

臺北市內湖區麗山國民小學 113 學年度 午餐供應委員會 第 1 次 會議紀錄

一、時間：民國 114 年 3 月 26 日 12 時 45 分

二、地點：1 樓視聽教室

三、出席：

學務主任	黃大昌	黃大昌	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 許潛文	
衛生組長	郭子菁	郭子菁	家長會代表 5	208 楊晴慧	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 余妹諺	余妹諺
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	黃陌 (6)	黃陌	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	詹晴麗
家長會長代表 1	305 王桂芬	王桂芬			

四、列席：

廠商代表	葉志男	西湖國小	黃育玟
廠商代表	李銘	文湖國小	李銘
		新湖國小	請假

五、主席：王紅晨

六、記錄：蔡銘

七、會議內容：

校長：委員出席人數已達出席標準，現在開始本次會議，先請業務單位進行業務報告。

## (一)工作報告

### 1.營養師報告：午餐供應相關事宜報告。

- (1)本學期成品便當送檢預計在4月及6月送檢；食材檢驗預計於5月送檢，相關報告後續會公告在午餐資訊網，歡迎委員查閱。
- (2)本學期午供會委員4-6月監廚輪值表已發出，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)本學年預計4月底召開續約考評會議，再請群組學校續約考評資料彙整後以公文形式發至本校，以利後續作業進行。

### 2.學年代表報告：反應師生用餐情形、監廚概況及午餐供應相關事項。

- (1)一年級：無反應事項。
- (2)二年級：無反應事項。
- (3)三年級：無反應事項。
- (4)四年級：無反應事項。
- (5)五年級：無反應事項。
- (6)六年級：無反應事項。

### 3.家長代表報告：反應學生用餐情形、監廚概況及午餐供應相關事項。

#### (1)麗山家代：請問本學期供餐的最後日期是？

**營養師：**一、二年級供應到6/27(五)，三、四、五年級供應至6/30(一)，六年級預計供應至6/13(五)，6/16(一)畢業典禮，如後續畢業典禮日期有調整會再調整最後供餐日期。

### 4.外校代表報告：反應師生用餐情形、監廚概況及午餐供應相關事項。

#### (1)西湖：

- a. 上次反應過收餐時間偏早，現在已做調整。
- b. 因現在天氣逐漸炎熱，請廠商留意餐點品質，避免變質。
- c. 請問魚料理能否再吃到柳葉魚？
- d. 這次的蒲燒鰻有學生吃到大根的魚刺，請問之後如果吃到魚料理可否加註警語，提醒學生用餐時再多加留意。

**營養師：**我們午餐選用的魚肉為已去刺的產品，如果我們以後在月菜單加註提醒，魚料理可能含有魚刺，食用時請小心，並再請老師提醒學生吃到魚料理時，用餐請細嚼慢嚥，避免吞入魚刺。

#### (2)文湖：

- a. 開學到三月初有出現物理性異物，像是塑膠類，但最近都沒有出現，希望後續能再留意減少出現。
- b. 特餐的雞滷飯雞肉量偏少，有老師反應不太夠分，但學生反應很好吃，希望能再吃到。

#### (3)新湖：請假

### 5.廠商回應事項。

- (1)柳葉魚供應量受產季影響，另外目前政府推動三章一Q國產食材，柳葉魚大多為國外進口，國產幾乎沒有，如要供應會用到進口產品，會跟現行政策及合約有所抵觸。如老師或家長希望多一點魚種選擇，我們也有跟全國漁會合作，盡量提供多元的魚種給學生。

- (2)雞滷飯的雞肉會跟油蔥酥一起拌炒，增加菜色香味跟豐富度，主體還是以肉臊為主，本菜色是新推出的菜色，往後會針對學生喜愛的話會後續會再加進菜單內。
- (3)異物有來自原物料夾雜，加強供應商管理，並督促現場人員加強挑揀，避免出現在餐點中。
- (4)營養師：回應西湖提出魚刺提醒單的事情，因現在廠商供應的都是去刺魚肉，但魚類產品難免會有魚刺，以後我們在每月菜單上加注警語，提醒魚料理可能還是會有魚刺，再請供應魚料理的當天，請老師提醒學生用餐時再多加留意。

