

臺北市內湖區麗山國民小學 113 學年度學校午餐供應委員會第 3 次會議記錄

一、時間：民國 113 年 3 月 18 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	請假
三年級級任代表	紀孟潔 (3)	紀孟潔	家長會代表 7	504 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	
六年級級任代表	陳文娟 (6)		家長會代表 10	301 溫麗晶	溫麗晶
家長會長	508 林俊雄	林俊雄	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	203 王桂芬	王桂芬

四、列席：

廠商代表	蘇志松	新湖國小	請假
廠商代表	李宗哲	西湖國小	林佩誼
		文湖國小	楊金燭

五、主席：陳宏建主任

六、會議記錄：魏綾儀營養師

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)本學期午餐預計成品送驗2次，每學期食材送驗1次，預計將於4月及6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. 1-3月午餐供應情形反映事項，請學年代表報告：

- (1) 一年級:無反應事項。
- (2) 二年級:上周菜色有部分類似花椒調味，小朋友反應會辣。
- (3) 三年級:3/15有2個班反映吃到的魚太鹹。
- (4) 四年級: 無反應事項。
- (5) 家長代表:一年級有收到反映部分菜餚調味過油，部分油炸菜色也過油，及希望可以減少油炸次數

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: 請假

4. 上將回應：

- (1) 食材偏油部分會請廚師烹調下的油量再做調整，目前因不能使用辣椒、胡椒等，願調味有改用一點花椒提香，會請師傅注意使用用量
- (2) 魚太鹹是因當日為炸魚排，生鮮魚排在退冰裹粉油炸過程中，這次有比較多破損，當日再算片數的時候有2班的量是破損的魚排，故請師傅再拿新品退冰重炸，應該在醃料時沒有拌勻導致過鹹狀況發生。

5. 營養師:油炸次數減少，這我們菜開立菜單時會再多做調整及注意，油炸品過油部分，會請廚師協助，在油炸完後在圓盆中再多做一次瀝油動作。

6. 家長會代表:3年級魚的狀況，廠商用意是好的，希望提供給孩子更完美的成品，也請問往後是不是有可能在退冰計算時，就先多預估耗損這部分，盡量減少臨時再重新退冰從頭處理，這緊急應變的情況，也可以減少出狀況的情形。

(三) 提案討論：

提案一：113年4月份菜單及食材內容審議，請討論。

- (1) 上將: 無反應事項。
- (2) 營養師: 無反應事項。
- (3) 家長: 無反應事項。
- (4) 師長: 無反應事項。

決議:菜單決議如附。

提案二：班級吃到午餐異物部分，高麗菜炒雞丁-205(頭髮)，

拉油里肌-308(頭髮)，沙嗲雞排、湯品-504、603(果蠅)，

南瓜燉雞-601(果蠅)，酸辣湯-106(菇底部)，有機山茼蒿-404(不織布)，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:首先先對師生吃到異物部分說聲抱歉，頭髮部分我們會請工作人員髮帽包覆完整，也請委員考量有沒有可能為末端掉入。果蠅部分可以看到形體都很完整，並非經過烹煮，研判應該為端掉入，酸辣湯有類似木屑軟異物，應該為湯中食材金針菇的底座末端，菇本身栽種在類似太空包，在採收時末端還會有底座，應該為菇的底座部分沒有切除乾淨，吃起來才會有異物感，最後為有機山茼蒿上的不織布，檢視廚房無相關類似包材，研判應該為蔬菜原本包覆的外包材，經截切場清洗分切時所夾雜，會向有機蔬菜端反映，也請工作人員清洗篩選更加確實。
- (2) 2年級老師代表:205 頭髮部分，剛好是我們班上，我們班打菜流程為，老師幫忙開蓋，給學生自行打餐，當天為老師在開蓋過程中，就發現頭髮捲在高麗菜，當下也去電廚房，請營養師上樓了解，如同營養師異常單上說明。
- (3) 3年級老師代表:里肌肉排出現頭髮，這剛好也是老師我本人吃到，看異常單上圖片可以看到，頭髮是捲著包覆在月片及裹粉的粉漿當中，是應該就是前端烹調時所捲入，並非後端掉入。
- (4) 家長代表:之前開會也都有異物出現情形，對家長來說，記點罰錢都不是重點，用意是要如何改善，避免類似讓孩子吃到異物情形再發生，能有效改善，這部分請廠商回去要再多加把關及管理。
- (5) 營養師:這部分有一項要再提醒廠商，菇類屬於異物多的食材，在以往也常吃到異物，通常會有菇類栽種外包裝的透明塑膠片，或其他東西夾雜，這通常下水後就挑不出來了，請務必提醒並請工作人員落實，菇類在臺面上，將異物篩選挑除完畢後，才下水清洗。
- (6) 投票:

上將食品			
	不記點	1 點	2 點
高麗菜炒雞丁-205(頭髮)	0	13	0
拉油里肌-308(頭髮)	0	13	0
沙嗲雞排、湯品-504、 603(果蠅)	7	6	0
南瓜燉雞-601(果蠅)	8	5	0
酸辣湯-106(木屑)	13	0	0
		總計	2 點

