


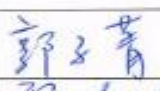


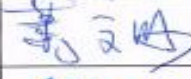
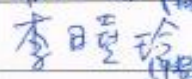


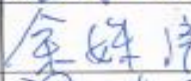


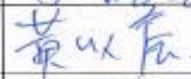
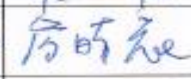



臺北市內湖區麗山國小 113 年 10 月份午餐供應委員會會議記錄

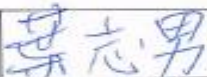

一、時間：民國 113 年 10 月 25 日 12 時 45 分

二、地點：2 樓會議室

三、出席：

學務主任	黃大昌		家長會代表 2	608 林俊雄	
總務主任	李宜勳		家長會代表 4	303 許潛文	
衛生組長	郭子菁		家長會代表 5	208 楊晴慧	
一年級級任代表	簡季湘 (1)		家長會代表 6	305 蕭文鴻	
二年級級任代表	謝純綺 (2)		家長會代表 7	407 楊智皓	
三年級級任代表	王繼璋 (3)		家長會代表 8	306 張維羽	
四年級級任代表	楊閔秀 (4)		家長會代表 9	603 余妹諤	
五年級級任代表	林珊汶 (5)		家長會代表 10	104 梁皓雲	
六年級級任代表	黃品宸 (6)		家長會代表 11	107 黃以宸	
家長會長	402 黃銘信			106 詹時宏	
家長會長代表 1	305 王桂芬				

四、列席：

廠商代表			
廠商代表			

五、主席：

六、記錄：

七、會議內容

(一)主席致詞：感謝各位委員參與本次午供會，一同檢視 8-10 月供餐情況，現在先營養師開始工作報告

1. 營養師報告

- (1)8/30 開學至今發出改菜通知 12 件，多數原因是因鼓風爐故障無法油炸，所以調整菜色，另因青菜因天氣情況不佳導致品質不良而更換品項，以及原定於 10/2 供應有機菜因颱風假，故依照教育局指示延到週五供應
- (2)113/10/7-10/11 因鼓風爐汰舊換新工程施作，施作期間啟動緊急供餐方案，由上將總公司供餐。
- (3)113/10/2-10/3 因颱風，臺北市政府公布停止上班上課，承商不履約得免除契約責任，並依據本校 113 學年度午餐群組中央廚房勞務採購契約書辦理，另契約價金亦隨之調

整。學生午餐費於第二學期辦理抵扣。

(4)10/21 堅果包因貨運船期不及到貨，故供應品項由四寶堅果（20g/包，內容物：腰果、核桃、杏仁、夏威夷豆）改成輕甜核桃(20g/包，內容物：核桃)。

(5)9月滿意度調查為抽樣調查用餐班級及老師，收到反應魚類料理腥味較重、炒麵類較軟爛口感不佳、炒蛋類菜色賣相不佳，學生整體滿意度在7成左右。

學務主任：補充說明，113/10/2-10/3 因颱風沒有供餐，所以根據契約免除契約責任但價金也會隨之調整，請問上將同意與否？

上將：同意。

家代1：請問過去滿意度多少，因為要跟之前的調查做比較。

家代2：之前沒有這麼低過，但陸續有收到反應口味不佳，跟廚師烹調方法有關。

學務主任：關於廚師口味議題，因為合約有這條條約，後面會再討論這個議題。

營養師：剛有傳閱8-10月供餐的回覆單，根據我們合約當中的教育局學校午餐契約罰則，需請各位委員表決各項異物需要記幾點。

校長：因為合約內有提到，異物大致上分成生物性及物理性，物理性的會罰比較重。生物性的話如果小蟲、蛾記1-3點，如果是菜蟲0-1點。物理性異物，例如：頭髮、塑膠等罰則範圍是1-5點，需請各位委員根據罰則表表決罰則點數。

(二) 提案討論

提案一、班級吃到午餐異物：

序號	日期	班級	菜色	異物	不記點票數	1點票數	2點票數
1	9/2	404	海芽肉絲湯	塑膠細繩	不適用	12	
2	9/11	602	肉片花椰	菜蟲	11		
3	9/20	205	午餐	塑膠碎塊	不適用	9	3
4	10/15	304	青花肉片	菜蟲	14		
5	10/15	403	紫菜蛋花湯	塑膠片	不適用	11	
6	10/24	406	有機糙米飯	棉線	不適用	12	

上將回覆：肉片花椰的菜蟲，因我們是標章認證的蔬菜，在產地上會有農藥管制，送到廚房後我們也會在做清洗跟挑揀，但菜蟲夾雜在菜葉當中或許比較難注意到，這部分會再請現場作業人員加強挑揀；午餐的塑膠碎塊，這部份很抱歉造成學校用餐困擾，會再跟供應商要求籃框的完整性，及請現場同仁在清洗時加強挑揀。紫菜盪花湯的塑膠片成因跟海芽肉絲湯類似，推測是因在海芽在海洋環境抓夾雜其中，這部分會再跟供應商反應，並請營養師詢問始否有其他來源，請現場人員加強挑揀；有機糙米飯的棉線：