## (二)提案討論

提案一、114 年 4-6 月菜單，請各位委員討論

營養師：菜單標示黃色底色的表示烹調方式為油炸，藍色表示蛋料理，橘色表示有薄芡的湯品。

1. 上將：4/2 副菜番茄豆包因與 4/1 番茄肉醬麵的口味重複，為增加菜單豐富性，會改成芹香豆包，本道菜的食材會再添加些豬肉片提升食材豐富性。
2. 麗山家代：請問 4/11 上海年糕，想請問年糕料理過程是否會像上次湯圓那樣結成團，低年級可能咀嚼方面會有困難，想詢問年糕料理在處理過程會怎麼處理。另補充，上次提出的魷魚低年級不好咬，後來問小孩及其他同學家長，都回覆說不會咬不動。

上將：年糕如果出現比較不好咀嚼的狀況，比較會像今天年糕炸雞中的炸年糕，目前群組供應下來，沒有收到小朋友反應咬不動狀況。排除炸年糕的部分，目前年糕烹調方式多半採用煮的，煮的已較軟，在食材選擇方面會選用長條型的年糕，不會選擇較小、短的年糕，避免小朋友噎到。如果後續有收到學生反應，

營養師：補充說明，年糕這道菜不會只有年糕，還會有其他食材，像是青菜、肉片、肉絲等，填充在年糕間隙，年糕會比較分散，不會結成團。上學期也出過幾次年糕類的菜色，年糕沒有結成團，目前也沒收到學生反應咀嚼有困難。

3. 麗山家代：剛剛群組學校反應雞滷飯特餐很受學生歡迎，既然現場有回饋很受歡迎，這學期能否再開一次？

上將：我們後續再跟營養師討論，調整菜單再次做供應，因為我們還要計算營養成分以及其他食材也需要做調整。另向委員補充說明，雞滷飯主體會以滷肉臊為主，因雞肉絲是採購雞胸丁再請廚工手工切絲，考慮到廚房產能有限，所以後續要調整的話會避免開在週二。

4. 麗山家代：6/4 陳皮蓮藕湯是甜的還是鹹的？

上將：鹹的，主要是蓮藕跟排骨為主，陳皮是增香用，用量不多，因為擔心加太多、味道太重，學生接受度不高。

5. 麗山家代：我小孩因為是中年級，只有整天課會在校用餐，有反應在學校吃午餐會出現週二、週四都是吃炸的菜色，像是 6/10(二)豆酥魚丁、6/12(四)紅糟雞都是炸的，想請問炸物的話，一週內不要出現太多次？

上將：我們後續在開立菜單上盡量調整，本次菜單也會再跟營養師討論後調整，讓不是每天用餐的學生在菜色上也可以享用比較多變化的菜色。

6. 營養師：上述提出雞滷飯、炸物頻率及日期的部分，後續調整後會在公告版的菜單上做呈現。

## 提案二、討論午餐契約罰則之爭議性異物記點方式/群組學校可離席

校長：群組學校有其他事情可以先離席，接下來我們本校的校內午供會的討論關於午餐罰則跟異物。

營養師：上次委員有提出具爭議性異物例如頭髮等，因除了可能是從前端掉落，也可能是後端在班級上落入，因為罰則表說明異物先釐清是否可歸責於廠商接著再參考罰則表討論記點罰款。目前提出兩種方法請委員們討論。第一種是從不記點開始詢問 15；第二種是數案併罰，某異物累計超過一定次數後，再依罰則記點，如果選擇第二種，要再請委員們討論累計次數到第幾次開始執行數案併罰。

麗山家代：能否再詳細說明，異物前端、後端掉落的情況？

補充說明：餐點中異物來源除了廚房端，也可能在班級取餐或用餐過程中發生，因為班級可能同學有無完整配戴髮帽、有無在打完菜後確實覆蓋菜盆等、教室內外環境等因素，像如果是發現頭髮纏繞在食物上，則可能是產製過程中落入；如果沒有纏繞現象，也有可能是在取餐或用餐過程中飄落到菜餚上。另外像是如果是昆蟲類的異物，因為經過高溫烹調、食材擾動過程中，蟲體較脆弱處，比如翅膀可能會有損傷、蟲體較為不完整，但如果翅膀完整，蟲體無明顯受損狀況，則有可能是在用餐時段，環境中的昆蟲不慎落入。

決議：採用第一種方法，每一案異物從 0 點開始詢問。

## 提案三、班級吃到午餐異物部分（502 鮮筍三絲湯-有蟲、401 香菇蒸蛋-塑膠碎屑、602 及 608 肉片花椰-菜蟲、102 生炒魷魚-塑膠條、303 小米飯-棉線、408 味噌海芽湯-塑膠片、辦公室-塑膠碎片）

1. 營養師：方才有請委員們傳閱本次要討論記點的異物單，因今天出席人數已過半，先請上將對本次異物進行回覆：

2. 上將：

(1) 502 鮮筍三絲湯-有蟲：廠內工作人員在清洗過程中也挑選出很多異物，原物料夾雜，後端掉入，因為外型完整，蟲體比較脆弱部分像是翅膀會在烹調過程中湯汁煮沸滾動的關係受到破壞。

