芝麻飯	白醬燉雞	關東煮	有機青松菜	青木瓜龍骨湯	
7	1/10	二	家常麵疙瘩		豆腐蒸魚	有機蘿蔓萵苣	玉米濃湯	
8	1/11	三	地瓜飯	紅糟肉	芝麻菜豆拌素雞	蔥酥小白菜	珍菇蒲瓜湯	
9	1/12	四	有機糙米飯	三杯魷魚	洋芋火腿蛋	有機山萵蒿	羅宋湯	
10	1/13	五	薏仁飯	義式洋芋燉肉	開陽白菜炒年糕	有機高麗菜	紫菜蛋花湯	
11	1/16	一	小米飯	瓜仔肉燥	咖哩花椰	有機小松菜	結菜雞湯	
12	1/17	二	有機米香鬆飯	滷雞腿	麻油炒蛋	有機小白菜	地瓜芋圓湯	
13	1/18	三	雜糧飯	照燒肉片	花生丁香豆干	蒜香菠菜	海芽蛋花湯	
14	1/19	四	廣式炒飯		椒鹽魚排	有機廣島菜	蘿蔔魚丸湯	
15	1/20	五	寒假開始					
16	2/13	一	芝麻飯	黑椒豬柳	三色玉米	有機蔬菜	黃瓜龍骨湯	
17	2/14	二	有機米海苔飯	香酥柳葉魚*3	鮮菇燴豆腐	有機蔬菜	客家湯圓	
18	2/15	三	香菇素麵線		滷蛋干丁	蒜香菠菜	芋泥包	
19	2/16	四	小米飯	生炒魷魚	韓式拌冬粉	有機蔬菜	紫菜蛋花湯	
20	2/17	五	有機糙米飯	海苔椒鹽雞腿	包白肉片	薑絲A菜	肉羹湯	
21	2/18	六	紫米飯	梅菜燉肉	芹香豆包	蔥酥地瓜葉	味噌海芽湯	
22	2/20	一	麥片飯	油腐燒雞	海苔香鬆花枝丸*2	有機蔬菜	藥膳龍骨湯	
23	2/21	二	番茄肉醬螺絲麵		迷迭香里肌	有機蔬菜	白菜蛋花湯	
24	2/22	三	紅藜飯	義式香料魚球	肉絲炒干片	蔥酥油麥菜	南瓜濃湯	
25	2/23	四	有機糙米飯	蔥油雞排	花椰炒肉絲	有機蔬菜	香菇雞湯	
26	2/24	五	蕎麥飯	麻油肉片	柴魚蒸蛋	蠔油芥蘭	綠豆薏仁湯	

臺北市內湖區麗山國民小學 112 年度 3 月份學校午餐食譜

NO	日期	星期	主食	副食			湯	
1	3/1	三	麥片飯	金瓜燒肉	照燒花枝丸*2	蔥酥地瓜葉	榨菜肉絲湯	
2	3/2	四	有機糙米飯	紅糟雞	菜脯炒蛋	有機蔬菜	青木瓜大骨湯	
3	3/3	五	味噌雞肉炒飯		滷排骨	薑絲油麥菜	羅宋湯	
4	3/6	一	小米飯	蔥油雞排	白菜麵腸	有機蔬菜	枸杞冬瓜湯	
5	3/7	二	炸醬麵		椒鹽柳葉魚*3	有機蔬菜	蘿蔔雞湯	
6	3/8	三	紫米飯	鹹豬肉炒豆干	玉米炒蛋	薑絲A菜	味噌海芽湯	
7	3/9	四	燕麥飯	麻油雞	高麗炒肉片	有機蔬菜	黃芽肉絲湯	
8	3/10	五	有機糙米飯	泰式打拋肉	彩繪黃瓜	有機高麗菜	玉米濃湯	
9	3/13	一	海苔飯	奶油洋蔥豬柳	關東煮	有機蔬菜	結菜雞湯	
10	3/14	二	有機米芝麻飯	茶香雞腿	家常年糕	有機蔬菜	白菜豆腐湯	
11	3/15	三	咖哩炒飯		綜合滷蛋	香菇花椰	酸辣湯	
12	3/16	四	有機糙米飯	白醬燉雞	青紅玉米	有機蔬菜	冬瓜龍骨湯	
13	3/17	五	紫米飯	香酥魚排	三杯百頁	蔥酥菠菜	番茄高麗湯	
14	3/20	一	日式風味餐: 日式柴魚烏龍麵、照燒雞腿、有機蔬菜、味噌豆腐湯					
15	3/21	二	泰式風味餐: 有機白米飯、泰式花枝、咖哩炒蛋、有機蔬菜、椰漿紫米紅豆湯					
16	3/22	三	韓式風味餐: 薏仁飯、年糕炸雞、泡菜豆腐、炒菠菜、大醬肉片湯					
17	3/23	四	越式風味餐: 紅藜飯、香茅檸檬魚、越南寬粉、有機蔬菜、蒜香花椰菜湯					
18	3/24	五	台式風味餐: 有機糙米飯、粉蒸肉、客家小炒、蠔油芥蘭、蘿蔔貢丸湯					
19	3/25	六	小米飯	鹽水雞	珍珠丸*2	雙色花椰	海結龍骨湯	
20	3/27	一	蕎麥飯	匈牙利燉肉	黃芽干絲	有機蔬菜	南瓜濃湯	
21	3/28	二	有機米香鬆飯	沙茶雞丁	螞蟻上樹	有機蔬菜	紫菜蛋花湯	
22	3/29	三	地瓜飯	炸虱目魚柳	肉燥油腐	薑絲油菜	筍片鴨肉湯	
23	3/30	四	廣式炒飯		拉油里肌	有機蔬菜	黃瓜龍骨湯	
24	3/31	五	雜糧飯	香菇雞	玉米蒸蛋	蔥酥地瓜葉	黑輪湯	