

臺北市內湖區麗山國小 113 學年度午餐供應委員會第 2 次會議紀錄會議記錄

一、時間：民國 113 年 12 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	請假	家長會代表 2	608 林俊雄	林俊雄
總務主任	李宜勳		家長會代表 4	303 許滄文	請假
衛生組長	郭子菁	請假	家長會代表 5	208 楊晴慧	
一年級級任代表	顧曉芬 (1)	顧曉芬	家長會代表 6	305 蕭文鴻	蕭文鴻
二年級級任代表	李曉玲 (2)	李曉玲	家長會代表 7	407 楊智皓	楊智皓
三年級級任代表	蔡欣蓓 (3)	蔡欣蓓	家長會代表 8	306 張維羽	
四年級級任代表	林佳霖 (4)	林佳霖	家長會代表 9	603 余妹諤	余妹諤
五年級級任代表	林承政 (5)	林承政	家長會代表 10	104 梁皓雲	梁皓雲
六年級級任代表	盧筱媛 (6)	盧筱媛	家長會代表 11	107 黃以宸	黃以宸
家長會長	402 黃銘信		家長會代表 12	106 詹晴麗	
家長會長代表 1	305 王桂芬				

四、列席：

廠商代表	葉志男	西湖國小	黃育玟、馮庭萱
廠商代表	李宇君	文湖國小	李麗娟
		新湖國小	請假

五、主席：王桂芬

六、記錄：蔡宛蓓

七、會議內容：

(一)主席致詞：

(二)工作報告：

1.營養師報告：

- (1)本學期午餐成品送驗 2 次，分別於 11 月及 12 月送驗；午餐食材送驗 1 次，已於 11 月送驗，上述檢抽驗之結果報告已經公告在午餐資訊網，歡迎委員查閱。
- (2)本學期午餐上游食材訪廠記錄已公告在午餐資訊網，歡迎委員查閱。

2. 11、12月午餐供應情況反應，請各學年代表及家長代表反應：

- (1). 一年級：炒飯因為特餐少一道，但炒飯的配料太少，味道太淡，像白飯，希望炒飯的配料多一點，調味跟白飯有所區分。
- (2). 二年級：無反應事項。
- (3). 三年級：無反應事項。
- (4). 四年級：學生有反應胡椒粉有時較重，會比較辣。
- (5). 五年級：無反應事項。
- (6). 六年級：菜蟲偏多。
- (7). 家長代表：無反應事項。
- (8). 校長：湯圓會結成一大球，學生不好咀嚼，擔心學生會噎到，建議能否單純供紅豆湯或減少湯圓的量、提升配料量，而且湯圓本校食農教育也會特別做推廣。

3. 外校代表反應：

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

4. 廠商回應

上將：菜蟲的部份請工作人員再加強落實清洗。

5. 校長：請廠商再調整炒飯的配料及調味，並且斟酌胡椒用量。

(三)提案討論

提案一、114年1-3月菜單審議，請各位委員討論。

營養師：黃底菜色表示烹調方式為炸的，橘色底表示會有勾芡。

1. 文湖：無反應事項。
2. 西湖：無反應事項。
3. 新湖：請假。
4. 麗山：

(1)家長代表：三杯魷魚的魷魚，因為食材本身口感較韌，低年級可能在換牙會咬不動，請問是否會針對低年級的魷魚做特別的處理？

(2)家長代表：泰式檸檬魚的魚類是什麼？是否是有刺的魚？

(3)家長代表：2月有一道客家湯圓，像方才校長提的，湯圓會黏成一坨，而且不好消化，既然有噎到或不好消化等諸多疑慮是否就不要供應湯圓？

5. 上將：(1)二、三月菜單目前青菜欄位只先寫有機蔬菜是因為，每週一、二、四是教育局補助的有機菜，因品項尚在研議，待教育局公告後會再做修改或發改菜通知。若教育局公告品項與每週三、五有重複，每週三、五的青菜亦會再做調整。

(2)本學期因蘇丹紅事件禁用咖哩粉、辣椒粉等調味料至114/1/20，目前菜單有開立咖哩口味的菜色，如教育局後續通知持續禁用，會再調整菜色。

(3)魷魚的部份選用魷魚耳，有避開不咬咀嚼的部位，例如魷魚腳。目前供應至今未收到學生反應咬不動，且廚餘量也沒剩下特別多。

(4)我們團膳選用的魚種都是大刺魚或是軟骨魚，比較好去除，供應的都已處理過、無刺的魚肉。如果刺較多的魚類也是選用刺少的部位，例如虱目魚選用虱目魚柳。泰式檸檬魚選用鬼頭刀魚丁，是沒有刺的。

