

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 2 次會議記錄

一、時間：民國 112 年 12 月 25 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	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	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 余妹諺	余妹諺
五年級級任代表	梁惠柔 (5)		家長會代表 9	201 高苡芯	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	
家長會長	508 林俊雄	林俊雄	家長會代表 11	302 梁皓雲	
家長會長代表 1	207 蕭文鴻	蕭文鴻	家長會代表 12	203 王桂芬	王桂芬

四、列席：

廠商代表	蘇志松	新湖國小	許珠瑛
廠商代表	李安芬	西湖國小	林偉謹
		文湖國小	楊吃時

五、主席：廖傑隆校長

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，及食材(米、麵條、蔬菜及肉品、豆製品等)，檢驗(農藥、瘦肉精及抗生素、重金屬等)，相關報已公告於午餐資訊網，歡迎委員查閱。
- (2)本學期 1-4 年級供餐至 1/18(四)，1/19(五)半天課不供餐，5-6 年級及行政同仁供餐至 1/19(五)。
- (3)期末及寒假大掃除、委外消毒，進行環境細部清掃、設備維護及餐具清洗時時程，資料如附，請各校參考。

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:12/15 日韓式冬粉，小朋友反應會辣
- (2) 二年級:蒜泥白肉為豆芽鋪底，肉片打在豆芽菜上面，有時候不知道，打到下面才發現，能否直接拌勻。
- (3) 三年級:1. 百頁非豆製品而是油多的加工再製品，能否盡量少用，且用油炸的，已不是健康食材又用油炸吃進太多油。
2. 我們班吃到三色玉米時，小朋友幾乎不太吃，那道菜跳過，整桶回去倒掉，有點浪費，能否減少這道菜頻率，以及是否澱粉太多蛋白質太少？
- (4) 四年級:無反應事項。
- (5) 六年級:無反應事項。
- (6) 家長代表:
 1. 1 年級家長代表:至廚房監廚時有看到幾個情形
 - (1)請問工作人員漂白水的使用範圍以及是否有在做管控？。
 - (2)廚房工作人員在進出廚房區域，請確實落實 SOP 浴塵室及洗手等步驟。
 - (3)廠商帶監廚時，檢查相關表單單據，12 月時廢油回收單據卻只放到 10 月，請廠商這邊可以確實提供相關單據，避免有類似油品問題受到查核時，學校可以確保無虞。
 2. 3 年級家長代表:監廚時有發現，工作人員雖然有佩戴頭巾及網帽，不過有看到部份人員，側邊及脖子後端，還是有部分頭髮露出，所以如果後續出現類似異物，無法確保說不是廚房端這邊掉入。

3. 外校代表報告：

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

4. 廠商回應：1. 韓式拌冬粉，當天為符合菜色，有使用少許辣豆瓣來上色，可能在用量的部份有稍微多一點，會請廚師往後多加注意 2. 蒜泥白肉，肉片為蒜蓉醬拌肉片，沒直接拌再一起，一方面是怕豆芽菜出水，到小朋友要用餐時整個爛爛的，或

是稀釋掉蒜蓉醬的味道，所以採這樣豆芽鋪底方式供應，口感比較好口味不會跑掉，也成品比較漂亮，注視當初做這道菜設計的方式 3. 落塵及洗手部份，我會再要求工作人員，進出廚房相關 SOP 要落實 4. 廢油單據部份，會要求廢油回收廠商，因通常一次會提供一整個月，會我們廢油回收廠商，再北個月的最後一天或隔天，提供整月相關單據提供學校 5. 漂白水依照廚房使用規則，通常會拿來洗地板或洗水溝，會請廚工有需要時來跟我這邊做申請領取。

5. 營養師:菜單搭配出現玉米.地瓜.馬鈴薯等，是因為孩子吃飯的量通常偏少，達不到午餐基準建議量，所以會搭配馬鈴薯.玉米.地瓜.芋頭.餐要這些全穀根莖，來達到午餐基準量。

6. 校長:先謝謝我們的家長監廚，為我們學童的餐飲衛生安全把關。我想請教一下，廠商這邊除了廚工自己照鏡子檢查外，上將這邊有沒有管理人員，做第二層的檢查?