提案二、班級反應餐食品質待改善：

序號	日期	班級	菜色	異狀	不記點票數	1點票數	2點票數
1	9/23	404	蘋果	中心發黑爛掉	水果如有備品可立即更換者，可不予記點。		
2	9/24	404	香蕉	壓傷			
3	10/11	207	冰心地瓜	口感乾柴		12	
4	10/22	207	蜜汁雞腿	肉色偏紅有腥味	1	9	

1. 蘋果中心爛掉跟香蕉壓傷

上將回覆：蘋果中心爛掉跟香蕉壓傷，水果都使整顆，送到廠內及本校時都會做驗收及挑揀動作，但

因為水果內部不好判別，會再請供應商協助留意品質，並請現場同事加強外觀檢視，如同學取用到壞掉的水果，備餐區都有備份可以做替換，並希望同學可以在當場把水果使用完畢。

家代：去年義務比較多頭髮等一些異物，去年沒有出現過水果問題。

上將回覆：因為水果整顆供應，會從外觀跟氣味做挑揀，會再跟供應商反應並請現場同仁落實挑揀，如果品質不佳的狀況，可以至備餐區當場更換。

校長：水果外觀很難判別，重點在當下有無備品可及時更會給同學，碰到類似請況就盡快補發。

學務主任：因為外觀難判斷，之後請廠商盡快更換給學生。

2. 蜜汁雞腿肉色偏紅有腥味

上將回覆：在製作過程中都會要求中心溫度要達到攝氏 85 度以上才能起鍋，但因為烹煮過程有肌紅蛋白的因素，造成看起來肉色偏紅，也詢問過供應商，類似狀況也可能是烹煮過程中會發生的，但會在請廚師在烹煮過程中去改善。

家代 1：這天小孩回家有反應，這天雞腿腥味比較重，吃不下。

家代 2：這個紅色不一定是熟度不足，但如有腥味跟冷，就需改善。

上將回覆：跟各位委員說明，一般傳統用快速爐或是家用瓦斯爐，肌紅蛋白在快速加熱的情況下會呈現灰白色，但團膳大量製備情況下用的是蒸汽迴轉鍋，是用溫度慢慢泡熟，加熱速度較慢，肉色會偏紅，如果不熟的狀態肉質不會呈現一絲絲，這部份也訊問過供應商，雞腿在靠近骨頭地方肌紅蛋白會較多，所以肉色呈現偏紅色。

家代 3：建議可以再調整每批次烹調的數量及時間，盡量減低這種情況發生，因為學生也反應看到偏紅色就不敢吃，為減低此方面疑慮，建議

決議：提案一及提案二總計，上將公司共記點 6 點，罰款 12000 元。

提案三、原訂四寶堅果包如果缺貨，備選品討論。

1. 10/21 堅果包因貨運船期不及到貨，故供應品項由四寶堅果（20g/包，內容物：腰果、核桃、杏仁、夏威夷豆）改成輕甜核桃（20g/包，內容物：核桃）。

品項	規格	內容物	票數
輕甜核桃	20 g/包	核桃	2
輕食果仁	25 g/包	杏仁、黑豆、黃豆、南瓜子、枸杞、葡萄乾、杏桃丁、山藥丁	11

決議：之後若遇到缺貨狀況會以輕食果仁為優先選項。

提案四、11-12月菜單審議

1. 營養師：附表為11、12月菜單，請委員審閱有無需調整處。
2. 上將：11/1、11/15、11/22的菠菜因產地反饋最近氣候氣溫還不到適宜的種植溫度，11月菠菜生產困難，故11/1改成薑絲空心菜，11/15蔥酥青江菜，11/22改成薑絲小白菜

提案五、廚師暑期經訓練後，8-10月口味及烹調穩定性成果驗收。

決議：本年度議約內容提及，為維持口味及烹調方式穩定，廠商於暑假召回廚師調訓，然本月滿意度調查出來結果不如預期，口味及烹調方式尚未穩定，請上將再持續改善。

(三)臨時動議

無。

(四)散會 13:30

(附件一)