(5)針對客家湯圓的部份後續再跟營養師討論修改的湯品。

決議：114年2月菜單中的客家湯圓取消，調整成其他湯品。

提案二、班級吃到午餐異物部分(403 青菜蛋花湯-疑似昆蟲、401 什錦干片-塑膠片、406 青菜-頭髮、406 青菜-小紙片、104 青菜-樹葉、406 雙色花椰-菜蟲、602 雙色花椰-菜蟲、607 家常年糕-塑膠片、206 結菜雞湯-頭髮、305 羅宋湯-棉繩、506 糖醋豬柳-蝸牛)，依午餐契約附則處理，請討論。

序號	日期	班級	菜色	反應內容	不記點	1 點	2 點
1	10/28	403	青菜蛋花湯	疑似昆蟲	11	0	0
2	11/8	401	什錦干片	塑膠片	-	12	-
3	11/27	406	蒜香 A 菜	頭髮	-	11	-
4	11/28	406	有機荷葉白菜	小紙片	-	11	-
5	12/4	104	蔥酥 A 菜	枯葉	-	8	2
6	12/6	406	雙色花椰	菜蟲	12	0	0
7	12/6	602	雙色花椰	菜蟲	12	0	0
8	12/6	607	家常年糕	塑膠片	-	11	-
9	12/13	206	結菜雞湯	頭髮	-	11	-
10	12/20	305	羅宋湯	棉線	-	0	12
11	12/23	506	糖醋豬柳	蝸牛	-	9	1

1. 校長：感謝今天群組學校出席本次群組午供會，現在進入我們校內異物討論的階段，如群組學校人員另有其他事情可先離席。校內今天出席委員數過半，故可進行表決。
2. 上將：近兩個月的午餐異物造成師生用餐困擾，後續會在請廚房同仁加強清洗及衛生管理。
 - (1)403 青菜蛋花湯的昆蟲：菜蟲會有生物鏈的關係，像是瓢蟲也可能是因為生物鏈的關係所以夾帶在青菜中。
 - (2)401 什錦干片的塑膠片：推測可能為豆干籃子的碎屑或是餐箱碎屑落入餐點中，這部份會再提醒廚房同仁留意，製餐過程中需再加強注意。
 - (3)406 蒜香 A 菜的頭髮：我們現場作業同仁有確實戴髮帽，也可能是食材夾雜或是後端學生取餐時落入，那我們會再請廚房同仁加強衛生管理、互相檢查服裝儀容。
 - (4)406 有機荷葉白菜的小紙片：收到異物時是乾淨的，如果經過截切、烹煮後，會沾到醬汁、染到醬汁顏色，推測可能後端落入，會再請現場同仁多加注意。
 - (5)104 蔥酥 A 菜的枯葉：可能採收時夾在青菜中，這確實可能在清洗過程中未挑揀到，會再請現場同仁加強挑揀。
 - (6)406、602 雙色花椰的菜蟲：花椰菜菜蟲容易夾在細縫處，這部份我們已經經過多到工序挑揀及清洗，後續會在請廚房同仁再加強挑揀。
 - (7)607 家常年糕的的塑膠片：推測可能廠內拆袋時不慎落入，會再加強拆袋的同仁加強注意。
 - (8)206 結菜雞湯的頭髮：我們現場作業同仁有確實戴髮帽，也可能是食材夾雜或是後端學生取餐時落入，那我們會再請廚房同仁加強衛生管理、互相檢查服裝儀容。
 - (9)305 羅宋湯的棉線：廠內工作人員未挑揀出來，可能是食材當中夾雜，會再請同仁在製餐過程中留意挑揀。
 - (10)506 糖醋豬柳的蝸牛：雖然出現在豬柳但本道菜中有其他配菜，可能在夾雜在甜椒中。

決議：本次總共記 9 點，總共罰 18,000 元。

八、臨時動議

- (一)家長代表：請營養師下次開會時將本學期累積異物做統整，提供給廠商參考，請廠商加強衛生管理。
- (二)安排午餐的家長委員試吃日期

1. 家長代表：請問能否安排一天給家長委員試吃，因為收到家長或學生反應好吃或不好吃，但因為家長都沒吃過，所以想請問能否讓家長試吃小孩在學校用午餐的口感、味道，想請問廠商能否安排？
2. 校長：這部份因為我們上次開會，我有特別要求廠商，廠商也更換的廚師，我自己覺得是有進步，像是青菜也比較翠綠，沒那麼黃。以我們學校午餐的水準在臺北市來說水準之上，希望廠商未來也能持續進步。
3. 教師代表：以我們吃過其他學校經驗，我們學校午餐口味不錯的，但因為跟外食跟家裡製作過程不同，要跟在外食或家裡吃的口味一樣會有落差。
4. 校長：試吃部份，請問廠商能否安排下次午供會前，提供餐點給午餐的家長委員做試吃？
上將：可以將當天午餐菜色裝成一個便當，提供給委員，請先將日期、人數提供給我們，方便準備餐點。

決議：下次午供會會前，請上將提供午餐給與會家長委員試吃。