7. 廠商:廚工除了互相檢查外，小組長及我這邊會在廚工進廚房前及作業中查看是否有頭髮掉出。

8. 校長:好，希望上將可以確實落實，至少有 2 層或第 3 層把關，請上將小組長或營養師可以在進行再次檢查，家長們在監廚時，如發現類似情況，也可以立即與廠商或是學校營養師反映，立即改善，避免後續還有頭髮落入間情形。

相信大家都是站在善意提醒立場，因我們後續所有的異物討論，基本假設，都是建立在所以工作人員都是著裝完整，非常乾淨情況下來討論，這異物是在哪個環節出現。剛家長提出的衛生安全及表單完備，都不是什麼嚴格的規範，而是非常基本的，希望上將這邊，可以加強確實落實剛剛家長提出的要求。

提案討論：

提案一：113 年 1-2、3 月份菜單及食材內容審議，請討論。

1. 6 年級學年代表:通常特餐減菜，高年級小朋友會容易餓，能否建議考慮放在周三半天。

2. 營養師:因週三僅少部份學生用餐，特餐為小孩喜愛餐點，若都放在周三，會犧牲掉其他孩子享用特餐權益。遇到湯麵及粥，湯湯水水容易飽也容易餓，所以會排在週三週五，且另外再多給一包子或地瓜等主食。

3. 三年級代表:特餐時，感覺上蛋白質偏少，炒飯炒麵外，另外在多地瓜或包子，感覺上澱粉偏多。

4. 營養師:每餐的 5 大類營養成分其實都有經過計算，特餐只是把第 2 道菜炒進去飯和麵裡面，實際上營養素及菜量，跟平時餐一樣，可以看到明細，平時全穀根莖類約 4.4 份蛋白質 2.2-2.5 份，特餐時蛋白質約 2.5-2.7 份，全穀根莖類偏少，那 2/22 有老師剛建議的三色玉米，燴玉米我們調整頻率，這道菜在回去更改，及 3/15 三杯百頁，百頁部份我們在調整改為其他豆製品。

5. 校長:那我們先將 1 月的特餐，放至在周三周五，觀察看看各年級，後續幾個月在討論菜單時再來研議，目前調整會有蠻多變動需要時間，那我們是不是就授權給營養師，目前菜單內容不動，順序來做調整。

6. 營養師:目前菜單為預先討論訂定,第3道蔬菜部份待2月補助有機蔬菜品項公告後,會以當周青菜不重複原則來安排周三及周五青菜。

決議:依上述討論調整如附。

提案三:班級113學年度午餐招標規格討論,請廠商離席

1. 營養師:請問上將是否有要提出說明或建議?

2. 上將:沒有。

3. 營養師:那謝謝廠商,請廠商離席(廠商離席),首先就113學年度午餐供應內容來做討論,首先請委員看投螢幕以往蔬食日公文,這份為早年政策議題推動,建議各校每周一次蔬食日,當初經午供會委員會開會討論後,本群組訂為每月1次,排在週三,因近來有收到反映,蔬食無肉,下午的時候容易餓,想請問老師及家長委員,學生遇到蔬食日時反應,或有想法及建議,113學年度,每月一次蔬食是否廢除?或有其他建議。

4. 家長代表:請問目前有其他新的來文指導或是指引方針嗎?。

5. 營養師:目前無新的來文,僅教育局2代表單,每年調查學校目前蔬食日供應情形,目前蔬食日主菜部份是提供完整一顆雞蛋,搭配其他豆製品等。

6. 家長代表:校長.老師及家長代表大家好,我簡單做個分享,若不常有蔬食習慣的人來說,如果一餐沒吃肉,感受上可能會覺得餓,不過以一個家長的想法,這也算教育一種,鼓勵我們的環境給大家參考。

7. 營養師:請問委員有無其他想法意見?

那要麻煩大家投票表決,113學年度蔬食日是否廢除或繼續保持,這僅代表本校意見,我們後續提至午餐招標訂合約委員會上討論。

投票表決:廢除蔬食日2票,維持目前1個月一次15票。

決議:113學年度蔬食日維持一個月一次。

8. 營養師:上一次會議上,有收到廠商反映物價.人事成本上漲營運困難,希望調漲單價或調降規格,請委員看到螢幕,就目前北市多數午餐群組單價及規格進行了解,本校60元內容為每月大塊肉排6次、200ml保久乳4次、每周1次有機米、每周5天水果、每月一次20g堅果包、每月一次有機蔬菜。相較於相同單價學校群組,我們提供的規格內容是真的比較高的,像堅果包部份,更優於65元群組的供應內容。考量目前已有的政府補助,及不影響午餐營養攝取,建議調整乳品、有機米及大塊肉排供應頻率,想請問委員相關建議及想法。

9. 家長會長:若維持目前供應內容,調整5元,請問一學期大約會增加多少負擔費用?另113學年度招標期程月份大約是什麼時候?

