

三民國小 115 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：115 年 9 月 18 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：感謝委員對午餐菜單的用心把關。也謝謝廠商的配合，為孩子們的午餐提供好的食材。

貳、午餐業務報告

一、上次會議決議執行情形：因目前氣候因素造成香菇生長週期緩慢，貨源不足，9 月 7 日素雞拌青花，將食材香菇改為木耳，9 月 16 日壽喜燒素肚，將香菇改為鮑菇頭，9 月 18 日高麗菜飯，將香菇改為木耳，9 月 23 日蛋酥白菜，將香菇改為金針菇；9 月 11 日漢堡（不含芝麻），因配合廠商產線排程與原料供應批次調整，原訂採購之無芝麻漢堡包臨時供貨不足，為確保當日餐點如期新鮮供應，規格調整為漢堡（含芝麻），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、本學期經費預估動用情形：

支 用 名 稱	115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	☒ 午餐基本費結餘款 ☒ 當學期午餐相關經費收入 ☐ 其它()
經 費 收 支	基本費歷年結餘款： <u>17,228,673</u> 元；(結算至115年7月止) 本學期收入預估數： <u>2,052,000</u> 元(基本費360元X5700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)	特殊時期『外訂桶餐』緊急預備金		5700	學生、教職補5元*15天	427500			供膳異常時(教職學生5700人*補5元*15天)
		供餐異常時預備金		5700	60	342000			供餐異常時臨時外購餐點
	設備、其他	大灶更新		6	99000	594000			
		出餐區雨遮工程		1	110586	110586			雨遮漏水更新
小計									
每學期例行性支出	主副食(含加菜金)	節慶加菜		5700	50	285000			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	學校用餐相關設備及物品添購等	學期	1	90000	90000			三校配膳用品:口罩網帽、菜瓜布、洗碗精、班級餐盤更新
		鍋爐維護保養及修繕	台	2	40000	80000			保養及藥劑等
		送餐電梯保養維護(分攤)	學期	1	130000	130000			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、迴轉網、風管、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
		地磚及油漆等	學期	1	100000	100000			
	廚工人事費	雜支	式						
小計						4099086			

三、午餐經費收支情形：

1. 115 年 9 月份午餐維運基本費主要支出項目：

項次	日期	品名	午餐基本費	備註
1	8 月 20 日	推車-焊接及換輪	29540	
2	8 月 20 日	雜項-烹調區進水管漏水維修	9500	
3	8 月 25 日	雜項-例行電氣設備檢查	1000	
4	8 月 26 日	115 年 8 月份東門國小送餐電梯保養費	1800	
5	8 月 27 日	雜項-電氣設備故障重新新增電源插座	12037	
6	8 月 31 日	115 年 9 月份午餐廚房水費(120 度)	2199	
7	8 月 31 日	115 年 8 月份東門國小送餐電梯保養費(信義樓)	2400	
8	8 月 31 日	例行水塔過濾器濾心更換(PP*7 支)	4900	
9	8 月 31 日	115 年 8 月份午餐廚房飲水機保養費	4300	
10	9 月 2 日	115 年 9 月份午餐廚房瓦斯費	723	
11	9 月 3 日	115 年 9 月份午餐廚房影印機租金	5526	
12	9 月 7 日	115 年 9 月份午餐廚房電費(4230 度)	28823	
13	9 月 9 日	裝食材塑膠籃(黃色)*20 個	6500	
14	9 月 9 日	東園國小班級餐車、L 型推車修繕、換輪等	11480	
15	9 月 9 日	東園國小增購講桌式配膳台一台	28000	
16	9 月 14 日	115 年 9 月份午餐廚房電話費	564	
		合計	149292	

2. 截至 9 月 14 日止 午餐基本費-2,679,859

午餐基本費-以前年度-14,186,973

四、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
9/7	午餐 異物	三民3年2班青菜中有 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:9 月份第一次予 紀錄。
9/10	午餐 異物	東園2年9班主菜中有 塑膠。		物理性異物記 3點
午餐罰款壹千元整。				

五、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9月10日抽驗食材-溯源絲瓜；檢驗結果合格。

(三)新竹市政府動保所於9月17日抽驗食材-肉片，相關檢驗結果等待後續公告。

六、剩食減量實施

(一)推出新菜色：

(1)梅汁燒肉

1. 肉角退冰用熱水川燙去血水，加入少許醬油、二砂、適量太白粉抓醃均勻。
2. 高麗菜與胡蘿蔔炒熟後加入肉角燉煮，再用一點醬油、二砂、番茄醬調味。
3. 最後起鍋前加入烏梅汁增香。

(2)起司番茄南瓜粥

1. 先將生米煮成熟飯，取出備用，南瓜煮熟用均質機打泥。
2. 絞肉跟洋蔥炒香後加入番茄丁炒至軟化，加入水與煮好的飯和南瓜泥熬煮。
3. 加入鹽、胡椒粉、番茄醬調味，準備起鍋前再加入起司絲，攪拌均勻後快速關火。

(3)什錦甜豆

1. 彩椒切絲、木耳切絲，油片絲、甜豆洗淨備用。
2. 鍋中放入油將木耳、油片絲翻炒1-2分鐘後加入少許的水及鹽、二砂。
3. 接著放入彩椒絲跟甜豆快速翻炒至翠綠色。
4. 起鍋前用少許太白粉水做薄芡，即完成。

(4)素食：素蒼蠅頭

1. 鮮豆去兩頭老筋切成和豆干丁差不多大小的小段。
2. 先用油將黑豆豉炒香後加入豆干丁，至表面焦黃帶點豆豉香氣。
3. 鍋中加入少許醬油、素蠔油、二砂小火煮2-3分鐘讓豆干入味。
4. 湯汁快收乾時，轉大火，投入鮮豆小段快速翻炒。
5. 加入少許太白粉水勾薄芡並加入一些香油提香。

參、討論提案

案由一、討論115年10月份菜單。

議決：照案通過。

案由二、討論校慶餐點。

議決：校慶餐點經表決主食為切達貝果、主菜為無骨雞腿排、飲品為100%蘋果汁200ml、點心包為元本山海苔及米果包。

肆、臨時動議：無

伍、散會：14時30分