

臺北市 112 學年度第 2 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 3 月 22 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) 水果品質目前穩定。飯黏度、餐食溫度、甜湯濃度和甜度持續觀察。
- (二) 肉塊大小適中、各班湯料平均分配、特餐供應量充足會持續關注。
- (三) 降低供餐作業的音量會持續關注。

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	三民國小
負責月份	113 年 4 月

- (二) 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
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
113.2.19(一)	健康	12:00	62.4	62.2	60.6	60.1	61.2
113.2.27(二)	民族	12:00	64.1	62.5	61	61.1	61.6

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。

- (三) 請各校於 3/29(五)14:00 前回傳驗收同意書至健康國小。
- (四) 請各校於 4/10(三)12:00 前提供反映事項。
- (五) 請承商於 4/8(一)提供 113 年 4 月份菜單。
- (六) 112 學年度 4 月份群組學校午餐會議時間為 113 年 4/19(五)13:30。
- (七) 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
12 月	營養午餐(60 元)	727,860	71,920	1,453,620	822,840	123,480	433,020	3,632,740
	三章一 Q 獎勵金 (師+生)		136,970	241,580		166,870	71,170	616,590
1 月	營養午餐(60 元)	506,820	50,320	1,019,160	552,240	86,040	286,620	2,501,200
	三章一 Q 獎勵金 (師+生)		96,250	169,520		112,930	47,620	426,320
2 月	營養午餐(60 元)	412,800	36,360				213,480	
	三章一 Q 獎勵金 (師+生)		77,220				35,400	

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：

- 303 學生反應 2/17 古早味肉燥比較油。每個班部分學生反應 3/4 日式炸豬排比較乾及硬。
- 601 於 3/7 黑糖珍珠飲發現長約 2.5 公分黑色類似尼龍材質異物。

(二) 民族：605 一個學生 2/20 在麵裡舀到一個小水泥塊(約 0.3 公分左右)。401 一個學生 2/22 在自己的飯碗裡吃到一條透明橡皮筋(直徑大約 1 公分左右)。3/7 在企鵝般的飯桶中發現一條白色異物。

(三) 健康：103 師反映 3/7 素食豆皮卷，有油耗味和新鮮的混炒了。201 師反應素食常太鹹了。

(四) 健康監廚：

- 督餐：2/17 建議楊桃切成條狀方便學童食用。2/20"~特餐~◎DIY 螺旋麵" ◎芝香蜜汁烤雞腿 波隆那肉醬 有機山茼蒿 ◎▲玉米濃湯：整體很好，山茼蒿比較不搭，烤雞腿好吃，期望常有烤的菜色。2/26 黃瓜針菇湯偏涼。2/27 仙草綜合圓有芡，不像湯像燒仙草。
- 2/21 在中央廚房烹調區調味台，發現打開的、沒有用橡皮筋束起來的味精和 A 鮮大骨風味粉。

(五) 敦化：無

承商回覆：

1. 由於烹煮後一段時間肉燥天然油脂會浮於上層，會請師傅撈油，也建議班級於食用前先攪拌。
2. 食物製備流程中，將再加強異物篩選。有關於民族國小反應之異物雖然無法判定於作業區產生之異物，仍尊重委員決議。
3. 食物風味部分參酌學校意見調整。
4. 味精和 A 鮮大骨風味粉是於敦化國小與健康國小委託辦理餐會時使用的調味品，未來定改進，將物品收放妥當。

決議：

1. 有關菜單中太乾、太硬、太鹹、油耗味等，請廠商務必再進行調整，食材務必在保存期限內且新鮮。
2. 經討論後，本月份不予記點，請各校於午餐取餐時多指導，避免異物掉落製餐盒中，也請廠商務必持續注意，避免相同情形再次發生。

案由二：為審查 112 學年度 4 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	第五週 平均
目標值≤午餐熱量 30%	31%	31%	29%	32%	30%

鈣質	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
目標值 270~330 毫克	180 毫克	176 毫克	172 毫克	187 毫克	170 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	第五週 平均
午餐基準目標值 33%以上 市府目標值 17%以上	14%	10%	17%	11%	16%

豆製品	第一週	第二週	第三週	第四週	第五週
目標值 2 份 /週以上	1.6	2.3	2.4	2.8	1.2

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、4 月豆漿供應日期應於供應日前 3~5 天通知群組學校。

(三) 4 月份菜單如附件一。

決議：

1. 配合市府政策，不使用咖哩粉、胡椒粉、沙茶醬、胡椒鹽、辣椒粉，且預防性不使用番茄醬。
2. 有關甜湯部分目前已調降甜度，每班湯桶份量維持不變，請各校予以宣導。
3. 婚食菜單部分，4/23 菜單五香滷蛋改為炸醬豆干滷蛋。
4. 素食菜單部分，4/2 與 4/11 的主菜對調。

八、臨時動議：

請承辦單位於會議前一週發送開會通知及相關附件，委員若未收到通知，請向承辦單位反映，謝謝。

九、散會(15 時 00 分)