

臺北市內湖區麗山國民小學 112 學年度學校午餐供應委員會第 1 次會議記錄

一、時間：民國 112 年 10 月 30 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	304 林禮慧	
總務主任	陳天胤		家長會代表 3	307 楊智皓	楊智皓
衛生組長	郭子菁	郭子菁	家長會代表 4	206 許珮佳	
一年級級任代表	李曉玲 (1)	李曉玲	家長會代表 5	204 張維羽	
二年級級任代表	趙翠鳳 (2)	趙翠鳳	家長會代表 6	108 楊晴慧	楊晴慧
三年級級任代表	紀孟潔 (3)	紀孟潔	家長會代表 7	504 林雅萍	林雅萍
四年級級任代表	許念珍 (4)	許念珍	家長會代表 8	503 余姝諺	余姝諺
五年級級任代表	梁惠柔 (5)		家長會代表 9	201 高苡芯	
六年級級任代表	陳文娟 (6)	陳文娟	家長會代表 10	301 溫麗晶	溫麗晶
家長會代表會長		陳文娟	家長會代表 11	302 梁皓雲	梁皓雲
家長會長代表 1	207 蕭文鴻	蕭文鴻	家長會代表 12	605 黃立莒	黃立莒

四、列席：

廠商代表	蘇志松	新湖國小	
廠商代表	李宗哲	西湖國小	
		文湖國小	楊智皓

五、主席：廖傑隆

六、紀錄：魏綾儀

七、會議內容：

- (一) 主席致詞：感謝家長會副會長及各學年家長代表、學年老師代表及各校組長老師以及上將公司參與今天會議，今天會議主要檢討 9-10 月的供餐反映事項以及審議 11-12 月的菜單部份，首先先請營養師做工作報告。
- (二) 工作報告：

1. 營養師報告：

- (1) 午餐供應委員會的組織名單為 23 人，依規定家長委員佔 1/2 的比例，請家長會推派 12 位委員代表。午餐供應委員會原則是 2 個月召開一次，檢討供餐反映事項及審議下個月菜單，固本學年度 10 月底 召開審 11、12 月菜單，12 月底 召開審 1-2、3 菜單，3 月底 召開審 4 月菜單，4 月底 召開審 5、6 月菜單及明年合約相關討論，6 月底 期末開檢討會，如果有異物或重大情節視情況再召開緊急會議。
- (2) 以往為了讓委員更加了解午餐食材、烹調及供應情形，開放委員至廚房進行監廚，為避免都同一日前來，有先排定 11 月至 1 月監廚表，麻煩家長委員協助輪值監廚，若當日另有要務，也歡迎另找有空時間前來。注意事項內有敘明廚房全日工作時程，再麻煩委員可挑選方便及想了解的時段前往。原則上導師因有課務關係，以收集學年班級意見為主，故由行政人員與家長委員入廚房監廚為主。
- (3) 1-6 年級各班還有課後班開學至今巡餐，已請工作人員依班級需求份量進行調整，後續天氣變冷若需求調整或份量不足的也請老師反應。
- (4) **本學期午餐自主管理：**
 1. 10/6 進行本學期第一次午餐成品送驗，檢驗結果符合相關規範，
並將檢驗報告公告午餐群組資訊網。預計 12 月進行第 2 次送驗
 2. 本學期衛生局已到校抽取本校午餐成品檢驗。
 3. 11/3 月預定將進行本學期午餐食材，送第三方檢驗單位，後續相關檢驗結果將公告群組資訊網。
 4. 一年級 11 月起開始週一至周五班級留校用餐，請一年級學年提醒，11/1 起半天用餐學生，及家長記得半天課攜帶餐具。
- (5) **本學期營養教育活動：**9 月已完成 1、2 年級營養教育宣導，陸續每月午餐園地有獎徵答、川堂公佈欄宣導。

