

三民國小 115 學年度第 2 學期 3 月份學校午餐委員會紀錄

會議時間：115 年 3 月 19 日 14:00

會議地點：三民國小校長室

會議主持人：陳進豐校長

紀錄：崔岑巨

壹、主席致詞：感謝委員們參與午餐會議，並先行審核午餐菜單，去年市長宣布午餐費全額補助，實行日期從 115 學年度開始，午餐基本費仍由家長負擔，另下個學年度開始有鮮奶發放政策等後續市府公布。

貳、午餐業務報告

一、上次會議決議執行情形：2 月 26 日沙茶凍腐，因小黃瓜缺貨，故將小黃瓜改為彩椒，3 月 12 日韭香粉絲改為芹香粉絲，因韭菜貨源不足，故將韭菜改為芹菜，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) 本學期經費預估動用情形：

新竹市學校午餐相關經費動支明細暨結報表								
學校名稱：		新竹市東區三民國小						
支用名稱		114 學年度第 2 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：14,363,283 元；(結算至 115 年 2 月止) 本學期收入預估數：2,124,000 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			
預備金	主副食(補餐預備金)	特殊時期『外訂補餐』緊急預備金		5900	學生、教職 5	442500		供膳異常時(教職學生 5900 人 x 補 5 元 x 15 天)
		供膳異常時預備金		5900	60	354000		供膳異常時臨時外購餐點
	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	30	177000		兒童節加菜 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	學校用餐相關設備及物品添購等	學期	1	80000	80000		三校配膳用品、口單網框、菜瓜布、洗碗精、垃圾袋、餐盤
		鍋爐維護保養及修繕	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
		午餐設備增購、維修及保養及汰舊換新	學期	1	300000	300000		爐灶、蒸飯櫃、切菜機、吧檯錫、風罩、洗碗機、等設備
		三校送餐推車維修	學期	1	200000	200000		
		廚房雜項維修耗材	學期	1	250000	250000		水電維修、消防安全、燈具線路、天花板、攝影機、冷氣、窗戶等維護、維修工具添購
		飲水機保養	學期	1	10000	10000		
		辦公室及營養教育相關費	學期	1	70000	70000		辦公室用品及電話費、影印機費用等、營養教育相關用品-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	100000	100000		
		水塔清洗及濾心等耗材	學期	1	60000	60000		濾心更換
		廚房陰井消毒工程	學期	1	70000	70000		
		病媒防治等工程	學期	1	120000	120000		紗窗更新及消毒等
		其他環境清潔及維護	學期	1	10000	10000		漂白水等
	廚工人事費	地磚及油漆等	學期	1	100000	100000		
		雜支	式	1	10000	10000		午餐招標評選委員會等相關費用
	小計						3343500	
總計						3343500		

議決：通過後執行

(二) 115 年 1-3 月主要支出項目：

115 年 1-3 月份午餐維運費動支表

項次	日期	品名	午餐維運費	備註
1	1 月 1 日	115 年 1 月份午餐廚房水費(1125 度)	18631	
2	1 月 2 日	三校班級配膳用餐具清洗菜瓜布	2000	
3	1 月 2 日	三校班級配膳用網帽	12600	
4	1 月 2 日	午餐廚房陰井汙水池清理及內部水溝管路水刀疏通工程	51250	
5	1 月 2 日	午餐廚房例行油煙罩清洗及切菜機保養、刀片更新等	39800	
6	1 月 2 日	頂樓水過濾系統設備更新	65000	
7	1 月 5 日	115 年 1 月份瓦斯費	79637	
8	1 月 5 日	115 年 1 月份電費(14600 度)	94439	
9	1 月 6 日	三校班級配膳用口罩	8502	
10	1 月 7 日	三校班級配膳用清淨海洗碗精	16494	
11	1 月 7 日	每學期例行水質檢驗	3150	
12	1 月 7 日	114 年 12 月份午餐廚房影印機租金	5526	
13	1 月 8 日	每學期例行水塔清洗	14700	
14	1 月 9 日	1 月份飲水機例行巡檢	40	
15	1 月 13 日	115 年 1 月份三民送餐用電梯保養費	3600	
16	1 月 14 日	大灶鼓風機開關維修、班級餐車及洗碗機水槽焊接等	7300	
17	1 月 15 日	115 年 1 月份午餐廚房電話費	603	
18	1 月 15 日	每學期例行更換烹調區及煮湯區紗網	32200	
19	1 月 16 日	2 號鍋爐瓦斯洩漏感知器更換	8000	
20	1 月 16 日	鍋爐清罐脫氧劑	5040	
21	1 月 16 日	115 年 1 月份東門國小送餐電梯保養費	1800	
22	1 月 19 日	115 年 1 月午餐廚房病媒老鼠防治費用	6300	
23	1 月 21 日	例行頂樓水洗機清洗(3 台)	21000	
24	1 月 21 日	蒸飯箱(第三台)控制系統及管路修繕	45500	
25	1 月 29 日	115 年 1 月份東門國小送餐電梯保養費(信義樓)	2400	
26	1 月 29 日	115 年 2 月份午餐廚房水費(1103 度)	18270	
27	1 月 30 日	午餐廚房打掃清潔用具及推車潤滑油	3000	
28	2 月 2 日	115 年 1 月份午餐廚房影印機租金	5526	
29	2 月 3 日	115 年 2 月份瓦斯費	70541	
30	2 月 4 日	午餐廚房用文具	1366	
31	2 月 5 日	黑生鼎鑄鐵鍋及普利桶	7130	
32	2 月 10 日	115 年 2 月份三民送餐用電梯保養費	3600	
33	2 月 11 日	115 年 2 月份午餐廚房飲水機保養費	840	
34	2 月 12 日	115 年 2 月份午餐廚房電話費	637	
35	2 月 23 日	東園國小班級餐車、L 型推車修繕	6300	

