

三民國小 114 學年度第 1 學期 12 月份學校午餐委員會會議記錄

會議時間：114 年 12 月 23 日下午 14:00

會議地點：東園國小午餐室

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，一起來為營養午餐把關並提供寶貴的建議，今天除了進行 115 年 1~3 月的菜單審查，還有討論兒童節加菜與午餐滿意度調查結果檢視，接下來就讓我們開始今天的議程。

貳、午餐業務報告

一、午餐業務

- (一) 上次會議決議執行情形：12 月 2 日日式湯烏龍麵，部分學童反應餐量不足，立即清點及調撥補餐，後續檢討與預防(詳如附件一)。12 月 10 日滷蛋，烹調後有一定數量碎裂，故將滷蛋改為小黃瓜玉米炒蛋；12 月 16 日蒲燒魚片，因貨源不足，故將蒲燒魚片改為川燙小卷，本校收文後轉知受供校並公告於午餐網頁，其餘執行正常。

二、午餐經費收支情形：

- (一)114 年 12 月份午餐維運基本費主要支出項目：

114 年 12 月份午餐維運費動支表

項次	日期	品名	午餐維運費	備註
1	11 月 18 日	114 年 11 月份東門國小電梯保養費	1800	
2	11 月 22 日	洗碗機專用清潔劑	23800	
3	11 月 24 日	不銹鋼飯蓋更新	27500	
4	11 月 28 日	114 年 12 月份午餐廚房水費(1375 度)	22718	
5	12 月 1 日	114 年 11 月份東門國小電梯保養費(信義樓)	2400	
6	12 月 1 日	蒸飯櫃修繕等	6500	
7	12 月 2 日	114 年 12 月份午餐廚房瓦斯費	79528	
8	12 月 3 日	菜監廚用雨鞋	388	

9	12月3日	廚房影印機租金	5526	
10	12月3日	114年12月份送餐電梯保養費	3600	
11	12月3日	114年12月飲水機保養費	40	
12	12月8日	114年12月份東門國小電梯保養費	4200	
13	12月9日	切菜機刀片、L推車換輪及大灶修繕等	59940	
14	12月11日	洗碗機管件漏氣維修	5500	
15	12月11日	114年10-12月份東園國小電梯保養費	10800	
16	12月12日	鍋爐風壓開關修繕	6000	
17	12月15日	114年12月份午餐廚房電話費	616	
18	12月16日	114年12月份午餐廚房病媒老鼠防治費用	6300	
		合計	267156	

(二)截至12月22日止 午餐維運費-7,206,254

午餐維運費-以前年度-12,630,139

三、本月廠商履約情形：

(一)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(H ₂ O ₂)，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。				

(二)午餐異況：

日期	目前 狀況	事實	契約規範	處理方式
12/4	午餐	三民3年9班湯中有菜	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	物理性異物:記

	異物	瓜布纖維。 三民 4 年 13 班蘿蔓萵 莖中發現菜蟲。	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。	3 點罰款壹仟 元整；生物性 異物:12 月份第 一次予紀錄。
午餐罰款壹仟元整。				

四、午餐食材檢驗：

(一)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：推出新菜色

(1)芋香紅豆湯

1. 芋頭丁煮至熟透用均質機打成糊狀備用。
2. 紅豆加糖用小火慢燉出沙，再加入芋泥糊拌勻。
3. 帶有些微芋頭香氣的紅豆湯完成。

(2)金菇燴蘿蔔絲

1. 金針菇切半並稍微撥開，白蘿蔔切絲，乾木耳挑揀過泡開，豆包切條狀備用。
2. 白蘿蔔加水炒至熟透變軟，再加入金針菇、木耳絲及切好的豆包。
3. 用醬油、鹽、糖、白胡椒粉、烏醋調味，最後用太白粉水稍微勾芡，口味口感類似羹的金菇燴蘿蔔絲就完成了。

(3)紫菜鮮蝦湯麵

1. 紫菜餅慢慢挑揀過，金針菇切絲備用，肉絲退冰之後抓醃過。
2. 將紫菜、金針菇、醃過的肉絲煮成紫菜金針湯，並用鹽巴、胡椒鹽、糖、香油調味。
3. 白油麵另外用飯盆蒸熟。蝦仁另外川燙去腥後撈出，平均分裝至各班級桶中。
4. 小朋友請將白油麵加入美味的紫菜鮮蝦湯中一同享用。