2. 學年代表報告：

- (1) 一年級：無反應事項。
- (2) 二年級：低年級正在換牙，芭樂比較硬切成 1/2 大小，孩子不太好入口。
- (3) 三年級：炸醬麵那天學年反映麵量普遍不夠，當天麵為主食，希望往後遇到類似特餐麵量要增加。
- (4) 四年級：無反應事項。
- (5) 六年級：之前有供應過拔絲地瓜，學年看 11 月菜單有蜜汁地瓜，建議是否不要開類似菜色，及學年反映有出現異物。
- (6) 家長會：無反應事項。

(7) 營養師:菜色及異物等等再提案一跟提案二再進行討論。

3. 外校代表報告：

- (1) 新湖:請假。
- (2) 西湖:請假。
- (3) 文湖:無反應事項。

4. 廠商回應：芭樂部份會請工作人員協助切成 1/4 讓孩子好入口，往後供應類似麵主食會再增量。

5. 校長:謝謝各學年的建議及廠商協助，讓午餐能更好，請問剛說明芭樂再多幫忙切成 1/4 是全校還是低年級？另外麵食或其他喜愛菜色請下次增量，主食讓孩子吃飽是必要的，廚房備餐區也都會有備份，當下若不夠可以置備餐區補足。

6. 上將:芭樂會協助低年級多切一刀。

7. 校長:剛營養師有提到排定監廚部份，再請委員依安排時間多至廚房，了解午餐的食材.環境及供應流程，另外請營養師幫忙打開本校午餐群組網頁及教育部食材登錄平台，委員請看網頁部份:本校午餐群組網頁上，每天會公告當天整套餐食照片，以及相關檢驗資料並將菜單及明細公告，如果想更進一步了解每道菜用了哪些食材，各食材的來源追溯等等資料，可以到教育部食材登錄平台查閱，每天都很詳細的登載，也不僅是北市，可以看到全台的午餐供應內容。

(三) 提案討論：

提案一：112 年 11-12 月份菜單及食材內容審議，請討論。

營養師:請委員看投螢幕菜單，菜單底色標裝黃色的為油炸菜色，依午餐指引規範，一週 1~2 次，底色橘色為勾芡或濃湯一周最多 1 次，紫色字體為半成品如丸子、黑輪等等 1 週最多 1 次。

剛學年有提到的蜜汁地瓜，地瓜是全穀根莖類，當天會是地瓜原件廚房工作人員自行削皮切丁，炸後淋上蜜汁，這其實屬於費工菜色，偶爾在週三供應希望給孩子菜色變化，當週也符合規範油炸次數未超過 2 次，再請委員投票表決是否更換菜色。

	票數
換菜	1 票
不換菜	15 票

文湖:蝦醬空心菜若有海鮮過敏孩子，有沒有其他可以代替？

上將:備品區將放置沒放蝦醬的空心菜，若有需求再請置備餐區取用

家代:11/9 韓式乾拌麵會辣嗎?迷迭香魚球跟香料里肌式什麼香料?

上將:乾拌麵為韓式黑色那種炸醬麵鹹鹹甜甜的不會辣，迷迭香魚球為西式香

料乾迷迭香粉，香料里肌的香料是義大利香料，另外原本 11/23 補助豆漿要改至 11/28。

決議:11、12 月菜單調整後如附。

提案二:異物請委員傳閱，班級吃到午餐異物部分，白菜麵筋-105(塑膠)，味噌蔬菜湯-605(塑膠.頭髮)，紫菜蛋花湯-606(塑膠)，肉骨茶湯-301(頭髮)，莧菜-403(頭髮)，花椰菜-401 菜蟲，請廠商說明。

上將:白菜麵筋中出現的塑膠，應該為食材中夾雜，工作人員清洗時未篩選出，抱歉會請工作人員更加仔細清洗篩選;味噌蔬菜湯供應當天廚房工程還未完工，由工廠出餐，研判湯中塑膠為食材所夾雜;紫菜蛋花湯中出現塑膠，疑似工作人員刷洗餐具時所使用塑膠刷毛，可能刷洗餐具食卡在夾縫，後續不慎掉入，對師生造成困擾不好意思，會再多加提醒注意，湯品及莧菜中出現頭髮，廚房工作人員作業前會穿戴頭套+髮帽再經過浴塵室吹拂，且看髮絲髮質偏細，研判為末端掉入。