10. 營養師:一學期約95-100天,約一學期增加500元,一年2學期增加1000元,若113學年度無調整單價,約3-4月開始合約討論,若要調漲單價,那開學左右就要發下問卷調查,3後續回收統整報局,待教育局同意核定後,4開始討論合約,5月要公告上網1個月,6月招標才會來的及。

11. 家長會長:了解,一學期約調整500元,那讓各位委員瞭解,來做考量。

12. 家長代表:在上次會議提出這議題後,有去了解學年及班級家長想法,家長想法

是，希望小孩子吃得好吃飽，不希望調降規格。若調漲不會影響到弱勢學生，那這部分政府及學校也應該都有相關補助，那這是我目前了解家長的想法，提供給委員及學校參考。

13.營養師:那我們今天會議討論決定，也僅代表麗山國小本校的決定，因我們還另有3間全組學校，後續待3間學校午供會討論決定後，會招開4校群組會議，來投票表決，維持60元或是要調漲，若要調漲，後續在發下調漲問卷。

請問其他家長委員，或是老師這邊有沒有想法及意見。

14.家長會長:物價上漲的確廠商這邊是有壓力的，我們的想法是小孩子吃得好吃的飽是最重要的，所以我們還是讓各位委員考量。

投票表決:維持60元調降供應內容0票，調漲為65元維持目前供應內容:17票，將發放調漲問卷調查。

(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 113 年度 1-2 月份學校午餐食譜

NO	日期	星期	主食	副食	湯	水果	附餐	一週平均供應之份數	每日鈣量	
1	1/1	一	元旦放假						全穀根莖類 4.3 份	0.0
2	1/2	二	有機白米飯	麻油雞	番茄豆腐蛋	有機小白菜	紫米桂圓湯圓	豆魚肉蛋類 2.7 份	160.7	
3	1/3	三	香菇油飯		紅燒肉	蒜香油菜	蝦仁羹湯	蔬菜類 1.6 份	244.0	
4	1/4	四	紅藜飯	炸翅小籠*2	黃芽干絲	有機山萵苣	蘿蔔魚丸湯	水果類 1.0 份	253.8	
5	1/5	五	有機糙米飯	蘑菇雞魚丁	總滷黃瓜	雙色花椰	海結龍身湯	油類與堅果種子類 2.5 份	364.7	
6	1/8	一	芝麻飯	白醬嫩雞	關東煮	有機荷葉白菜	青木瓜龍身湯	全穀根莖類 3.9 份	239.0	
7	1/9	二	地瓜飯	紅糟肉	咖哩鮮蔬	有機蘿蔓萵苣	紫菜菇菇湯	豆魚肉蛋類 2.7 份	140.7	
8	1/10	三	家常麵疙瘩		三杯魷魚	蔥酥小白菜	結菜雞湯	蔬菜類 1.5 份	81.3	
9	1/11	四	有機糙米飯	豆腐蒸魚	洋芋火腿蛋	有機菠菜	羅宋湯	水果類 1.0 份	245.9	
10	1/12	五	薏仁飯	炸雞腿	汕頭白菜	蒜香青江菜	玉米濃湯	保久乳/豆奶 油類與堅果種子類 2.5 份	190.0	
11	1/15	一	小米飯	瓜仔肉燥	海苔香鬆花枝丸*2	有機山萵苣	珍珠南瓜湯	全穀根莖類 3.7 份	450.5	
12	1/16	二	有機白米飯	蔥油雞排	日式蒸蛋	有機高麗菜	黃瓜雞湯	堅果包 豆魚肉蛋類 2.8 份	146.0	
13	1/17	三	雜糧飯	冬瓜魚丁	鮮菇燴豆腐	蒜香菠菜	海芽蛋花湯	蔬菜類 1.3 份	193.4	
14	1/18	四	有機糙米飯	洋蔥炸雞	青紅玉米	有機A菜	味噌蔬菜湯	保久乳/豆奶 水果類 1.0 份	157.0	
15	1/19	五	山藥雞茸粥		五香豬排	有機小白菜	芋泥包	油類與堅果種子類 2.5 份	253.5	
寒假快樂										
								全穀根莖類 4.0 份	0.0	
								豆魚肉蛋類 3.0 份	0.0	
								蔬菜類 1.5 份	0.0	
								水果類 1.0 份	121.3	
								油類與堅果種子類 2.5 份	260.7	
16	2/16	五	有機糙米飯	蜜汁腰果雞丁	高麗菜炒肉片	薑絲A菜	味噌豆腐湯	保久乳/豆奶 全穀根莖類 4.0 份	149.3	
17	2/17	六	紫米飯	酸菜魚丁	芹香甜不辣	有機蔬菜	紫菜蛋花湯	豆魚肉蛋類 2.5 份	181.7	
18	2/19	一	麥片飯	南瓜燻雞	三杯黑壞菇米血	有機蔬菜	藥膳龍身湯	蔬菜類 1.5 份	246.1	
19	2/20	二	有機白米紅藜飯	咖哩豬	花椰炒肉絲	有機蔬菜	白菜蛋花湯	水果類 1.0 份	114.7	
20	2/21	三	蔬食日:香菇素麵線,酒蛋干丁,薑絲菠菜,冰心地瓜						補助豆奶 油類與堅果種子類 2.5 份	254.7
21	2/22	四	有機糙米飯	拉油里肌	三色玉米	有機蔬菜	番茄黃芽湯	全穀根莖類 3.6 份	204.8	
22	2/23	五	蕎麥飯	塔香魚排	杏鮑菇炒豆包	蠔油芥蘭	洋芋濃湯	豆魚肉蛋類 2.6 份	2215.0	
23	2/26	一	芝麻飯	油豆腐肉	洋蔥炒蛋	有機蔬菜	筍片龍身湯	蔬菜類 1.5 份	0.0	
24	2/27	二	青醬義大利麵		蜜汁雞腿	有機蔬菜	肉羹湯	水果類 1.0 份	0.0	
二二八放假										
25	2/29	四	有機糙米飯	麻油肉片	咖哩花椰	有機蔬菜	芋香米粉湯	油類與堅果種子類 2.5 份	128.3	
※每日皆供應水果，水果種類有：橘子、柳丁、小番茄、蓮霧、梨子 ※本菜單依照教育部101年修訂「學校午餐食物內容及營養基準」之每日食物內容目標值 開立，其中份數是指以一週平均值計算每人每日供應之份數。								鈉：每餐建議量 不超過800毫克	月均鈣量 291.5	