營養師：本案收到老師反應的時候已經是當天晚上，隔天才去班上了解狀況，當下教室內未發現飛蟲，但因非事件發生的當時狀況，所以不太確定異物來源是廚房端或是教室端。

五年級代表：前段時間教室周遭環境有比較多飛蟲，但不在事發當下，可能也不好判斷來源。

(2) 401 香菇蒸蛋-塑膠碎屑：初步推測可能為餐箱的毛邊，可能因在送餐過程中因餐箱互相碰撞落到餐蓋上，學生在打菜掀開餐蓋的時候掉落進菜餚中。之後會請工作人員在清洗時候檢查餐箱，如有受損狀況就更換餐箱，出餐時請工作人員留意餐蓋清潔度，避免餐蓋上異物在學生打菜過程中落入菜餚中。

(3) 602 肉片花椰-菜蟲、608 肉片花椰-菜蟲：確實是食材夾帶的菜蟲，工作人員在廠內做挑揀，廚師在烹煮過程中如浮起也會挑，但有些蟲真的藏在比較深處，比較難挑出，這部份會再請工作人員針對花椰菜以少量多次方式做挑揀跟清洗。

(4) 102 生炒魷魚-塑膠條：我們當下拿到塑膠異物時候會以是否沾染油漬、因烹調產生收縮現象，為判斷依據，判斷是否為廚房端產生。依本案塑膠條發現的狀態判斷，應是工作人員沒注意到，

不好意思造成師生用餐困擾，往後會請工作人員加強挑揀，另外也會向供應商反應，請供應商留意供貨品質。

- (5) 303 小米飯-棉線：收到異物確認後確實為米袋的棉線，拆袋的工作人員會在拆袋後把棉線交給營養師做清點確認，但因這個棉線較細小，在拆袋當下掉落到米中，在用洗米機循環清洗過程中，可能因棉線被壓在較下層，工作人員未注意到所以沒挑到。同時也有跟供應商反應，供應商表示米袋在車縫過程中也可能會有較短的棉線掉到米裡面，這部份也有請供應商再做改善。米糧類的食材會再請工作人員在清洗前先挑揀，將細小的夾雜物挑出後再做下一步的處理。
- (6) 408 味噌海芽湯-塑膠片：海帶芽、紫菜這類食材本身帶有夾雜物的機率較高，我們也一直有請工作人員做挑揀。為降低異物發生狀況，會在泡發前請工作人員攤開在桌面上做第一次挑揀，泡發後再做第二次挑揀。這個異物可能被包覆在海帶芽裡，加上顏色和形狀跟海帶芽類似，工作人員可能未注意到所以未挑揀出來，這部份會跟工作人員做叮嚀。
- (7) 辦公室-塑膠碎片：廚房廠區內地板是鋪設環氧樹脂 (Epoxy)，此材質可能會因熱、潮濕、重壓等因素會有破損的情況。此異物研判可能是地板塗層的碎片，可能發生原因是青菜籃堆疊在板車上推送到烹調區準備烹調的過程中，經過水溝處有些微高度落差，加上食材的重量重壓，導致地板塗層薄弱處破裂，飛濺到食材中，那因異物顏色跟青菜顏色類似，被包覆在青菜中，工作人員可能也不容易注意到。事發後，已請工作人員在板車上先加一個空籃，再開始疊放清洗好的食材，加強拉開與地面距離，避免因為推送過程中造成塗層破裂飛濺到食材內。另也利用假日安排工作人員到校將地板塗層破損處做緊急補強，大面積的補強會安排在寒暑假的時候施作。

(8)異物事件記點票數統計表如下：

案件	不記點	1 點	2 點
502 鮮筍三絲湯-有蟲	17		
401 香菇蒸蛋-塑膠碎屑	3	13	
602 肉片花椰-菜蟲	17		
608 肉片花椰-菜蟲	17		
102 生炒魷魚-塑膠條		19	
303 小米飯-棉線	1	15	
408 味噌海芽湯-塑膠片	2	14	
辦公室-塑膠碎片	17		

決議：上將公司異物記點共記點 4 點，罰款 8000 元。

伍、臨時動議

無

陸、散會