

三民國小 114 學年度第 1 學期 10 月份學校午餐委員會會議紀錄

會議時間：114 年 10 月 23 日下午 14：00

會議地點：東門國小校長室

會議主持人：林啓誠校長

紀錄：陳美滿

壹、主席致詞：感謝委員們參與，並事先為孩子們的營養午餐審閱菜單，讓師生都能享受營養健康的午餐。

貳、午餐業務報告

一、午餐業務

1. 10 月 9 日午餐廚房餐車進出電動門恢復供電，餐車進出及機器設備維修維護…等，更便利有效率。
2. 10 月 13 日新竹市政府-產發處農林科至午餐廚房抽樣青菜。

二、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：

114 年 10 月份午餐維運費動支表

項次	日期	品名	午餐維運費	備註
1	9 月 22 日	掛鎖 3 個	720	
2	9 月 22 日	加壓馬達更新(烹調區進水)	53250	
3	9 月 25 日	114 年 9 月午餐廚房病媒老鼠防治費用	6300	
4	9 月 30 日	蒸飯櫃-蒸車換輪及消毒室拉門軌道修繕等	24630	
5	10 月 2 日	玻璃自動門修繕及防蟲毛刷更新	14000	
6	10 月 8 日	購買捕蚊燈 2 台及專用黏紙	8390	
7	10 月 8 日	114 年 7-9 月份東園國小電梯保養費	10800	
8	10 月 8 日	114 年 9 月份東門國小電梯保養費	4800	
9	10 月 8 日	114 年 9 月份東門小電梯保養及餐車修繕費等	8560	
10	10 月 13 日	遙控器電池 3 個	200	
11	10 月 16 日	東園國小餐車修繕	3000	
12	10 月 16 日	購買收納箱及收納櫃等	5150	
		合計	139800	

2. 截至 10 月 23 日止 午餐維運費-3,199,024

午餐維運費-以前年度-12,925,089

三、本月廠商履約情形：

1. 採購驗收：無異況

日期	品項	原因	合約規範	處理方式
1、驗收食材符合食品衛生管理法及學校衛生法。 2、豆製品簡易檢驗過氧化氫(H2O2)，未檢出。 3、提供的食材來源，均具國家食品認證或符合國家檢驗標準或合格工廠所製造。				

2 午餐異況：

日期	目前 狀況	事實	契約規範	處理方式
10/2	午餐 異物	三民4年6班學生發 現湯中有疑似金屬細 絲	一、供應之餐點有以下情形且明確歸責 於廠商違失：(一)生物性異物：菜蟲、 米蟲、蝸牛、椿象等1個月內出現超過2 次，第3次起按日記點。(二)生物性異 物：蚊子、蛾蚋、果蠅、馬陸、蜘蛛 (三)物理性異物：金屬、紙棉、塑膠類 等按次記點。	記3點罰款壹 仟元整
10/15	午餐 異物	三民3年9班發現湯 中有近2公分塑膠袋 片段		記3點罰款壹 仟元整
10/16	午餐 異物	三民5年4班發現湯 中有近1公分疑似鋼 刷		記3點罰款壹 仟元整
午餐罰款參仟元整。				

四、午餐食材檢驗：

1. 每日依食材種類(如豆製品及麵類)自主過氧化氫檢驗無異況。

五、剩食減量實施

1. 推出新菜色：(葷食)

(1)芝麻紅豆QQ湯

1. 紅豆先泡水蒸過，減少等等悶煮的時間。
2. QQ煮熟後撈出，稍微拌點糖讓QQ有甜味。
3. 蒸過的紅豆下鍋煮透，加入燙好的QQ後再用二砂調味。
4. 黑芝麻粉先用一些水拌勻之後再加入鍋中。

(2)虱目魚海鮮粥

1. 虱目魚柳退冰，用少許胡椒鹽、米酒稍微醃過去腥。
2. 香菇先炒香，鍋中加入水、白米，一半炸過的紅蔥頭酥、玉米、高麗菜開小火火熬粥。
3. 打好稀飯後，魚柳燙熟平均分各班，蓋鍋蓋前再加入預留的另一半炸好的紅蔥酥。

(3)義式燉飯

1. 白米用番茄醬調製好的水煮成帶有少許番茄味道的番茄飯。
2. 洋蔥炒香後、再加入絞肉拌炒，先盛出備用。
3. 馬鈴薯、胡蘿蔔燙熟，加入番茄糊、番茄醬、砂糖、鹽巴調味煮醬。
4. 加入炒好的絞肉及洋蔥燉煮。
5. 將煮好的醬料拌入蒸好的番茄飯中即完成。

素食

(1)手工芋香豆包排

1. 將芋頭蒸熟，趁還有些許熱度時候加入砂糖，壓成香甜芋泥，並搓揉成個別球狀。
2. 生豆包打開來，鋪上海苔片，放上搓好的芋泥球，輕輕壓扁捲起來。
3. 接縫處塗上麵粉加水的麵糊黏牢。
4. 下油鍋炸熟即完成手工芋香豆包排。

參、討論提案

案由一、討論114年11月份菜單。

決議：照案通過。但因考量非洲豬瘟產生的廚餘回收問題，減低廚餘量故將11/4的菜色與11/21菜色互換，11/14與11/28菜色互換。

肆、臨時動議：無

伍、散會：14時25分