

111 學年度第 1 學期健康國小群組學校午餐供應委員會會議

一、日期：112 年 4 月 21 日(星期五)下午 13 時 30 分

二、地點：健康國小 2 樓會議室

三、主席：陳素蘭校長

記錄：黃明明

四、出席：如簽到表

五、業務報告：(報告人：黃明明)

- (一) 111 學年度下學期擬開放群組各校監廚志工家長至中央廚房監廚。群組學校午餐監廚時間如下：並請各校於輪值月前一週將輪值表名單寄給本校學務處，以利人員進出校園管制作業。

負責學校	健康國小	三民國小	敦化國小
負責月份	112 年 6 月	112 年 4 月	112 年 5 月

- (二) 111 學年度下學期群組學校午餐會議時間如下(13:30)，請預留時間與會；當月討論事項請各校最遲於會議前一天下班前，寄達承商及中央學校，以併入會議資料。

群午會	112 年 5 月	112 年 6 月
會議日期	5/19(週五)	6/16(週五)

- (三) 因應新型冠狀病毒防疫期間，本群組依北市政府佈達開學後，午餐供應之餐飲防疫、停課停餐標準落實，相關事項依照市府與疾管局最新公告即時更新之。
- (四) 請各校於**每月 15 前**提供承商次月訂購數量(訂退餐依照群組辦法)，並於每日完成當日訂餐量簽收。師生(含幼兒園)餐費(午餐費、可溯源生鮮食材之中央獎勵金)，群組各校須將每月訂餐量、金額、前次付款明細等資料於群組會議中提報，並列入會議記錄。

月份	每月訂餐金額	健康國小		敦化國小	民族國小		三民國小	合計
		國小	幼兒園	國小	國小	幼兒園	國小	
8-9 月	營養午餐(60 元)	827,820	85,060	1,630,080	905,940	145,520	489,000	4,083,420
	三章一 Q 獎勵金(師+生)	147,580		250,410	174,960		76,430	649,380
10 月	營養午餐(60 元)	738,060	73,500	1,427,700	792,720	126,600	415,080	3,573,660
	三章一 Q 獎勵金(師+生)	140,180		236,910	161,940		68,830	607,860
11 月	營養午餐(60 元)	804,360	81,500	1,543,920	912,360	150,880	474,600	3,967,620
	三章一 Q 獎勵金(師+生)	153,000		254,970	188,460		78,600	675,030
12 月	營養午餐(60 元)	760,560	78,560	1,514,640	875,700	143,560	472,620	3,845,640
	三章一 Q 獎勵金(師+生)	144,120		250,970	181,320		78,570	654,980

1 月	營養午餐(60 元)	493,740	52,460	959,280	546,360	95,320	294,660	2,441,820
	三章一 Q 獎勵金 (師+生)	94,880		157,400	112,500		49,020	413,800
2 月	營養午餐(60 元)	412,260	42,340	802,140	465,420	76,800	239,700	2,038,660
	三章一 Q 獎勵金 (師+生)	70,760		119,930	86,610		35,770	313,070
3 月	營養午餐(60 元)	839,820	92,400				517,620	
	三章一 Q 獎勵金 (師+生)	160,950					85,860	

說明：中央廚房勞務委外採購契約驗收，依履約進度採分期與書面驗收。每月群組會議紀錄金額由各校依實際結算金額於會議中覆核之。

- (五) 各校同意承商完成午餐驗收將採書面確認，請各校於每月供餐結束日下班前回傳至健康國小彙整之。
- (六) 群組各校請於 4/24 下午 16:00 前完成 112 年 5 月米糧網購，以順利完成群組米糧採買及請撥事宜。
- (七) 依據臺北市食品安全自治條例第 16 條規定公告「供應本市學校午餐自設廚房委外辦理及外訂餐盒食品(含桶餐)之業者」實施強制檢驗項目，並增加雞肉及豆製品訪廠照片等，本學期承商已於 112 年 4 月 19 日前送交學校檢驗報告，其中蔬菜農藥檢測 191 項(未達 311 項，待補)、麵條(過氧化氫，外送檢驗待補)。
- (八) 監測餐食中心溫度(℃)如下：

檢測日期	112.03.14	112.03.20	112.03.27	112.04.06	112.04.14	112.04.18
測量地點	民族(二)	健康(一)	三民(一)	敦化(四)	健康(五)	民族(二)
測量時間	12:00	11:50 (505)	12:00	12:00	11:50 (304 課後)	12:00
主食	61.4	65.8	60.1	63.8	61	61.6
主菜	67.9	70.2	61.6	62.3	50.4	70.2
副食一	61.2	66	60.8	66.3	51.8	67.3
副食二	53.1	56.7	61.4	62.8	54.2	60.1
湯	59.1	63.7	62.5	62.2	60.8	61.3