36	2月23日	115年2月午餐廚房病媒老鼠防治費用	6300	
37	2月23日	115年2月午餐廚房消毒費用	7350	
38	2月23日	電動門用電池、留樣檢體專用盒、辦公室地墊	520	
39	2月23日	營養師公會常年會費	2500	
40	2月25日	115年2月份東門國小送餐電梯保養費	1800	
41	2月26日	115年3月份午餐廚房水費(482度)	8117	
42	3月2日	廚房衛生檢查表用壓克力插套	1900	
43	3月2日	115年2月份午餐廚房影印機租金	5526	
44	3月3日	115年3月份午餐廚房瓦斯費	14936	
45	3月4日	115年2月份東門國小(信義樓)	2400	
46	3月4日	115年3月份午餐廚房飲水機保養費	40	
47	3月5日	115年3月份午餐廚房電費(9120度)	56492	
48	3月10日	115年3月份三民送餐用電梯保養費	3600	
49	3月12日	115年3月份東門國小送餐電梯保養費	1800	
		合計	776003	

(三)截至3月13日止 午餐維運費-484,411

午餐維運費-以前年度-14,363,283

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
2/24	午餐異物	東園2年1班湯中有菜蟲。	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。	生物性異物：2月份第一次予紀錄。
3/11	午餐異物	三民5年6班副菜中有塑膠片。		物理性異物記3點
午餐罰款壹千元整。				

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。

(二)新竹市政府產發處於3月16日至本校抽驗食材-胡蘿蔔；相關檢驗結果等待後續公告。

五、剩食減量實施：推出新菜色

(一)起司奶油白菜

1. 紅蘿蔔切絲、白菜洗淨切塊、玉米粒挑揀好，下鍋用鹽及胡椒簡單調味煮成玉米白菜，再稍微將多餘湯水撈出。
2. 奶油加麵粉與起司煮成起司白醬。
3. 煮好的玉米白菜淋上起司白醬，完成起司奶油白菜。

(二)佛跳牆湯 大白菜 生香菇 角螺 芋頭 栗子

1. 角螺泡水、栗子燙過稍微敲小塊。大白菜與生香菇洗乾淨切好備用，芋頭丁稍微炸至金黃。
2. 生香菇、角螺稍微炒過，放入大白菜與一點雞高湯熬煮。
3. 最後再放入先處理過的芋頭、栗子再悶煮一下完成。

(三)素食-手工海苔粉絲捲

1. 先將木耳絲、粉絲泡水，胡蘿蔔切絲備用，將上述材料與白干絲下鍋調味炒過，備料完成。
2. 麵粉、酥炸粉、水調製好麵粉糊，海苔片鋪平，鋪上步驟1的備料，左右收邊捲起，最後再用麵粉水封口。
3. 油熱之後，將包好的海苔捲裹上麵粉糊後下鍋炸至金黃。

參、討論提案

案由一、討論四月份菜單。

議決:原 4/1(三)蔬食日配合市府兒童節活動供應兒童節特餐，當周蔬食日調整至 4/2(四)供應，其餘照案通過。

肆、臨時動議：

提案一、針對堅果過敏學生，三民家長希望能提供不含堅果過敏原的特餐主食。

議決:其他兩所受供學校目前無此需求，由各校自行處理。

會後三民校內討論因應方式:特餐主食有堅果過敏原時，廚房使用蒸庫額外煮一小盆白飯放置午餐室給堅果過敏學童取用。

伍、散會：14 時 30 分