臺北市內湖區麗山國民小學 113 年度 11 月份學校午餐菜單

NO	日期	星期	主食	副食			湯	水果
5	11/1	五	有機糙米飯	椒鹽雞腿	三杯百頁	薑絲菠菜	冬瓜雞湯	
6	11/4	一	麥片飯	宮保雞丁	有機杏鮑菇炒蛋	有機味美菜	芋香米粉湯	
7	11/5	二	有機米芝麻飯	蒜泥白肉	什錦干片	有機黑葉白菜	海芽蛋花湯	
8	11/6	三	五穀飯	親子雞井	蜜汁地瓜	薑絲油菜	薑母鴨湯	
9	11/7	四	奶油雞蓉螺絲麵		香料里肌	有機小白菜	義式番茄湯	奶/豆
10	11/8	五	有機糙米飯	樹子魚丁	豆酥長豆	蔥酥地瓜葉	筍片雞湯	
11	11/11	一	燕麥飯	香菇肉燥	高麗菜炒肉片	有機小松菜	蘿蔔魚丸湯	
12	11/12	二	培根蛋炒飯		腰果魚丁	有機小白菜	青木瓜龍骨湯	奶/豆
13	11/13	三	雜糧飯	椰汁咖哩豬	醬燒豆腸	薑絲A菜	冬菜冬粉湯	
14	11/14	四	紫米飯	蜂蜜核桃雞	白菜豆包	有機油江菜	酸辣湯	
15	11/15	五	有機糙米飯	筍干扣肉	日式蒸蛋	蔥酥菠菜	山藥大骨湯	
16	11/18	一	紅藜飯	鹹酥魚排	越南寬粉	有機黑葉白菜	黃瓜龍骨湯	
17	11/19	二	有機米香鬆飯	蔥燒雞腿	關東煮	有機青松菜	紫菜蛋花湯	補助豆奶
18	11/20	三	番茄紅燒素麵		紅茶滷蛋	蒜香油麥菜	芝麻包	
19	11/21	四	有機糙米飯	蜜棗豬柳	彩蔬鮑菇	有機味美菜	羅宋湯	奶/豆
20	11/22	五	雜糧飯	黑胡椒雞丁	上海年糕	薑絲菠菜	味噌豆腐湯	
21	11/25	一	金瓜米粉		滷排骨	有機福山萵苣	蘿蔔雞湯	奶/豆
22	11/26	二	有機白米飯	蔥爆魷魚炒豆干	菜脯炒蛋	有機小松菜	雞蓉玉米濃湯	堅果
23	11/27	三	地瓜飯	左宗棠雞	麻油凍豆腐	柴香芥蘭	黃芽肉絲湯	
24	11/28	四	香鬆飯	青醬燉魚	香菇黃瓜	有機荷葉白菜	肉骨茶湯	
25	11/29	五	有機糙米飯	蜜汁雞排	芹香素雞	有機高麗菜	金針排骨湯	

臺北市內湖區麗山國民小學 113 年度 12 月份學校午餐菜單

NO	日期	星期	主食	副食		湯	水果	
4	12/2	一	麥片飯	香料里肌	番茄炒蛋	有機小白菜	青木瓜雞湯	奶/豆
5	12/3	二	有機白米飯	奶香咖哩雞	什錦肉羹	有機青松菜	味噌蔬菜湯	
6	12/4	三	紫米飯	鹹酥魚	青紅玉米	蔥酥菠菜	筍片龍骨湯	
7	12/5	四	香椿炒飯		蠔油雞腿	有機油江菜	南瓜濃湯	
8	12/6	五	芝麻飯	沙茶肉片	家常年糕	雙色花椰	玉米蛋花湯	
9	12/9	一	麥片飯	三杯雞	有機黑蠔菇什錦黑輪	有機小松菜	藥膳排骨湯	
10	12/10	二	番茄肉醬螺絲麵		迷迭香魚球	有機蘿蔓萵苣	黃瓜大骨湯	奶/豆
11	12/11	三	燕麥飯	蜜汁腰果雞丁	紅蘿蔔蒸蛋	薑絲地瓜葉	香菇扁蒲湯	
12	12/12	四	紅藜飯	京醬燉肉	高麗菜炒雞丁	有機黑葉白菜	海結龍骨湯	
13	12/13	五	有機糙米飯	黑椒豬排	鮮肉燒賣*2	有機高麗菜	結菜雞湯	
14	12/16	一	小米飯	五香雞排	洋蔥炒蛋	有機青松菜	味噌豆腐湯	
15	12/17	二	有機白米飯	紅燒肉	鮑菇花椰	有機荷葉白菜	田園濃湯	補助豆
16	12/18	三	香菇素燥炒飯		炸虎皮蛋	蔥酥油菜	枸杞冬瓜湯	
17	12/19	四	有機糙米飯	泰式魚柳	香菇蒲瓜	有機福山萵苣	麻油雞湯	奶/豆
18	12/20	五	蕎麥飯	蔥油雞	沙茶豆包	薑絲青江菜	羅宋湯	
19	12/23	一	香鬆飯	糖醋豬柳	白菜麵腸	有機廣島菜	針菇海芽湯	
20	12/24	二	有機白米飯	照燒雞腿	韓式拌冬粉	有機高麗菜	番茄蛋花湯	堅果
21	12/25	三	薏仁飯	粉蒸肉	鮮菇燴豆腐	薑絲油麥菜	紅豆湯圓	
22	12/26	四	有機糙米飯	BBQ醬燒雞	菜豆肉末炒蛋	有機A菜	鮮筍三絲湯	
23	12/27	五	肉燥乾拌麵		蒲燒鯛	柴香芥蘭	榨菜肉絲湯	奶/豆
24	12/30	一	雜糧飯	炸翅小腿*2	咖哩玉米	有機菠菜	芹菜蘿蔔湯	
25	12/31	二	有機白米飯	醬香海陸	鮑菇炒蛋	有機包心白菜	南瓜雞湯	