

一〇九學年度公館國小、公館國中學校營養午餐聯合供應
工作推行委員會會議紀錄(109學年度第一次會議)

壹、時間：民國 109 年 8 月 17 日上午 9 時 00 分

貳、地點：公館國小校長室 參、主持人：張茂富校長

肆、主席致詞：(略) 記 錄：邱秀梅

伍、提案討論：

案由一、午餐中心業務報告

館小：

1. 8/19(三)廚房消毒、8/26(三)水塔清洗要完成共 10 個(前中後彩色拍照，資料送午秘)
2. 水質檢測三個月一次：8 月、11 月、2 月、5 月(檢驗資料送午秘) 8/11 已檢測
3. 開學起館小每週星期二供應水果 10:20，週三鮮奶. 館中星期四水果
4. 廚房設備維修若緊急請先連絡，再將收據送午秘核銷
5. 9/16 下午 12:20 擺東西. 普渡 1:00 拜拜.. 麻煩廠商準備三牲. 米. 酒...等
6. 預告：9/17、10/22、11/19、12/7 1/7 (四)(下午 2:00 召開午餐會議)

館中午秘：

1. 9/7(一)至 9/9(三)九年級校外教學. 9/25(五)-9/26(六)8 年級校外教學
2. 營養教育 12/9(三)八年級全部參加
3. 10/20(二)校舍落成

營養師：

苗栗縣公館國小、公館國中兩校營養午餐業務報告：

1、**食材驗收**(109/7 月~8/17)：暑假期間

發生日期	異常事項	記點裁量	機關決議 是否裁罰
	無		

(詳兩校午餐勞務契約第二十條罰則 4. (1) 違約記點標準)

2、**供餐品質**：食用午餐時發生異常情形：

發生日期	異常事項	記點裁量	機關決議 是否裁罰
	無異常情形		

3、**人員管理**：

①長宏食品廚師工(不含衛管)109 年 9 月份一共 9 人，持證廚工 8 人，持證率 88%。符合

規範。

※依食品良好衛生規範準則第二十四條規定之持證率【承攬學校餐飲之餐飲業：百分之七十五】

②

4. 暑假及開學行事曆：

發生日期	執行事項	執行單位	是/否完成
7/15	中央廚房大掃除、盤點作業	公館國小 長宏公司	是
	鍋爐保罐作業。	委外廠商施做	是
7/16	二重鍋、高溫消毒櫃拆卸作業。 二重鍋導留水溝前置作業。 多弋式風車馬達更新作業。	委外廠商施做	是
7/20	水溝安裝回填。	委外廠商施做	是
7/27	附輪存放架*2、電熱式消毒櫃、水溝完工。	委外廠商施做	是
8/19	廚房委外消毒作業	委外廠商施做	
8/26	洗水塔	委外廠商施做	
8/27	中央廚房開學前大掃除。	長宏公司	
8/31	開學日，順利供餐	公館國小 長宏公司	
9/2	營養教育靜態宣導(詳109年公館國小營養教育執行主題、方式)	公館國小 長宏公司	

