

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 3 次會議記錄

一、時間：民國 112 年 3 月 27 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	
總務主任	楊東昇		家長會代表 3	201 溫麗晶	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	病假	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	
三年級級任代表	余雅宸	余雅宸	家長會代表 7	306 蔡孟芬	
四年級級任代表	徐雅慧		家長會代表 8	401 黃嫻甄	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	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	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	

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	蔡宜蓁
		文湖國小	楊名峰

五、主席：

廖保隆

六、記錄：

魏筱儀

七、會議內容：

- (一) 主席致詞：感謝各校委員及家長代表以及學年參與，與會人員已過半數，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，預定於 3 月 30 及 5 月送驗，每學期食材送驗 1 次，將預訂於 4 月送檢驗，後續相關報告將公告於午餐資訊網，歡迎委員查閱。
- (2)已排定 4-6 月監廚，在麻煩委員，若有發燒咳嗽呼吸道等徵狀再請暫緩，謝謝!

2. 1-3 月午餐供應情形反映事項，請學年代表報告：

- (1) 一年級(請假營養師代轉達):
 - 1、"滷蛋、豆干、海帶"這道菜份量太少，豆干一人只能分 1 塊，希望增加份量。
 - 2、配菜能否乾、湯搭配?不要全乾或都是湯汁的菜?
 - 3、夾子常拿到很難用的，孩子打菜更不容易，可否更換新品?
 - 4、炒飯可否搭配大湯匙較易操作?
- (2) 二年級：無反應事項
- (3) 三年級：無反應事項
- (4) 五年級：無反應事項
- (5) 六年級：無反應事項
- (6) 家長代表：無反應事項

3. 外校代表報告：

- (1) 文湖：無反應事項
- (2) 西湖：供餐部分沒問題，上週五西湖招開校內午供會，上將有提出若後續 CAS 蛋品供應來源不足，將依北市教育局來文改以 Q 蛋供應，西湖意見是要是符合規範及合約，若群組各校也同意，那西湖就沒問題。

4. 上將回應：

- (1)學年反映事項，滷味的海帶及豆干等會加量，主副菜乾溼區分這點，在菜單開立及廚師烹調會多注意，夾子將添購新的來做替換，吃炒飯打菜會給湯匙。
- (2)感謝農委會及北市教育局，體諒這波大環境缺蛋潮，有收到公文蛋品加工品(液蛋)，缺蛋時可改以溯源 Q 標章提供即可。

5. 校長:缺蛋時殼蛋及液蛋，為一樣原料來源，若缺蛋為何追溯的液蛋較容易買的到?

6. 上將：殼蛋屬生鮮蛋品，需可溯源液蛋屬加工品，文意國產即可。

7. 營養師:若 CAS 蛋品還叫的到貨請依約執行，若缺貨時才改以生產追溯 Q 蛋供應;另 CAS 產品之生產、加工、分裝過程，由專家評核把關過才核與標章，將殼蛋打成液蛋加工過程較有保障，生產追溯 Q 僅可將蛋品溯源，工廠

加工及保存環境並未經檢視，若後續缺蛋改以 Q 蛋供應，請盡量以殼蛋供應（會後有與提出，若產量過大廚房工作人員無法自行打液蛋，那請先安排預定供應的蛋品加工廠，進行訪場確認衛生環境）。

(三) 提案討論：

提案一：112 年 4 月份菜單及食材內容審議，請討論。

營養師:後續包含雞肉或蛋品及其他食材若有缺貨不足，需改菜情形，請上進盡早告知，以利各校進行公告說明。

決議:菜單決議調整如附。

提案二：班級吃到午餐異物部分

青木瓜枸杞湯-504(小蟲)，紅藜飯-605(塑膠片)，薏仁飯-502(塑膠片)，麵疙瘩-206(塑膠片)，包白肉片-305(菜瓜布絲)，有機糙米飯-407(塑膠片) 照燒雞腿-303(蒼蠅)

(1)上將:青木瓜湯小蟲比較小且蟲體完整，應為後端落入，紅藜飯內出現塑膠，為紅藜本身的外包裝碎片，薏仁飯也是薏仁本身的外包裝，有機糙米飯也應為米飯本身的米袋，破損脫落掉入，麵疙瘩的塑膠片，應該為香菇這食材種植的太空包包裝，可能採收的時後夾在裡面，包白肉片中出現菜瓜布絲，應該為工作人員刷餐桶蓋時，桶蓋把手夾縫夾住，打菜時脫落掉入，會請工作人員在清洗篩選時多加小心謹慎。照燒雞腿班級打餐到一半時看到蒼蠅;廚房作業下班後含配膳室，會開啟紫外燈整夜，以確實消毒並有補蟲裝置，當日上午廚房作業期間也並未見到類似蟲體於廚房出現中，委員可見蟲體包含翅膀及觸角皆完整，應為後端或開蓋後因蒸氣煙燻落入，以上說明，請委員多加考量。

