

臺北市 113 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：114 年 5 月 23 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) 各校有記點決議時，請提報群午會列入會議紀錄。上個月各校皆無記點。
- (二) 為維持中央廚房設備正常運作，請群組各校 1%設備維護費全數撥入本校以支應相關維修與更新費用。目前群組內各校皆已撥入 113 學年度第 1 學期 1%設備維護費至本校專戶。
- (三) 本午餐群組 114 學年度漲價報局函已同意核備。。
- (四) 為響應市府每週一蔬食日政策，將每月「綠色飲食日」變更為固定每月的其中一次週一供應。
- (五) 進口水果供應日期：4/16(三)-肚臍丁

六、業務報告：

- (一) 『114 學年度中央廚房勞務委外採購案』招標評選會議時間為 114 年 6 月 25 日(三)13:30，各校代表請準時出席會議。
- (二) 113 學年度第 2 學期 5 月份午餐群組監廚由敦化國小負責。
- (三) 4 月監測餐食中心溫度(°C)如下：

檢測日期	學校	測量時間	主食	主菜	副食一	副食二	湯
114. 04. 01(二)	三民	12:00	60. 6	60	61. 7	62. 5	61. 2
114. 04. 10(四)	民族	12:00	69. 6	68. 9	67. 4	60. 9	65. 2
114. 04. 14(一)	健康	11:45	65. 6	62. 3	63. 5	60. 4	64. 9
114. 04. 25(五)	敦化	12:00	63. 2	63	61. 7	62. 1	62. 8

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。

- (四) 請各校於 5/29(四)12:00 前回傳驗收同意書至健康國小。
- (五) 請各校於 6/9(一)12:00 前提供反映事項。
- (六) 113 學年度 6 月份群組學校午餐會議時間為 114 年 6/20(五)13:30。
- (七) 依據群組學校午餐停餐退費辦法，已請各校於每月 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。

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	幼兒園	國小	幼兒園	國小	
2 月	營養午餐 60 元	481, 620	43, 780	984, 960	46, 200	524, 220	73, 120	256, 560	2, 410, 460

	三章一Q獎勵金 (每師生) 10 元	90,430		176,200		104,840		42,440	413,910
3 月	營養午餐 60 元	812,340	70,380	1,578,420	74,680	820,260	118,080	413,280	3,887,440
	三章一Q獎勵金 (每師生) 10 元	151,930		283,090		165,370		68,580	668,970
4 月	營養午餐 60 元	742,980	67,200	1,497,660	87,500	703,800	99,800	390,780	3,589,720
	三章一Q獎勵金 (每師生) 10 元	15,466		269,400		141,690		64,830	491,386

(八) 綜合反映事項：

1. 健康國小 103 於 4/15 反映切片西瓜，在紅肉部分吃到白白硬硬的部分，導師希望廠商以後這樣的西瓜挑出來，不要送班。305 於 4/22 反映到班的萵苣仍有較粗硬的菜根。導師希望廠商再加強清洗時的挑檢。503 於 5/12 反映副菜鮮蔬三絲醬勾芡太厚，學生不喜歡；已轉知廠商參考意見。家長反映 4/24 綠色飲食日玉米肉蓉粥沒有看到肉，於日後審查菜單時加強留意。
2. 民族國小反映 4/30 蓮霧熟度不均勻，有的未熟，已請廠商留意品質。406 於 5/5 反映哈密瓜有沙子、5/8 番茄塑膠盒有塑膠線，已請廠商改善。家長於 4/29 反映特餐日韓式炸醬麵的肉末供應量不足，於日後審查菜單時加強留意。
3. 三民國小 206 反映 5/19 供應的砂糖橘有一顆外皮有可見的洞，當日有更換。
4. 敦化國小無反映事項。

廠商回覆：水果於供應前加強抽樣試吃，確保熟度適宜的品質。

決議：

1. 請廠商加強水果的清洗，並請供應商提供品質良好的水果。
2. 請廠商加強粗硬菜根的挑揀。
3. 班級加強指導學生食用西瓜的技巧。
4. 請廠商調整菜色勾芡不宜太重。

七、提案討論：

案由一：為審查 113 學年度 6 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%	31%	31%	31%	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	171 毫克	174 毫克	171 毫克	179 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	13%	13%	11%	15%

豆製品	第一週	第二週	第三週	第四週
目標值 2 份 /週以上	2.4	1.9	1.8	3.4

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）。

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

(三) 114 年 6 月份菜單如附件一。

決議：

- 6/05-素食菜單「蜜汁豆包」改為「醬燒豆包」，6/12-葷食菜單「杏片韓式燒肉」改為「韓式燒肉」、素食菜單「杏片韓式燒豆腸」改為「韓式燒豆腸」，6/13-葷食菜單「紅燒鯊魚」改為「杏片紅燒鯊魚」、素食菜單「糖醋方干」改為「杏片糖醋方干」，6/23-葷食菜單「小米飯」改為「黑糖捲」、「豆腐味噌湯」改為「肉羹麵線」，6/23-素食菜單「小米飯」改為「黑糖捲」、「蔬菜味噌湯」改為「古早味紅麵線」，6/26-葷食菜單「京醬豬柳」改為「芝香京醬豬柳」、素食菜單「京醬豆腸」改為「芝香京醬豆腸」，6/27-葷食菜單「野菇炊飯」改為「海苔香鬆飯」、「芝香烤雞排」改為「香烤雞排」，6/27-素食菜單「野菇炊飯」改為「海苔香鬆飯」、「芝香海苔豆包」改為「蜜汁豆包」。
- 其餘照案通過。

八、臨時動議：

案由一：每月維持綠色飲食日的原由，與當日供應熱量不足可如何改善？提請討論。

決議：

- 配合市府推行的政策繼續辦理每月綠色飲食日。
- 透過營養教育教導學生認識動物性與植物性 2 種蛋白質來源，一起響應節能減碳政策。
- 群組於菜單審查時加強檢視綠色飲食日有足夠的熱量供應。

九、散會(14 時 30 分)

營養師

學務主任

校長

衛生組