

臺北市 112 學年度第 1 學期健康國小群組學校午餐供應委員會會議紀錄

一、日期：113 年 1 月 19 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：張禎娟校長

記錄：黃明明

四、出席：如簽到表

五、前次會議討論或決議事項執行情形：

- (一) 午餐菜色過敏情形未再反映，水果品質仍需持續改善。
- (二) 配合市府午餐供應有機菇計畫規定，每月供應 1 次、每人 30-40 公克，本群組將以 3/5、3/7 分 2 次供應方式設計菜單。
- (三) 蔬食日 3 月菜單依建議供應咖哩飯。
- (四) 師長反映希望噌湯味道淡一些，會持續關注。
- (五) 「監廚志工」試菜、「督餐志工」試餐於監廚當月之監廚輪值表登記。

六、業務報告：

- (一) 112 學年度第 2 學期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	民族國小	三民國小	敦化國小
負責月份	113 年 2、6 月	113 年 3 月	113 年 4 月	113 年 5 月

- (二) 112 學年度第 2 學期群組學校午餐會議日期如下，時間皆為 13:30，請預留時間與會。

群午會	113 年月 3 月	113 年月 4 月	113 年月 5 月	113 年月 6 月
日期	3/22(週五)	4/19(週五)	5/17(週五)	6/21(週五)

- (三) 監測餐食中心溫度(°C)如下：

檢測日期	學校	測量時間	主食	主菜	副食一	副食二	湯
112.12.22(五)	民族	12:00	57.5	65.1	63.7	55.5	60.4
112.12.25(一)	三民	12:00	61.2	62.6	61.5	62.6	60.5
113.01.05(五)	敦化	12:00	62.5	61.5	62.1	61.2	62.3
113.01.09(二)	民族	12:00	61.3	63.2	63	60.3	60.1
113.01.18(四)	健康	12:00	61	61.9	61.5	60.5	65

說明：依中央廚房勞務委外履約規範，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，且溫度應保持在攝氏 60°C 以上。

12/22 胚芽飯 57.5°C (9:59 烹煮完成時中心溫度 89.4°C)，木耳青江菜 55.5°C (10:09 烹煮完成時中心溫度 87.6°C)。

- (四) 請各校於 1/19(五)14:00 前回傳驗收同意書至健康國小。

- (五) 請各校於 3/13(三)提供反映事項。

- (六) 請承商於 3/11(一)提供 113 年 4 月份菜單。
- (七) 112 學年度 2 月份午餐監廚由健康國小負責。
- (八) 112 學年度 3 月份群組學校午餐會議時間為 113 年 3/22(五)13:30。
- (九) 請各校於每月 15 日前提供承商次月訂購數量，並於每日完成當日訂餐量簽收。群組各校須將每月訂餐量、金額、前次付款明細等資料(午餐費及可溯源生鮮食材之中央獎勵金)，於群組會議中提報，並列入會議紀錄，目前統計如下：

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)	821,744	82,780	1,729,380	937,560	136,160	487,320	4,194,944
	三章一 Q 獎勵金(師+生)	159,060		286,440	187,930		80,660	714,090
10 月	營養午餐(60 元)	739,094	71,920	1,500,960	828,600	120,240	420,420	3,681,234
	三章一 Q 獎勵金(師+生)	132,710		229,160	155,690		65,450	583,010
11 月	營養午餐(60 元)	790,253	79,100	1,526,280	854,700	129,720	456,900	3,836,953
	三章一 Q 獎勵金(師+生)	152,870		253,010	172,870		75,630	654,380