投票:

	不記點	1 點	2 點
白菜麵筋-105(塑膠)	0	16	0 票
味噌蔬菜湯-605(塑膠.頭髮)	0	16	0 票
紫菜蛋花湯-606(塑膠)	0	16	0 票
肉骨茶湯-301(頭髮) 莧菜-403(頭髮)	13	3	0 票
花椰菜-401 菜蟲	10	6	0 票

決議:上將公司共記點 3 點，罰款 6000 元。

校長:異物部份再請廠商幫忙多加注意篩選，頭髮屬於比較難確認責任歸屬異物，各班狀況不太一樣，有的班級有確實成立小志工穿戴髮帽，有的班級是讓學生各自自己打菜，也不太可能請全班小朋友打菜時都戴帽子，也再請營養師及廠商若發生類似異物情形時，一起上樓至班級了解狀況。

營養師:頭髮部份因較難歸屬，目前有出現類似情形，會至班級了解是否有班級打菜小志工並了解為打菜時發現，或是吃飯吃到一半在碗裡發現等等，並記錄說明在異常回覆單裡，讓委員了解。

(四)臨時動議:無

上將:前年招標時麗山群組有調漲單價，但近年食材.能源.人事成本上漲，目前有營運成本壓力，在不造成家長負擔不調漲情況下，請學校及委員考量，能否重新評估來年招標內容，調降規格。

家代:想請問調降規格的意思?另外在調降規格情況下，對孩子攝取的營養是否有影響?

上將:舉例來說大塊肉排改為肉片或肉丁，以蛋白質攝取量來說沒有影響，保久乳可能改為奶粉入菜類似這樣。

營養師:目前我也先去了解北市他校供應群組單價及供應規格內容，統整後再跟家代這邊進行說明討論。

(五) 散會:13:35

臺北市內湖區麗山國民小學 112 年度 11 月份學校午餐菜單

NO	日期	星期	主食	副食			湯	水果
1	11/1	三	雜糧飯	黑胡椒雞丁	三杯百頁	薑絲小白菜	冬瓜龍骨湯	
2	11/2	四	有機糙米飯	酥炸魚丁	菜脯炒蛋	有機黑葉白菜	南瓜濃湯	
3	11/3	五	薏仁飯	滷排骨	紅絲花椰	蝦醬空心菜	味噌蔬菜湯	奶/豆
4	11/6	一	麥片飯	蒜頭雞	海苔香鬆花枝丸*2	有機青松菜	芋香米粉湯	
5	11/7	二	有機米芝麻飯	蒜泥白肉	金瓜炒蛋	有機荷葉白菜	筍片龍骨湯	
6	11/8	三	五穀飯	親子雞井	蜜汁地瓜	薑絲油麥菜	大滷湯	
7	11/9	四	韓式乾拌麵		照燒雞排	有機小白菜	義式番茄湯	奶/豆
8	11/10	五	有機糙米飯	宮保魚丁	芋頭豆香白菜	蔥酥地瓜葉	海芽肉絲湯	
9	11/13	一	燕麥飯	香菇肉燥	越南寬粉	有機黑葉白菜	芹香蘿蔔湯	
10	11/14	二	培根蛋炒飯		蔥燒雞腿	有機福山萵苣	青木瓜龍骨湯	奶/豆
11	11/15	三	薏仁飯	咖哩魚	醬燒豆腸	薑絲油菜	冬菜冬粉湯	
12	11/16	四	紫米飯	蜂蜜核桃雞	什錦肉羹	有機小松菜	酸辣湯	
13	11/17	五	有機糙米飯	鹹豬肉炒豆干	日式蒸蛋	蔥酥青江菜	番茄黃芽湯	
14	11/20	一	紅藜飯	安東燉雞	關東煮	有機廣島菜	黃瓜龍骨湯	
15	11/21	二	有機米香鬆飯	青醬野菇魚丁	麻婆豆腐	有機味美菜	紫菜蛋花湯	堅果
16	11/22	三	番茄紅燒素麵		紅茶滷蛋	蒜香小白菜	豆沙包	
17	11/23	四	有機糙米飯	拉油里肌	蘭花干肉片	有機蘿蔓萵苣	香菇雞湯	
18	11/24	五	雜糧飯	茶香雞腿	香菇黃瓜	薑絲地瓜葉	味噌豆腐湯	
19	11/27	一	金瓜米粉		酥炸花枝	有機小白菜	蘿蔔雞湯	奶/豆
20	11/28	二	有機白米飯	咖哩雞	上海年糕	有機青松菜	雞蓉玉米濃湯	補助豆
21	11/29	三	地瓜飯	柚香魚片	麻油凍豆腐	柴香芥蘭	黃芽肉絲湯	
22	11/30	四	蕎麥飯	黃豆燉肉	三色玉米	有機油江菜	海芽蛋花湯	

