

三民國小 114 學年度第 1 學期 8 月份學校午餐委員會紀錄

會議時間：114 年 8 月 25 日 10:00

會議地點：三民國小校長室

會議主持人：陳進豐校長

紀錄：張藍尹

壹、主席致詞：本學期餐費調漲 10 元，感謝三校委員共同審視菜單，一起關心學生午餐。

貳、午餐業務報告：

一、暑假期間保養維護完成事項：

1. 採購三校開學班級配膳用品(口罩、網帽、洗碗精及菜瓜布)已送達受供應學校，開學當天發放。
2. 設備維護：葷素食抽油煙機清洗、頂樓水洗機三台清洗、切菜機保養、手推車焊接換輪、水塔清洗及濾心更換、全區域地磚修補、水質檢測、電氣設備維護巡檢、瓦斯偵測器、管路及遮斷閥檢測、三校湯桶備份採購完成、肉品及青菜暫放塑膠籃更新…等。
3. 113 年度新竹市中小學午餐輔導訪視計畫本校為良級，市府核定獎金 10 萬元已完成下貨區進貨門紗門裝設工程。

二、午餐經費收支情形：

1. 114 年 5-8 月份午餐維運基本費主要支出項目：

項次	日期	品名	午餐維運費	備註
1	5 月 15 日	114 年 5 月電話費	590	
2	5 月 16 日	刀具消毒櫃及水洗機清洗	13880	
3	5 月 16 日	114 年 5 月份飲水機保養	40	
4	5 月 21 日	114 年 5 月份東門送餐用電梯保養費	1800	
5	5 月 21 日	打掃及廁所清潔用具	3100	
6	5 月 21 日	114 年 5 月份三民送餐用電梯	3600	
7	5 月 29 日	114 年 6 月份水費	20936	
8	6 月 3 日	114 年 6 月份瓦斯費	80664	
9	6 月 3 日	三校開學配膳用具清潔洗碗精	13722	
10	6 月 3 日	三校開學配膳用具清潔菜瓜布	2250	
11	6 月 3 日	三校開學配膳用網帽	15380	
12	6 月 5 日	114 年 6 月份飲水機保養	40	
13	6 月 5 日	三校畢業班飯品用(前程似錦)海苔粉	260	
14	6 月 5 日	三校開學配膳用口罩	15725	
15	6 月 6 日	114 年 5 月份影印機租金	5526	
16	6 月 16 日	鍋爐點火棒更新	5000	
17	6 月 19 日	午餐廚房一樓水塔外部青苔等清理	9000	
18	6 月 19 日	午餐廚房每學期截油槽、陰井及內外部水溝清理工程	49350	
19	6 月 19 日	114 年 6 月份東門送餐用電梯保養費	1800	
20	6 月 19 日	114 年 6 月午餐廚房病媒老鼠防治費用	6300	
21	6 月 20 日	三校湯桶更新	47538	
22	6 月 25 日	監視器主機更新等	61800	
23	6 月 30 日	114 年 7 月份水費	24418	

24	6月30日	午餐廚房庫房冷氣維修	6800	
25	6月30日	114年6月份印表機租金	5526	
26	7月11日	每學期例行水塔清洗及濾心更換	43400	
27	7月14日	114年7月份飲水機保養	40	
28	7月14日	午餐廚房頂樓三台水洗機例行清理工程	21000	
29	7月16日	114年7月午餐廚房病媒老鼠防治費用	6300	
30	7月18日	114年4-6月份東園送餐用電梯保養費及推車修繕等	28919	
31	7月19日	114年7月份東門送餐用電梯	1800	
32	7月20日	午餐廚房葷素食油煙罩等清洗工程	39500	
33	7月24日	下貨區電捲門維修	3000	
34	8月4日	114年8月份瓦斯費	37639	
35	8月5日	114年7月份影印機租金	5526	
36	8月7日	鍋爐室及部分天花板等油漆修補	19600	
37	8月12日	例行水質檢驗	3150	
38	8月12日	例行瓦斯遮斷器、瓦斯偵測器及管線檢測	10500	
39	8月12日	午餐廚房蔬菜、肉品半成品暫放塑膠籃	23487	
40	8月14日	114年8月份瓦斯費	555	
41	8月14日	午餐廚房設備維修	50800	
42	8月21日	114年8月午餐廚房病媒老鼠防治費用	6300	
43	8月21日	午餐廚房例行消毒費用	7350	
		合計	703911	

2. 截至8月25日止 午餐維運費-1,632,869

午餐維運費-以前年度-12,925,089

三、剩食減量實施

1. 推出新菜色：

(1)高麗菜飯

1. 將糙米白米先混合煮成糙米飯。
2. 肉絲稍微用醬油、太白粉、胡椒鹽、二砂醃過，香菇炒香、加入醃好的肉絲拌炒至八分熟撈出
3. 高麗菜、胡蘿蔔、木耳用剛剛的醬汁炒熟，再倒入肉絲與香菇持續半至料都全熟。
4. 將上述炒料拌入蒸好的糙米飯中，美味的高麗菜飯完成。

(2) 鹽水鮑菇雞

1. 雞胸丁先用蒜頭鹽水燙過，去除血水與浮沫。
2. 繼續用剛剛燙雞肉的水煮熟涼薯及玉米筍、杏鮑菇。
3. 將燙過的雞胸丁、涼薯、玉米筍、杏鮑菇，加入一些剛剛的雞湯、胡椒鹽、蒜末調味拌勻。

(3)壽喜燒素肚

1. 先使用醬油、二砂、味霖調出壽喜燒醬汁。
2. 鮮菇、木耳先稍微炒香，切絲的白菜梗加入炒透，將素肚、白菜葉放入鍋中加壽喜燒醬汁及適量的水悶煮。
3. 食材入味之後即完成。

參、討論提案

案由一、討論114年9月份菜單。

議決：素食部分：9月25日(四)椒鹽杏仁雙拼其中百頁豆腐改為豆腸。

肆、臨時動議

案由一、由於家長們於午餐會議前會召開審視菜單小組會議，擬請廠商有新菜色先給文字檔詳述。以及十三香調味料之明細。

議決：有關新菜色說明請廠商下個月提供菜單一併提供，十三香調味料明細請於會後提供。

案由二、學期初人數尚未確認完成，請廠商個數食材增加備份，以免午餐時間造成各班供應不及之困擾。

議決：廠商增加備份供應量。

案由三：有關校慶菜色請廠商下個月提案討論。

議決：通過。

伍、散會