七、提案討論：

案由一：有關各校綜合反映事項，提請討論。

說明：

- (一) 三民：503、302、604、604、102 學生都吃得很開心。402、302 番茄、葡萄等顆數每人份量能再多一點，香蕉每次洗完，都會有臭臭的味道。601 湯的排骨希望各班能平均一些。(有學生覺得其他班排骨多一點)。
- (二) 民族：102、105、202、301、302、305、306、403、407、501、503、504、505、506、507、602、604、606 我們吃得很開心。201 的飯希望可以再多一些。205 希望可以少油、少醬汁，多出綠豆湯。401 特餐的份量太少可增量。502 份量時多時少。希望水果可以提供更多元的種類(吃西瓜、香蕉的頻率較高)，水果希望能不和熱菜一同擺放(會被加溫)。401 工作人員收拾餐盒可降低音量，以免影響午休。
- (三) 民族監廚：12/26 建議豬、雞肉切小塊，雞腿可軟些，味噌湯鹹度再淡些，青菜配料一起拌。
- (四) 健康：12/28 303 刈包想吃第 2 份，備餐區領不到。
- (五) 敦化：104 甜湯的珍珠可以軟一點。310 飯有時較黏。311 好久沒吃蒸蛋了。404 很多小朋友提出特餐多一些，蔬食日可多一些。甜湯太濃稠。407 建議有骨頭的肉少一些，菜炒軟一點。408 豆漿裡有豆皮。飯又濕又黏。菜太硬。504 米飯很黏，麵量太少。505 太油，飯可軟些，衛生方面有時有菜蟲。506 菜苦。番茄皮苦。甜湯太甜。508 飯太黏，希望吃一點義大利麵，吃咖哩飯時。咖哩醬常不夠。510 肉燥較鹹，豆腐料理調味較淡，香蕉偶爾有品質不佳。602 飯軟硬度不穩定，炒青菜蒜味太重，肉分量不足，部分水果品質不佳，送餐人員上課時間走廊交談略大聲。607 麻婆豆腐口味不佳(酸

的?)。608 有幾次水果品質不佳，例如：香蕉是生硬或過熟。611 飯有時太黏，葡萄、香蕉有時過熟腐爛，味道太重，菜有時太油，或有時會太冷了。612 水果種類太少，常吃香蕉，菜單內容可以多變化，可以更豐富，

承商回覆：

1. 香蕉味天然如此，生熟度不易掌握，再請供應商努力。水果供應量考量成本以週平量為準。
2. 甜鹹味、油用量由廚師改善。各班分配量儘量平均。會多注意餐食溫度及飯的軟硬度。
3. 各校備餐區開放學生多領用刈包等個數食物的時間，由群組各校自行議定。
4. 豬雞肉切小塊已處理。
5. 再注意服務人員交談音量。

決議：

1. 請承商提供多元的水果種類，並掌握水果的品質，數量以週平均為基準。
2. 飯量供應儘量平均，軟硬黏度請多注意。
3. 請服務人員儘量降低作業時音量。
4. 餐食少油少鹽，並依規定保持溫度。

案由二：為審查 112 學年度 3 月份菜單，提請討論。

說明：

(一) 依「臺北市學校午餐標準作業流程」辦理。

(二) 午餐合約供應內容如下：

1. 營養量分析：

脂肪	第一週 平均	第二週 平均	第三週 平均	第四週 平均
目標值≤午餐熱量 30%	29%	29%	30%	31%

鈣質	第一週 平均	第二週 平均	第三週 平均	第四週 平均
目標值 270~330 毫克	177 毫克	178 毫克	179 毫克	177 毫克

雜糧比 (佔主食量%)	第一週 平均	第二週 平均	第三週 平均	第四週 平均
午餐基準目標值 33%以上 市府目標值 17%以上	17%	15%	16%	14%

豆製品	第一週	第二週	第三週	第四週
目標值 2 份 /週以上	3	2.6	3.1	1.8

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. 每月附餐供應有機、產銷履歷或臺灣優良農產品，113 年 3 月豆漿供應日期應於供應日前 3~5 天通知群組學校。

（三）3 月份菜單如附件一。

決議：照案通過。

八、臨時動議：

- （一）兒童節供應特餐，提請討論。（提案人：三民國小家代）

決議：請廠商依照午餐基準規範設計菜單，並提午餐群組會議審議。

九、散會(14 時 20 分)