台北農產運銷			
有機山茼蒿-404(不織布)	0	13	0
總計			1點

投票表決:

決議:上將食品共記點 2 點，罰款 4000 元。台北農產運銷記底 1 點，罰款 2000 元。

提案三：針對 113 學年度午餐調漲問卷本校結果報告，及請委員提出後續招標建議事項，納入四校午餐群組會議討論。（廠商離席）

- (1) 營養師: 針對 1-5 年級發放滿意度問券，(很滿意+滿意+可接受總計 96.86%，針對食材有部分反映，部分種類炸肉或炸魚對低年級來說太硬，里肌肉太硬希望換品牌，減少半成品(丸類、百頁豆腐等等)，喜歡雞腿、地瓜及大塊滷豬排等，也有幾個班級反映主副菜菜色，都湯湯水水的太多，希望改變烹調方式，孩子不愛。

另一份調漲問卷，回收率 98.8%回收問卷有效率 99.7%，其中 91.4%同意調漲。

- (2) 主任:這部分也要請委員，針對問卷結果投票表決，代表我們學校代表們，對於午餐調漲的意願決定。

投票表決:同意調漲 13 票，不同意 0 票。

決議:本校委員會同意調漲。

- (3)3 年級教師代表:想請教萬一我們學校通過調漲，但群組另外 3 校不同意，那後續會如何?如果最後沒有調整，或是以原本條件做招標，會遇到什麼困難嗎?

(4)主任:因我們為群組供應，共 4 間學校，後續會開群組委員會，各校代表會代表自己校內意見，來進行投票表決，那就會依各校票數即決意做出做後結論。最後會依結論進行公告招標，看各家廠商針對我們履約內容，有意願就會來進行投標，若真的沒有意願，沒人投標可能就會流標，那就是流標後，群組再召開會議，針對招標內容進行導論調整，然後再重新公告招標，到標出去為止。

(四)臨時動議:

(1)家長會長:針對日前蘇丹紅等事件，學校有對調味料部分進行調整及配合禁用，有影響到菜色部分都會公告再午餐群組網頁，若委員們想了解及食資訊等，歡迎上學校午餐網頁查詢。

(五) 散會：

主席：謝謝各位委員，請問各位委員還有沒有要傳達或反應事項，若沒有我們今天會議結束，散會。

(附件一)

臺北市內湖區麗山國民小學 113 年度 4 月份學校午餐食譜

NO	日期	星期	主食	副食			湯	水果
1	4/1	一	香鬆飯	豆乳雞	番茄炒蛋	有機高麗菜	香菇冬瓜湯	
2	4/2	二	南瓜火腿飯		豉汁肉丁	有機油江菜	綠豆薏仁湯	奶/豆
3	4/3	三	有機糙米飯	卡拉雞腿排	蔥燒豆腐	蔥酥地瓜葉	金針竹筍湯	
4	4/8	一	紅藜飯	義式肉醬	包白肉片	有機小松菜	紫菜蛋花湯	
5	4/9	二	有機白米飯	蒲燒鯛	什錦有機黑木耳	有機小白菜	田園濃湯	
6	4/10	三	地瓜飯	豆腸燒雞	奶香培根花椰	薑絲油麥菜	四神湯	
7	4/11	四	有機糙米飯	冬瓜燒肉	菜脯肉碎蒸蛋	有機高麗菜	羅宋湯	
8	4/12	五	客家炒粿條		炸雞腿	蠔油芥蘭	黃瓜龍骨湯	奶/豆
9	4/15	一	燕麥飯	滷排骨	蘿蔔肉羹	有機黑葉白菜	玉米蛋花湯	
10	4/16	二	有機白米飯	西芹雞丁	香菇肉燥油腐	有機味美菜	酸辣湯	補助豆
11	4/17	三	小米飯	番茄味噌魚丁	高麗炒雞丁	蔥酥地瓜葉	四神湯	
12	4/18	四	麵線羹		蜜棗豬柳	有機小白菜	芝麻包	奶/豆
13	4/19	五	有機糙米飯	蒜頭雞	玉米炒蛋	有機蔬菜	芹香丸片湯	
14	4/22	一	紅藜飯	三杯魷魚	香菇黃瓜	有機高麗菜	海芽蛋花湯	
15	4/23	二	有機米海苔飯	佛跳牆	螞蟻上樹	有機小松菜	味噌大根湯	堅果
16	4/24	三	香菇芋頭粥		梅干素燥滷蛋	雙色花椰	冰心地瓜	
17	4/25	四	有機糙米飯	杏片魚排	關東煮	有機小白菜	薑母鴨湯	
18	4/26	五	雜糧飯	蒜味里肌	鮮菇燴豆腐	蔥酥A菜	南瓜濃湯	
19	4/29	一	哨子麵疙瘩		柚香魚柳	有機荷葉白菜	鮮蔬湯	奶/豆
20	4/30	二	有機白米飯	烤肉醬雞腿	奶香玉米	有機山菠菜	筍片福菜肉片湯	