5. 依據契約第十條【保險】：雇主意外責任險、火險、產品責任險、公共意外責任險、廚工勞健、保/團體意外險、車險。以上項目之保險證明請於開學前3天送館小總務處備

案由二、8.9月菜單審核

苗栗縣學校午餐菜單審核建議表

序號	審查內容	建議次數	審查結果	備註
供應學校：公館國小、公館國中 109年8月2日 審核				
1	每日菜單是否呈現午餐各類食物份數及熱量	依教育部公告學校午餐食物內容及營養基準	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	菜單寄送日期：109年07月30日
2	供應未精緻全穀雜糧類	每週至少供應3次	供應次數：18次/月 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	如：糙米、全大麥片、全燕麥片、糙薏仁、紅豆、綠豆、芋頭、地瓜、玉米、馬鈴薯、南瓜、山藥等
3	供應全穀雜糧類替代食品	每週不得超過2份 每月不得超過8次	供應次數：10次/月 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	如：甜不辣、火龍蝦、蕃薯餅、芋條、粉圓、芋泥、地瓜關水餃、薯餅、薯條
4	魚類(包括海鮮)供應次數	階段值：每月2份 目標值：每週1份 每週不得超過1份 每月不得超過8次	供應次數：5次/月 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	如：各式丸類、火腿料、蝦卷、香腸、火腿、鮑魚、香腸鮑魚、培根、黑輪、調理肉品等
5	魚肉類半成品供應次數	每週不得超過1份 每月不得超過8次	供應次數：8次/月 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	包括毛豆、黃豆、黑豆或其製品(如豆腐、豆乾、干絲、豆皮等)
6	豆製品供應頻率	每週至少供應2份 或每月8次	供應次數：12次/月 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	包含主菜、副菜一、副菜二及湯品之個人蔬菜燉煮
7	每日供應蔬菜類份量	至少150g/天 (生鮮食材)	本月平均供應量：156g/人/餐 <input type="checkbox"/> 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合	現行為每週一次水果，視種類供應0.3份-1.5份之間。
8	水果供應次數	階段值：每週2份 目標值：每日1份	供應次數： 國小5次/月中4次 <input type="checkbox"/> 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合	現行為每週三提供1次鮮奶，容量125c.c. 供應0.5份。
9	奶類供應次數	階段值：每週1份 目標值：每週3份	供應次數：5次/月 <input type="checkbox"/> 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合	如豆干、傳統豆腐、深色蔬菜如地瓜葉、青江菜、莧菜、菠菜等、小魚乾、蝦皮、黑芝麻等
10	盡量供應高鈣食物	供應次數：22次	供應次數：22次 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	不得提供發酵乳飲品、愛玉、布丁、茶飲、非100%果汁等。
11	午餐供應之飲品，點心應符合「校園飲品及點心販售範圍」	現行供應鮮奶或豆漿，均符合規範	<input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	盡量以低糖之未精製全穀雜糧類(如綠豆薏仁湯、地瓜湯、紅豆湯)
12	高油甜湯平均供應次數	每週不超過1次	供應次數：4次/月 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	包括油炸後再烹製
13	每週油炸次數	每週不超過2次	供應次數：5次/月 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	符合合約規範
14	素食提供(AS認證或在地小農蔬菜)	每週2次	供應次數：9次/月 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	

事項：第7項不符合是因為將餐主菜為【單品】，或是週五甜湯之法；第8項、第9項雖未符合教育部【學校午餐食物內容及營養基準】，但有符合兩校契約的補充說明第八條第4項供應頻率及份數。

公館國小 學校代表：  營養師郭靜安

公館國中 學校代表：  營養師黃婉亭

主任賴靜儀  校長張芳

  校長方麗萍

附件

學校午餐食物內容及營養基準 (草案修訂日期：108年9月2日)

	國小 1~3 年級		國小 4~6 年級		國中	
	目標值	階段值	目標值	階段值	目標值	階段值

食物種類	620~720 卡		720~830 卡		800~930 卡	
全穀雜糧類	3.5~4.5 份/ 餐	4.5~5.5 份/ 餐	4.5~5.5 份/ 餐	5~6.5 份/餐	5~6.5 份/餐	6~7.5 份/餐
乳品類	每週供應 3 份	每週供應 1 份	每週供應 3 份	每週供應 1 份	每週供應 3 份	每週供應 1 份
豆魚蛋肉類	2 份/餐	2 份/餐	2 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐
蔬菜類	1.5 份/餐	1.5 份/餐	2 份/餐	2 份/餐	2 份/餐	2 份/餐
	(深色蔬菜必須超過 0.5 份)		(深色蔬菜必須超過 2/3 份)		(深色蔬菜必須超過 2/3 份)	
水果類	每天供應 1 份 (1 份/餐)	每週供應 2 份 (1 份/餐)	每天供應 1 份 (1 份/餐)	每週供應 2 份 (1 份/餐)	每天供應 1 份 (1 份/餐)	每週供應 2 份 (1 份/餐)
油脂與堅果 種子類	2 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐	2.5 份/餐	3 份/餐

註.六大類食物名稱已配合 107 年國民健康署「每日飲食指南」修正

決議： 原案通過

陸、臨時動議：

無

柒、散會時間：九時三十分