說明：

- 中央廚房勞務委外履約規範：供膳管理：熟食製品自產出至食用，包含運送過程，常溫保存不超過 4 小時或溫度應保持在攝氏 60℃ 以上。
- 確認驗收餐點溫度在 60℃ 以上，為防治生物性食品中毒相關之重要事項。承商應持續強化學校午餐之衛生管制要求如下：「容器與蓋完整密合」及「容器或箱盒清潔」。依據契約範本第 17 條第 1 款第 1 目之三「供餐品質(食材品質)」為建議之違約記點標準列舉項目。

3. 目前中央廚房實際烹煮完成之時間，部分湯或菜餚早於食用前 4 小時前完成。

4. 備註：

03/14 有機小松菜**53.1**°C/冬瓜薏仁湯**59.1**°C

03/20 有機味美菜**56.7**°C

04/14 京醬肉絲**50.4**°C/絲瓜寬粉**51.8**°C/木耳青江菜**54.2**°C

(1) 餐食低於60°C情形，請承商持續努力達成目標。

(2) 為防燙，餐食以不高過70°C為原則。

討論：

健康國小校長：本校送餐距離最短，但午餐抽測溫度較受供應學校為低卻持續出現。

第一餐盒營養師：4/14健康抽測課後班供應人數較少，溫度比較可能較低。

健康國小營養師：4/14當日抽測之健康課後班供餐人數為19人，與三民國小大部分班級供應人數接近。

健康國小校長：請廠商留意餐食烹煮完成之時間，不早於食用前4小時前完成。

健康國小學生家長會代表：午餐食材強制檢驗合格報告提交時間皆有提早告知廠商，仍有部分報告未檢附，有欠妥當。

健康國小校長：再請廠商儘快確定補齊之日期。

六、提案討論：

案由一：三月十三日至四月二十一日止，各校反映事項與承商回覆情形，提請討論。

項 目	反映事項				承商回覆
	編號	班級	日期	反應內容	
飯 菜	1	健康 406	4/6 (週四)	今日木須銀芽中吃到一段 透明塑膠片	今日菜品為木須銀芽，食材有綠豆芽、豆干絲、肉絲、木耳、紅蘿蔔，食材均均經過清洗挑揀再行烹調，比對異物後，推測應為 油蔥酥包裝袋碎片 ，此異物可能於師傅烹調時不慎掉落，已請工作人員注意拆袋時包裝袋應保持完整，避免此情況再次發生，並請配膳人員加強成品檢查。
	2	三民各班	3/27 (週一)	飯不難吃，但幾乎各班皆反應太黏及太濕。	今日主食為蕃茄三鮮炊飯，此菜色本身口感偏濕黏，我們會再請廚師注意烹調水量，以期符合大部分用餐者的口味。
	3	三民 502 班	3/29 (週三)	飯有蟲。	今日糙米飯所用之食材為履歷米及糙米，此批白米與糙米皆於3/27 進貨，白米生產包裝日期為3/22 及 3/23，糙米生產包裝日期

					為 3/24，且乾貨間有冷氣機及除濕機 24 小時維持其溫溼度，經觀察其外觀並比對後，此蟲應為米蟲的一種，已請工作人員加強烹煮前的食材清洗、異物挑揀及配膳時成品之檢視，以避免此情形再次發生。並已向供應商反應此情況。
	4	三民 301 班	4/12 (週三)	蜜汁燒肉肉量較少	此菜色反應良好，會再調整此菜色的食材供應量，並請配膳人員調整配膳量，也請檢核人員加強檢視，同時請現場人員留意師生打餐情形，有問題隨時跟公司回報以進行調整。
	5	三民 502 班	4/20 (週四)	女學生在飯裡發現頭髮。	經觀察此異物，因頭髮無沾黏到白飯痕跡，故於烹調及配膳過程中掉落的可能性較低，推測可能於學生打餐過程中或其他原因不甚落入，本公司要求人員進現場時，先著兩層髮帽包覆頭髮避免頭髮掉落，並以滾筒黏除身上頭髮及落塵，再進空氣浴塵室加強移除落塵，仍會持續要求並監督人員落實執行。
	6	敦化 511	4/11 (週二)	蛋裡面出現塑膠不明塑膠物品	今日菜品為洋芋炒蛋，食材有雞蛋、馬鈴薯、紅蘿蔔、毛豆、奶粉，食材均均經過清洗挑揀再行烹調，比對異物後，推測應為雞蛋或奶粉的包裝袋碎片，此異物可能於師傅烹調時不慎掉落，已請工作人員注意拆袋時包裝袋應保持完整，避免此情況再次發生，並請配膳人員加強成品檢查。
	7	民族幼兒園 海豚班	4/13 (週四)	菜桶出現一條綠色橡皮筋	今日菜品為有機高麗菜，食材有有機高麗菜、冷凍玉米粒，食材均均經過清洗挑揀再行烹調，比對異物後，推測異物可能夾雜於高麗菜中或後端掉入，現場人員於清洗時及配膳檢視時並未發現挑揀出，已請工作人員清洗時以批次少量檢

