

## 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：112 年 12 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：健康國小學務主任蔡孟憲、家長代表林三維、家長代表鄧勤怡、敦化國小衛生組長廖文賢、家長代表邱凡容、家長代表王昱今、民族國小衛生組長陳怡雯、家長代表潘怡君、家長代表趙婕、三民國小衛生組長孫文惠、家長代表翁儷祐、家長代表黃淑儀

五、前次會議討論或決議事項執行情形：

- (一) 午餐反映意見處理情形，目前肉品軟度各校可接受，水果品質仍需持續改善。
- (二) 魚類供應品項、特餐菜色、午餐鈣質供應量等皆依群組午餐會議決議之菜單，供應滑蛋蝦仁、蛤蠣湯等。
- (三) 監廚組志工試菜方案列入本次會議提案討論。
- (四) 敦化國小幼兒園希望加入健康午餐供應群組事宜進行行政公文流程中。

六、業務報告：

(一) 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
112.11.17(五)	健康	12:00	56.5	62.5	54.1	51	63.1
112.11.21(二)	民族	12:00	61.9	60.9	66.1	62.1	62.8
112.11.27(一)	三民	12:00	62.9	61.2	63.5	61.6	61.4
112.12.07(四)	敦化	12:00	62.5	61.3	61.2	61.4	62.6
112.12.12(五)	健康	12:00	60.6	60.3	65.1	58.6	62.1

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。

11/17 蕎麥飯 56.5°C(9:59 烹煮完成時中心溫度 89.4°C)，家常豆腐煲 54.1°C(9:11 烹煮完成時中心溫度 88.3°C)，紅丁青江菜 51°C(10:06 烹煮完成時中心溫度 87.5°C)。

12/12 有機荷葉白菜 58.6°C(10:10 烹煮完成時中心溫度 87.3°C)

- (二) 112 學年度第 1 學期 1、2 月份午餐監廚由健康國小負責。
- (三) 請各校於 12/25(一)16:00 前完成 113 年 1、2 月米糧網購。
- (四) 請各校於 12/29(五)14:00 前回傳驗收同意書至健康國小。
- (五) 請各校於 1/10(三)提供反映事項。
- (六) 請承商於 1/8(一)提供 113 年 3 月份菜單。
- (七) 112 學年度 1、2 月份群組學校午餐會議時間為 113 年 1/19(五)13:30。

(八) 112 年 12 月 8 日即日起開放學校午餐使用具 CAS 標章之加工液蛋產品，擬由群組會議討論 12 月菜單及 113 年 1、2 月液蛋食材於菜單之運用，持續落實午餐食材來源驗收。

(九) 請各校於每月 15 日前提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		937,560	136,160	487,320	
	三章一 Q 獎勵金(師+生)	159,060			187,930		80,660	
10 月	營養午餐(60 元)	739,094	71,920				420,420	
	三章一 Q 獎勵金(師+生)	132,710					65,450	
11 月	營養午餐(60 元)	790,253	79,100				456,900	
	三章一 Q 獎勵金(師+生)	152,870					75,630	

## 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: 11/30(四) 1 個班級鳳梨有頭髮。12/04 (一) 10 個班級有的學生反應哈密瓜太硬沒味道。廠商表示將於下次加強改善。

(二) 民族: 11/16(四) 幼兒園全體讚賞咖哩豬鬆軟好吃。11/21(二) 有兩位家長提出於菜單中加註過敏食物之建議。廠商將於 1 月菜單中開始加註符號。11/24(五) 課後班有 1 顆橘子發現有蟲，已立即更換。12/1(五) 食材名稱登打錯誤，廠商向四校提出補登申請，皆已完成更正。

(三) 民族監廚: (無意見)

(四) 健康: 12/7(四)501 收到 1 顆外觀破裂、軟爛、發霉的橘子。廠商表示將於下次改進。

(五) 敦化: (尚未提供)

承商回覆: 哈密瓜來源都沒問題，供應 4000 多人數量大，難從水果外觀看出品質不佳，會請供應商多注意整批水果熟度。可能致過敏食物種類多，學生可告知校方後以素食替代。橘子會再請廚務人員供應時多注意。

**決議：**

1. 水果品質請廠商持續把關。當天若有水果品質不佳時，請廠商即刻更換。
2. 11/20、11/21 菜色持續關注學童午餐食用狀況，若相同食材還是有過敏情形，於群組審查菜單時更換菜色。

**案由二：**為審查 112 學年度 1、2 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	第六週 平均
目標值≤午餐熱量 30%	31%	30%	29%	32%	30%	31%

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	第六週 平均
目標值 270~330 毫克	177	170	170	210	178	172
	毫克	毫克	毫克	毫克	毫克	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	第六週 平均
午餐基準目標值 33%以上 市府目標值 17%以上	11%	16%	20%	18%	11%	13%

豆製品	第一週	第二週	第三週	第四週	第五週	第六週
目標值 2 份 /週以上	1.8	2.9	3.6	1.4	2.2	1.4

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）。

2. 每月附餐供應有機、產銷履歷或臺灣優良農產品，113 年 1、2 月豆漿供應日期應於供應日前 3~5 天通知群組學校。

(三) 1、2 月份菜單如附件一。

**決議：**

- 2/19 葷素食菜單過敏原菜色增加◎標示。
- 配合市府午餐供應有機菇計劃規定，每月供應 1 次、每人 30-40 公克，本群組將以分次供應方式設計菜單，每月供應 2 至 3 次。
- 過敏原食材增加蛋類。
- 2/23 蔬食日廚餘量情形決定未來蔬食日是否持續使用當日之菜色。3 月菜單則建議供應咖哩飯。
- 1/8 特餐維持不變，保持週一二四五輪流供應特餐。
- 三民國小部分教師建議關東煮調味要清淡些，會持續關注。
- 2/22 鮮菇花椰菜食材內容，使用有機黑蠔菇。
- 部分教師提到味噌湯太鹹，會持續關注。
- 1/4 毛豆餅為手工製作炸餅。

**案由三：**有關監廚組志工試菜事宜，提請討論。

**說明：**

1. 請各校於每月送交監廚排班名單時，註記當月要試菜的日期，以便廠商準備食材。
2. 試菜相關事宜及作法採群組統一方式辦理。

**決議：**

1. 「監廚志工」以四校學生家長為主，監廚輪值表如附件二，監廚志工試菜每月任擇不同天共 4 次，每次至多 2 人，10:30 可於廚房試菜，並完成監廚紀錄表(附件三)。
2. 「督餐志工」以各校監廚志工為主，於監廚當月之監廚輪值表(附件二)登記，每月 4 次，每次 1 人。試餐日中午 12:00 於各校教職用餐區取餐並自備餐具，完成督餐回饋表(附件四)。

八、臨時動議：無

九、散會(15 時 15 分)