臺北市內湖區麗山國民小學 112 年度 12 月份學校午餐菜單

NO	日期	星期	主食	副食			湯	水果
1	12/1	五	有機糙米飯	BBQ醬燒雞	日式蒸蛋	薑絲A菜	芥菜雞湯	
2	12/4	一	番茄肉醬螺絲麵		迷迭香魚球	有機小松菜	冬瓜肉絲湯	奶/豆
3	12/5	二	有機白米飯	沙茶肉片	咖哩花椰	有機蘿蔓萵苣	味噌豆腐湯	
4	12/6	三	紫米飯	香料里肌	麻婆年糕	蔥酥菠菜	筍片龍骨湯	
5	12/7	四	有機糙米飯	蠔油雞腿	番茄炒蛋	有機黑葉白菜	南瓜濃湯	補助豆
6	12/8	五	芝麻飯	蔥油雞	西芹炒黑輪	有機高麗菜	紫菜蛋花湯	
7	12/11	一	麥片飯	義式肉醬	關東煮	有機味美菜	藥膳雞湯	
8	12/12	二	燕麥飯	照燒雞腿	佛跳牆	有機荷葉白菜	海結龍骨湯	奶/豆
9	12/13	三	香菇素燥炒飯		炸虎皮蛋	薑絲地瓜葉	義式田園湯	
10	12/14	四	紅藜飯	左宗棠雞	青紅玉米	有機福山萵苣	黃瓜大骨湯	
11	12/15	五	有機糙米飯	豉汁豆腐魚	韓式拌冬粉	蠔油芥蘭	白菜羹	
12	12/18	一	小米飯	蔥爆豬柳	椒鹽花枝丸*2	有機廣島菜	味噌蔬菜湯	
13	12/19	二	有機白米飯	泰式魚柳	高麗菜炒雞丁	有機高麗菜	紅豆湯圓	
14	12/20	三	燕麥飯	黃燜雞	鮑菇炒蛋	蔥酥油菜	枸杞冬瓜湯	
15	12/21	四	有機糙米飯	粉蒸肉	汕頭白菜	有機蘿蔓萵苣	玉米濃湯	香蕉
16	12/22	五	麵線羹		五香雞排	薑絲青江菜	冰心地瓜	奶/豆
17	12/25	一	香鬆飯	蠔油魷魚	什錦肉羹	有機菠菜	番茄蛋花湯	
18	12/26	二	有機白米飯	黑椒豬排	玉米菜豆炒蛋	有機黑葉白菜	三絲羹	堅果
19	12/27	三	地瓜飯	咖哩雞	鮮菇燴豆腐	薑絲油麥菜	麻油雞湯	
20	12/28	四	三杯雞丁炒飯		蜜棗豬柳	有機A菜	榨菜肉絲湯	奶/豆
21	12/29	五	有機糙米飯	蒲燒鯛	白菜麵腸	雙色花椰	薑絲海芽湯	