					視食材，增加檢視頻率及異物挑除率，並加強成品檢查。
	8	民族幼兒園各班	4/21	花生粉有不新鮮的油耗味，擔心花生粉有黃麴毒素的可能。	今日提供之花生粉於 4/17 進貨，花生粉生產包裝日期為 112/4/3，進貨時產品為密封包裝，工作人員於配送當日才將其與糖粉混合並進行分裝，且當日並無其他班級反應此情況，另已向供應商反應須注意產品勿發生此情況，民族幼兒園當天全數退回並未食用。
湯	1	健康 303	4/20 (週四)	玉米濃湯中發現一根 頭髮	因異物於學生盛入碗中後發現，故無法研判來源，本公司要求人員進現場時，先著兩層髮帽包覆頭髮避免頭髮掉落，並以滾筒黏除身上頭髮及落塵，再進空氣浴塵室加強移除落塵，仍會持續要求並監督人員落實執行。
	2	敦化 602	4/11 (週二)	湯品裡出現 塑膠片	今日菜品為大滷湯，食材有豆腐、竹筍絲、木耳、紅蘿蔔，食材均經過清洗挑揀再行烹調，比對異物後，推測 異物可能夾雜於木耳中 。現場人員於清洗時並未發現挑檢出，已請人員加強食材清洗、異物挑揀及配膳時成品之檢視，並已通知供應商注意供貨品質。
水果	1	健康 601	3/20 (週一)	到班有 發霉的草莓	已請工作人員在挑檢時加強注意，同時也請供應商注意供應品質。
	2	健康 406	3/23 (週四)	一生吃到內部一塊(食指指甲大小) 黑掉的芭樂 ，相同位置外部則有許多紅點散布。	已請工作人員在挑選、清洗及截切時，多加檢視留意；同時也請供應商注意供應品質。
	3	民族 504	4/10 (週一)	發現一顆 壞掉的小番茄	已請清洗人員在挑選及清洗時，多加檢視留意，同時也請供應商注意供應品質。

備註：

序號	日期	生物性異物	物理性異物	其他
----	----	-------	-------	----

1	111/9/13		√(列入追蹤)	
2	111/9/16	√(列入追蹤)		
3	111/10/24 111/11/10		√(記點 1 點)	
4	112/1/10		√(記點 5 點)	罰款 1 萬元整
5	112/4/6 112/4/11		√(記點 1 點)	
6	112/4/13		√(記點 1 點)	

說明：

1. 111/9/13 咖哩裡面發現頭髮
2. 111/9/16 珍菇萵苣出現長度約 1 公分的蝸牛。
3. 111/10/24 藍色塑膠厚片，長 1.5 公分、厚 0.2 公分。
4. 111/11/10 塑膠片。
5. 112/1/10 黑色生鏽的釘子。
6. 112/4/6，112/4/11 皆為一段透明塑膠片。
7. 112/4/20 飯及湯中皆出現頭髮。
8. 112/4/13 青菜中出現綠色橡皮筋。

討論：

健康國小校長：有些水果品質不良，外觀可見。

第一餐盒營養師：再加強廚房現場供應品質檢視。

案由二：112 年 5 月菜單，提請討論。

說明：

一、 供應內容：詳參合約。

二、 依「JKES110004午餐履約規範說明：學校午餐食物內容及營養基準」與「臺北市政府教育局高級中等以下學校外訂餐盒食品及桶餐菜單菜單審查指引」審查廠商於 112 年 4 月 14 日下午 4 時後送達群組學校之 5 月菜單，意見如下：

(一) 合約供應內容**1. 營養量分析：**

脂肪 (目標值≤午餐熱量 30%)	第一週平均	第二週平均	第三週平均	第四週平均	第五週平均
8-9 月	32%	30.1%	31.2%	31.3%	30.9%
10 月	31%	31%	31%	31%	-
11 月	31%	31%	32%	31%	32%
12 月	31%	32% (改菜後修訂)	33% (改菜後修訂)	33% (改菜後修訂)	31%

112 年 1~2 月	31%	32%	30%	32%	31%
112 年 3 月	33%	32%	31%	31%	31%
112 年 4 月	33%	31%	31%	30%	-
112 年 5 月	32% (改菜後修訂)	32%	32%	31%	31%