(2)營養師:請問委員對於異物單實體是否都已傳閱完成，若都傳閱完畢，開始進行投票:

	不記點	1 點	2 點
青木瓜枸杞湯-504(小蟲)	5	7	0
紅藜飯-605(塑膠片)	0	12	0
薏仁飯-502(塑膠片)	0	12	0
麵疙瘩-206(塑膠片)	0	12	0
包白肉片-305(菜瓜布絲)	2	10	0
有機糙米飯-407(塑膠片)	0	12	0
照燒雞腿-303(蒼蠅)	11	1	0

投票表決:

決議:共記點 6 點，罰款 12000 元。

提案三：學年針對 111 學年度午餐續約或招標提出建議事項，納入四校午餐群組會議討論議決。

- (1)營養師:112 學年度為可續約年度，已於 3/21 發放 1-5 年級滿意度問卷，目前正進行回收統整，後續將針對 112 學年度午餐續約，請問學年代表、委員，校長主任有無建議事項，以納入後續四校午餐群組會議討論
- (2)學年：無反應事項
- (3)家長代表：無反應事項
- (4)校長及主任：無反應事項

(四)臨時動議：無。

(五)散會：

主席：謝謝各位委員，也提醒上將，異物出現頻率較多，把關要更嚴謹；另外包含 3 章及生產追溯 Q，每日孩子吃的午餐內容，現在都需於食登平台登載，非常公開透明，標章補助請領佐證資料，要請把關再更加落實，避免出現異常影印、冒用、誤植等情形再現，今天會議就到這邊，散會。

(附件一)

臺北市內湖區麗山國民小學 112 年度 4 月份學校午餐食譜

NO	日期	星期	主食	副食			湯	水果	
1	4/3	一	清明連假						
2	4/4	二							
3	4/5	三							
4	4/6	四	香鬆飯	紅燒豬排	番茄炒蛋	有機小松菜	藥膳龍骨湯		
5	4/7	五	鮮蔬炒板條		蜜汁雞排	有機高麗菜	味噌豆腐湯	奶/豆	
6	4/10	一	紅藜飯	沙茶豬柳	玉米肉末炒蛋	有機油江菜	田園濃湯		
7	4/11	二	香椿炒飯		五香滷雞腿	有機小白菜	冬瓜龍骨湯	奶/豆	
8	4/12	三	地瓜飯	佛跳牆燉肉	番茄炒豆包	薑絲油麥菜	酸菜豬血湯		
9	4/13	四	有機糙米飯	杏片魚丁	包白肉片	有機高麗菜	海芽蛋花湯		
10	4/14	五	薏仁飯	蘿蔔燒雞	海苔香鬆花枝丸*2	蠔油芥蘭	芋香米粉湯		
11	4/17	一	燕麥飯	西芹雞丁	香菇肉燥油腐	有機A菜	青木瓜龍骨湯		
12	4/18	二	有機白米飯	蔥爆肉片	蘿蔔肉羹	有機味美菜	南瓜濃湯	堅果	
13	4/19	三	小米飯	沙嗲魚柳	高麗炒雞丁	蔥酥地瓜葉	四神湯		
14	4/20	四	番茄肉醬螺絲麵		照燒雞腿	有機黑葉白菜	芋香西米露	奶/豆	
15	4/21	五	有機糙米飯	香料里肌	日式蒸蛋	薑絲油菜	味噌蔬菜湯		
16	4/24	一	紫米飯	蜂蜜核桃雞	彩蔬鮑菇	有機高麗菜	白菜羹	奶/豆	
17	4/25	二	有機米海苔飯	三杯魷魚	鮮菇燴豆腐	有機小松菜	芹香丸片湯		
18	4/26	三	香菇芋頭粥		梅干素燥滷蛋	雙色花椰	豆沙包		
19	4/27	四	有機糙米飯	南瓜咖哩豬	黃芽干絲	有機小白菜	黃瓜龍骨湯	補助豆	
20	4/28	五	雜糧飯	椒鹽魚排	什錦干片	蔥酥A菜	紫菜蛋花湯		