(4)虎皮蛋

- 1.將水煮蛋燙過瀝乾備用
2. 下中溫油鍋，將水煮蛋炸至表皮金黃、微皺即可撈起。
3. 撒上炸過的九層塔及椒鹽拌勻，美味又簡單的虎皮蛋即完成。

(5)台式海鮮炒麵

1. 高麗菜、胡蘿蔔切絲，乾木耳挑揀好泡開備用。
2. 魷魚及蝦仁退冰，加入薑絲稍微炒至八分熟撈起。
3. 鍋中放入高麗菜及胡蘿蔔等青菜炒熟後，加入剛炒好的魷魚及蝦仁，並用適量鹽、糖、醬油調味。
4. 最後再將麵加入拌炒均勻。

素食(1)手工香酥芋香雞塊

1. 芋頭丁先蒸熟，並在還熱著的時候拌入糖壓成芋泥。
2. 在手工將兩塊素麥克雞塊中間夾入芋泥。
3. 將夾好的芋泥雞塊沾粉下鍋炸至熟透即可。

參、討論提案

案由一、討論兒童節加菜事宜。

議決：兒童節加菜決定提供每人統一牛奶球 1 包、津津蘋果葡萄綜合果汁 1 罐，供應時間由各校與廠商協調決定。

案由二、討論 114 學年度 1-3 月份菜單。

議決：葷食 1/20 綜合堅果更正到 1/23 提供。

素食 1/2 素雞排改為素魚排，1/22 椒鹽雙拼中的素鍋貼改為豆腸。

案由三、討論本學期午餐滿意度調查結果。

議決：照案通過。學生對調味方式與用油量滿意度較不理想，後續再與廠商協調，並加強午餐菜色的說明與宣導。

肆、臨時動議：無

伍、散會：14 時 50 分

新竹市所屬學校午餐(廚房)緊急應變處理單

一、通報基準：供膳期間發生與食安、人安、公安相關事件時啟動「通報」機制。

二、餐點處理：☐ 停餐 ☒ 準時供餐 ☐ 延誤至__時__分供餐

三、基本資料

學校	供餐學校：三民國小（總供應量：5901 人）
	受供學校：東園國小、東門國小
時間	事發於 114 年 12 月 2 日 12 時 30 分
通報	<input checked="" type="checkbox"/> 教育處

四、緊急情況

事由	<input type="checkbox"/> 設備異常； <input type="checkbox"/> 食材異常； <input type="checkbox"/> 水電瓦斯供應異常； <input type="checkbox"/> 餐點成品異常； <input checked="" type="checkbox"/> 其他 異況簡述：部分學童反應餐量不足
供餐	當日菜單：日式湯烏龍麵+日式醬油雞排*1+大 A 菜+綜合堅果包*1
處理方式	應變措施：接獲反映後立即清點與迅速調撥補餐 菜單部分： <input type="checkbox"/> 維持原菜單； <input type="checkbox"/> 菜單調整：
檢討預防	<ol style="list-style-type: none"> 1. 日式湯烏龍麵為本學期第一次供應，經查供餐結束後仍有剩食廚餘(但確實比平日少一半) 2. 研議後為避免政策調整因素及學童因喜好致使供應量及剩食量難以平衡，將加強以下 3 點 <ul style="list-style-type: none"> ● 鼓勵專人(如午餐小班長)進行第一輪配膳，並教導配膳方式 ● 請導師協助宣導均衡飲食、多元攝取與惜食不浪費的生活習慣 ● 持續鼓勵廚務人員在食安前提下來新求變，並於提供特殊餐食型態或新菜色時，供應前先向師生廣為宣傳，鼓勵學生提高攝食量並使供需維持恆定。

備註：

1. 發生緊急情況時應立即通報主管後一併通報教育處(03-5268543)。
2. 完整紀錄後另提至近期午餐委員會列報告事項。

填表人：營養師崔岑亘

主任：學務主任張秀光

校長：校長陳進豐

連絡電話：03-5326345

分機：321