鈣質 (目標值 270~330 毫克)	第一週平均	第二週平均	第三週平均	第四週平均	第五週平均
8-9 月	169 毫克	168 毫克	153 毫克	175 毫克	167 毫克
10 月	157 毫克 (改菜後修訂)	164 毫克 (改菜後修訂)	161 毫克	157 毫克	-
11 月	161 毫克	157 毫克	158 毫克	162 毫克	164 毫克
12 月 (改菜後修訂)	173 毫克	175 毫克	170 毫克	171 毫克	174 毫克
112 年 1~2 月	176 毫克	174 毫克	174 毫克	170 毫克	170 毫克
112 年 3 月	170 毫克	172 毫克	174 毫克	170 毫克	170 毫克
112 年 4 月	170 毫克	170 毫克	170 毫克	170 毫克	-
112 年 5 月	170 毫克 (改菜後修訂)	171 毫克 (改菜後修訂)	171 毫克	172 毫克	171 毫克

雜糧比(佔主食量%) 午餐基準目標值≥33% 市府目標值≥17%	第一週 平均	第二週 平均	第三週 平均	第四週 平均	第五週 平均
8-9 月	16%	9%	16.2%	19.8%	16%
10 月	14%	18%	13%	18%	-
11 月	13%	18%	14%	20%	17%
12 月 (改菜後修訂)	13% (改菜後修訂)	13%	15%	20%	18%
112 年 1~2 月	22%	14%	14%	19%	14%
112 年 3 月	18%	14%	16%	16%	19%
112 年 4 月	15%	15%	15%	13%	-
112 年 5 月	13% (改菜後修訂)	14% (改菜後修訂)	13%	20%	13%

豆製品 (目標值≥2 份/週)	第一週	第二週	第三週	第四週	第五週
8-9 月	2	1.2	1.9	2	2
10 月	2.1 (改菜後修訂)	1.5	2	1.5	-
11 月	1.1	2.4	1.6	1.8	1.2

12 月 (改菜後修訂)	1.1	2.9	2.6	2.6	2.3
112 年 1~2 月	1.8	2.6	1.7	2.3	1.5
112 年 3 月	1.2	2	2.3	2.2	1.8
112 年 4 月	0.7	2.6	1.7	1.7	-
112 年 5 月	2.3 (改菜後修訂)	1.7 (改菜後修訂)	1.6	2.4	0.8

備註：豆製品，包括毛豆、黃豆、黑豆或其製品（如豆腐、豆干、干絲、豆皮）

2. 每日食物內容分析：

(1) 午餐基準：五、午餐設計注意事項。4. 其他(4) 避免提供甜品、冷飲，若要提供以低糖之全穀雜糧類為宜（如：綠豆薏仁湯、地瓜湯、紅豆湯等）。

(2) 本月 3 次甜湯：超過 59%為加工澱粉類+糖。

(3) 豆魚蛋肉類供應偏低日：葷:5/12 為 1.3 份(為基準值 65%)，素: 5/12 為 1 份(為基準值 50%)。

3. 加工食品類：履約規範說明：五、食材管理(二)7.：無符合 CAS 或 TQF 標章廠牌，則應使用經檢驗合格及檢附檢驗合格證明產品。如：5/11 香菇絲(乾貨)，5/11(素)+ 5/25 敏豆(葷素)(冷凍)，5/17(素) 皇帝豆(冷凍)，5/25 魚板。

(二) 臺北市高級中等以下學校午餐外訂餐盒及桶餐菜單審查檢核表：

1. 5/11+5/25 冷凍敏豆，5/17(素) 皇帝豆(冷凍)，請標示供應商。

(三) 可追溯食材申請獎勵金實施計畫中每月附餐供應有機、產銷履歷或臺灣優良農產品豆漿 5 月供應日期，提請討論。

討論：

健康國小學生家長會代表：上個月同一學年校外教學錯過 2 次特餐，本月希望特餐避開學年校外教學日。

第一餐代表：同意委員建議將 5/4+5/5 與 5/11+5/12 調整互換，避開學生校外教學日。

三民國小學生家長會代表：4 月相同星期別，連續供應相同品項的水果，希望有變化。

第一餐盒營養師：遇到 4/4 連續假日放假，前後 2 週剛好有遇到。

三民國小學生家長會代表：所以，安排時有考量避免相同星期別，連續供應相同品項的水果？

第一餐盒營養師：是的。有考量。

結論：

1. 會後修正菜單。

2. 5 月附餐供應有機、產銷履歷或臺灣優良農產品豆漿日為 5/16(二)。

3. 菜單提供相關標示與食材證明文件。

七、臨時動議：無

八、散會(14 時 30 分)