臺北市內湖區麗山國民小學 113 年度 3 月份學校午餐食譜

NO	日期	星期	主食	副食			湯	水果
1	3/1	五	有機糙米飯	糖醋雞丁	菜脯炒蛋	蒜香油菜	青木瓜大骨湯	
2	3/4	一	小米飯	沙嗲雞排	芋頭豆香白菜	有機蔬菜	枸杞冬瓜湯	
3	3/5	二	炸醬麵		避風塘魚丁	有機蔬菜	蘿蔔雞湯	
4	3/6	三	紫米飯	梅菜燉肉	肉燥蒸蛋	薑絲A菜	味噌海芽湯	
5	3/7	四	燕麥飯	三杯雞	蘭花干肉片	有機蔬菜	黃芽肉絲湯	
6	3/8	五	有機糙米飯	拉油里肌	彩繪黃瓜	有機高麗菜	玉米濃湯	奶/豆
7	3/11	一	海苔飯	洋蔥滑蛋豬柳	關東煮	有機蔬菜	結菜雞湯	
8	3/12	二	有機米芝麻飯	茶香雞腿	家常年糕	有機蔬菜	白菜豆腐湯	奶/豆
9	3/13	三	咖哩炒飯		綜合滷蛋	香菇花椰	酸辣湯	
10	3/14	四	有機糙米飯	白醬燉雞	燒烤醬玉米	有機蔬菜	冬瓜龍骨湯	
11	3/15	五	紫米飯	香酥魚排	三杯油腐	蔥酥菠菜	羅宋湯	
12	3/18	一	小米飯	鹽水雞	鮮肉燒賣*2	有機蔬菜	海結龍骨湯	
13	3/19	二	蕎麥飯	匈牙利燉肉	玉米炒蛋	有機蔬菜	南瓜濃湯	
14	3/20	三	有機米香鬆飯	沙茶雞丁	螞蟻上樹	蒜香小白菜	紫菜蛋花湯	
15	3/21	四	廣式炒飯		炸虱目魚柳	有機蔬菜	黃瓜龍骨湯	奶/豆
16	3/22	五	地瓜飯	粉蒸肉	肉燥油腐	薑絲油菜	筍片鴨肉湯	
17	3/25	一	日式柴魚烏龍麵		照燒雞腿	有機蔬菜	味噌豆腐湯	日式 奶/豆
18	3/26	二	有機白米飯	泰式花枝	咖哩炒蛋	有機蔬菜	摩摩喳喳	泰式 堅果
19	3/27	三	薏仁飯	年糕炸雞	泡菜豆腐	炒菠菜	大醬肉片湯	韓式
20	3/28	四	紅藜飯	香茅檸檬魚	越南寬粉	有機蔬菜	蒜香花椰菜湯	越式
21	3/29	五	有機糙米飯	鐵路排骨	客家小炒	蠔油芥蘭	蘿蔔貢丸湯	台式

