

三民國小 114 學年度第 1 學期 9 月份學校午餐委員會會議紀錄

會議時間：114 年 9 月 18 日下午 14:00

會議地點：東園國小校長室

會議主持人：曾玉蓮校長

紀錄：賴穎琮幹事

壹、主席致詞：感謝各位委員今天來東園開會，因為各位委員的努力，才讓午餐越來越好，三民國小的營養師與我們的廠商藝慶公司，也都為了學生的午餐盡心盡力，本學期孩子有反應特餐變多，午餐變得好吃，就是最好的證明。

貳、午餐業務報告

一、午餐業務

1. 9 月 8 日衛生局至午餐廚房稽查並抽樣成品。

2. 9 月 16 日新竹市 114 年度「市立中小學學校午餐輔導訪視」由外聘專家、教育處代表與計畫主持人…等蒞臨本校午餐廚房輔導訪視。

二、本學期經費預估動用情形：

支用名稱	114 學年度第 1 學期午餐廚房及供膳設備更新與維護
經費來源	<input checked="" type="checkbox"/> 午餐基本費結餘款 <input checked="" type="checkbox"/> 當學期午餐相關經費收入 <input type="checkbox"/> 其它()
經費收支	基本費歷年結餘款： <u>12,925,089</u> 元；(結算至 114 年 7 月止) 本學期收入預估數： <u>2,124,000</u> 元(基本費 360 元 X 5900 人)

類別	項目	用途細項 (依需求排列順序)	概 算 數				核定數	實支數	備註
			單位	數量	單價	金額			
預備金	主副食(補餐預備金)	預備金		5900	學生、教職 5	442500			供膳異常時(教職學生 5900 人 55 元 * 5 天)
		設備、其他							
小計									
每學期例行性支出	主副食(含加菜金)	節慶加菜		5900	50	295000			校慶加菜 1 次午餐會議決議執行
		水電、燃料費	水費	學期	1	150000	150000		
	瓦斯費		學期	1	300000	300000			
	電費		學期	1	300000	300000			
	廚房及用餐相關設備、器具	鍋爐維護保養	台	2	45000	90000			保養及藥劑等
		送餐電梯保養維護(分攤)	學期	1	150000	150000			三校送餐電梯
		午餐設備維修	學期	1	300000	300000			爐灶、蒸飯櫃等設備
		水電維修	學期	1	200000	200000			
		三校送餐推車維修	學期	1	200000	200000			
		飲水機保養	學期	1	10000	10000			
		消防設備更新	學期	1	50000	50000			
		辦公室文書費	學期	1	50000	50000			辦公文具及電話費等
	營養教育相關費	學期	1	20000	20000			購買教具及小獎品	
	廚房環境清潔及維護(含食材及水質檢驗費)	水質檢驗及食品檢驗試劑及委外檢驗費	學期	1	110000	110000			
		水塔清洗及濾心等耗材	學期	1	60000	60000			濾心更換
三校配膳用品		學期	1	80000	80000			口罩、網帽...等	
廚房陰井消毒工程		學期	1	80000	80000				
病媒防治等工程		學期	1	120000	120000			紗窗更新及消毒等	
		地磚及油漆等	學期	1	100000	100000			
小計						3107500			

議決：通過後執行。

三、午餐經費收支情形：

1. 114年9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	8月25日	烹調區及煮湯區等紗窗紗網例行更新	22500	
2	8月25日	午餐廚房例行電氣設備檢驗	1000	
3	8月25日	午餐廚房例行設備檢驗-缺失改善	10222	
4	8月26日	午餐廚房全區域地磚修補	60000	
5	8月26日	114年8月份午餐廚房飲水機濾心更換等	4300	
6	8月27日	114年7-8月份東門國小送餐電梯保養費	4200	
7	9月2日	114年9月份瓦斯費	729	
8	9月2日	午餐廚房葷食爐灶爐心更換維修左起第4、6口更新	41400	
9	9月5日	水電修繕等(水龍頭、水管、燈座等更換)	74630	
10	9月5日	塑膠籃一批及黑生鼎2個	9660	
11	9月5日	防蟲簾固定環進出貨用	8000	
12	9月9日	午餐廚房購買食材檢驗用藥水	1530	
13	9月10日	午餐廚房購買拍照用桌巾及餐墊等	1532	
		合計	239703	

2. 截至9月17日止 午餐基本費-1,287,832

午餐基本費歷年結餘款-12,925,089

三、剩食減量實施

1. 推出新菜色：

(1)小卷米粉湯

1. 米粉稍微泡水沖洗軟化。紅蔥頭爆香，加入切好的香菇炒香。
2. 沖入熱水，使用米酒、鹽、砂糖調味燒開。
3. 加入粗米粉煮熟，再將豆芽菜與胡蘿蔔絲加入完成米粉湯。
4. 小卷燙過，另外裝盆避免悶至太熟。

(2)起司玉米炒蛋

1. 玉米粒挑揀洗過，雞蛋逐顆打入盆中後用攪拌機稍微打勻。
2. 先用黑鍋將雞蛋炒至半熟，再將燙過的玉米粒加入拌炒。
3. 起司煮成起司醬，淋在炒好的玉米炒蛋上。

(3)素食：手工溫蔬菜拼盤

1. 水煮蛋燙熟，加入一點鹽調味
2. 芋頭切丁加點胡椒鹽調味，玉米筍切斜刀，香菇、胡蘿蔔切花，青花菜切小朵。
3. 將上述蔬菜放入菜盆中撒上一些胡椒鹽調味擺盤蒸熟。
4. 蒸熟之後將表層用瓦斯噴槍稍微噴烤過。

參、討論提案

案由一、討論 114 年 10 月份菜單。

議決：葷食 10/9 美味香腸未來改 2 個月供應 1 次，10/17 味噌豆腐湯改為味噌蔬菜湯(高麗菜)，10/20 港式燒賣 x2 改成地瓜控 x2，南瓜金針湯加絞肉。

素食 10/3 茄香素肚改為茄香豆腐，10/9 芋香車輪加鮑菇頭，10/9 書香湯加素羊肉，10/14 素香米粉湯加素魚排切丁，10/16 筍香凍腐加角螺，10/17 味噌豆腐湯改為味噌蔬菜湯，10/20 香蒸豆包 x1 改成地瓜控 x2，10/20 南瓜金針湯加油腐，10/23 飄香大黑干加素肚。

案由二、討論校慶加菜事宜。

議決：校慶餐點決定提供藍莓貝果麵包 1 個、海苔 1 包、炸雞腿 1 支、堅果包 1 包及百分百果汁 1 瓶，果汁的供應時間由各校與廠商協調決定。

案由三、討論教職員停餐退費事宜。

說明：本學期補助 2025 元，供餐天數為 96 天，平均補助教職每天 21 元

自付額 $60-21=39$ 元，受補助教職美餐退 39 元；未受補助教職員每餐退 60 元。

議決：照案通過。

肆、臨時動議

無

伍、散會