

三民國小 114 學年度第 2 學期 5 月份學校午餐委員會會議紀錄

會議時間：115 年 5 月 21 日 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

壹、主席致詞：感謝各委員今天能出席本學期最後一次的午餐會議，各委員們對午餐的用心與付出，讓營養午餐能越來越好，也謝謝蕙慶每次開會都派廚師前來參與，每月設計的新菜色也深受學生老師的喜愛，現在讓我們開始今天的議程。

貳、午餐業務報告

一、上次會議決議執行情形：5 月 5 日：炒麵麵包，因目前廠商產線調整大亨堡麵包貨源不足，故將大亨堡麵包改為漢堡麵包，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：

1.115 年 5 月份主要支出項目：

115 年 5 月份午餐維運費動支表

項次	日期	品名	午餐維運費	備註
1	4 月 23 日	營養教育-惜食活動用具	84	
2	4 月 23 日	水溝蓋、不鏽鋼定量 2L 量杯及廚工掛圍裙曬衣架	1315	
3	4 月 28 日	115 年 4 月份東門國小送餐電梯保養費(信義樓)	2400	
4	4 月 29 日	班級餐車、L 型推車修繕及換輪等-東園國小	10260	
5	4 月 30 日	115 年 5 月份午餐廚房水費(1221 度)	20200	
6	4 月 30 日	115 年 4 月份午餐廚房影印機租金	5526	
7	5 月 6 日	115 年 5 月份午餐廚房電費(15040 度)	97485	
8	5 月 7 日	115 年 5 月份午餐廚房瓦斯費	67810	

9	5月7日	115年5月份午餐廚房飲水機保養費	40	
10	5月13日	115年5月份午餐廚房電話費	656	
11	5月13日	115年5月份三民送餐用電梯保養費	3600	
12	5月18日	午餐廚房水電修繕	33500	
13	5月18日	病媒-鼠害防治用帶蓋垃圾桶	3300	
14	5月18日	115年5月份東門國小送餐電梯保養費	1800	
15	5月18日	鍋爐-清罐脫氧劑	5040	
		合計	253016	

2.截至5月19日止 午餐維運費-3,323,073

午餐維運費-以前年度-14,186,973

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
<p>1、驗收食材符合食品衛生管理法及學校衛生法。</p> <p>2、豆製品簡易檢驗過氧化氫(H₂O₂)，未檢出。</p> <p>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。</p>				

2 午餐異況：無異況

日期	目前狀況	事實	契約規範	處理方式
5/4	午餐異物	三民3年2班學生發現碗中有昆蟲。	依第十六條 罰則一、供應餐點有以下情形(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 1 點。 (二)生物性異物：蚊子、蛾蚋、果蠅、馬陸、蜘蛛記 1 點 (三)物理性異物：金屬、紙屑、塑膠類等按次記點。	生物性異物記 1 點
午餐罰款零元整。				

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:推出新菜色

1.番茄豚肉湯麵

- (1)肉角及油豆腐加入滷包、八角、五香粉滷透，將肉與油豆腐盛入菜盆，紅燒滷汁備用。
- (2)開另外的鍋子將番茄切丁與少許的油拌炒至出沙，再加入剛剛的紅燒肉滷汁並調味。
- (3)加入用水泡過的木耳絲、洗淨切塊的高麗菜、玉米粒和油片絲慢慢熬煮紅燒湯。
- (4)起鍋之前撒上蔥花，小朋友享用時先將飯盆中蒸好的白油麵放到碗中，再放上滷好的肉角跟油豆腐，最後淋上番茄紅燒湯，即可享用美味的番茄豚肉湯麵

2.日式柴魚蒸蛋

- (1)將一半的柴魚片加入一點鹽巴及二砂煮成日式高湯。
- (2)高湯加入打好的蛋液中，放入鋪好烘焙紙的菜盆中。
- (3)放入蒸爐蒸一小時半，逐盆檢查是否熟透並撒上柴魚海苔粉作裝飾。

3.蜜汁荔香豬排

- (1)生鮮豬排先完全退冰，使用一半的蜜汁荔香粉及鳳梨泥醃肉，確保肉因為酵素作用軟嫩並帶有香氣。
- (2)將醃製好的豬排放入鍋中煮至熟透，另一半的蜜汁荔香粉做成淋醬淋在煮好的豬排上面。

4.素食 手工菜：焦糖布丁

- (1)將奶粉泡開並加入二砂做調味，加入打好的蛋液中，並用均質機打出綿密感。
- (2)將布丁液過濾並倒入盆中蒸製熟透，並用飯匙將蒸好的布丁做塊狀分割區塊。
- (3)撒上二砂並用噴槍烤出焦糖硬殼，完成美味的焦糖布丁。

參、討論提案

案由一、討論 114 年 6 月份菜單。

議決：葷食 6/8 薑汁肉片與 6/11 壽喜燒對調，且薑汁肉片改為古早味肉燥，材料薑泥與肉片，改為肉燥與干丁。

6/15 三杯雞丁加皇帝豆。

6/30 的應青應提供豆芽或高麗菜。

素食 6/4 竹筍秀菇湯加角螺。

6/8 蒲燒豆腸與 6/11 素壽喜燒對調。

6/9 豆包素香燴飯的豆包改為烤麩。

6/15 三杯雞丁加皇帝豆。

6/30 的應青應提供豆芽或高麗菜。

案由二、報告本學期午餐滿意度調查結果。

議決：照案通過。

肆、臨時動議：無

伍、散會：14時50分