● 期末打掃

日期	外 校(新湖)	本 校(麗山)
113/1/15 (一)		1. 清洗空氣門、風扇 2. 清洗冷氣濾網 3. 廚房工作檯面*2、消毒櫃*1、刀具櫃*2 全面刷洗，頂部清理
113/1/16 (二)	1. 工作檯面上下翻洗、消毒櫃全面刷洗，頂部清理 2. 刷洗地板、牆壁、天花板 3. 陽台物品整理及清潔	1. 刷洗大圓盆、圓盆置物架、生熟食盆二層架 2. 翻 180 度刷洗餐車含輪軸 3. 中式爐灶清理(含下面地板)
113/1/17 (三)	1. 排水道全面刷洗 2. 清洗水槽及背面	1. 翻刷二層車、廚餘車、調味料車含輪軸 2. 地板、水溝蓋、排水道、天花板全面刷洗 3. 清洗水槽：蔬菜洗滌區 4 槽、洗滌區 5 槽（水槽下方、背面、排水孔） 4. 消毒櫃(配膳室+外校)清理 5. 所有餐箱刷洗 6. 不鏽鋼門、白色鋁門、玻璃擦
113/1/18 (四)	1. 刷洗所有餐車含輪軸	1. 刷各樓層放餐車地板油漬 2. 刷洗洗米機、蒸飯庫和切菜機
113/1/19 (五)	1. 檢體冰箱清空清理(留 1/18、1/19 檢體) 2. 刷洗盛裝食物容器	1. 檢體冰箱(麗山、文湖、西湖)清空清潔整理(留 1/18、1/19 檢體)，私人物品都帶回家 2. 截油槽刷洗排空無食物殘渣且投藥(病媒蚊)個人置物櫃清空 3. 冷凍庫、冷藏庫食材全部出清並內外、層架和門清洗，乾料庫房調味料全部出清並層架內外刷洗
113/1/22 (一)		1. 鍋爐保灌保養
113/1/22 (一) ~ 113/1/24 (三)	1. 送餐推車輪軸上油保養	1. 送餐推車輪軸上油保養 2. 廚房地面破損修補 3. 餐桶餐蓋不平整維修
113/2/02 (五)	配膳室消毒 達人消毒 負責人員： 李宗哲 0910-140-663	廚房消毒 達人消毒 1. 負責人員：李宗哲 0910-140-663

--	--	--

● 開學前打掃

113/2/7 (三)		1. 鍋爐解灌保養
113/2/14 (三)		<ol style="list-style-type: none"> 1. 地板、停車場及斜坡地板、牆角、排水道全面刷洗 2. 地面消毒擦拭 3. 配膳室.浴塵室.大門.廚房斜坡們.廁所玻璃門擦拭 4. 工作檯面、水槽、蒸飯箱全面刷洗 5. 天花板拆卸清洗 6. 掃具、抹布、手套、圍裙、制服、網帽檢視更新 7. 進貨前冷凍庫、冷藏庫、乾料庫房內外清洗、啟用測試 8. 風扇、冷氣清潔
113/2/15 (四)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 地板、排水道全面刷洗 2. 工作檯面、消毒櫃全面刷洗 3. 刷洗所有餐車 4. 盛裝食物之容器全面刷洗 5. 天花板清洗 6. 檢體冰箱清理 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 消毒櫃所有器具用二層車搬出來全部清洗 2. 消毒櫃全面刷洗 3. 刷洗所有餐車、層架、爐台、風罩 4. 盛裝食物之容器全面刷洗、破損保溫箱淘汰更換 5. 檢體冰箱、餐車(麗山、文湖、西湖)清理 6. 打餐裝備及各班備用碗筷準備
113/2/16 (五)	麗山、西湖、文湖、新湖國小正式供餐	