

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學年度第三次會議)

壹、時間：民國 109 年 10 月 22 日下午 3 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. 9/29 (二)蒸飯櫃蒸汽管漏氣修理含更換開關
2. 9/30(三)葷食沙茶麵好吃
3. 10/20(二)素食青菜為高麗菜. 色調上建議能加些紅蘿蔔或枸杞點綴
4. 10/21(三)日式炒烏龍麵. 鮮炒花菜頗受好評
5. 預告:11/14(六)館小校慶. 16(一)館小及幼兒園停餐. 館中正常供餐
6. 預告： 11/19 (四)訪查上游廠商(下午 2:00 召開午餐會議 )

**館中用餐意見：**

1. 豬肉類主菜：「滷豬排」、「起司豬排」、「卡啦方塊酥」、「日式豬肉咖哩」好吃。
2. 雞鴨類主菜：「薑母鴨」、「蘿蔔燒雞」、「燒烤雞腿」好吃。
3. 副菜類：「海芽蒸蛋」、「龍鳳腿」好吃。
4. 青菜類：「小白菜」、「高麗菜」好吃。
5. 特餐類：「客家炒粿條」、「玉米瘦肉粥」、「黑糖捲」好吃。
6. 鹹湯類：「大瓜排骨湯」、「客家鹹湯圓」、「雪花珍菇湯」好吃。
7. 甜湯類：「紅豆小湯圓」好吃

**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**(109/9/25~10/21)：

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
開學至今	無異常情形. 班級反映不足/太多之處雖有，但只有零星班級，長宏接		無

	到反映後則會立即調整。		
10/19(一)	館小 604 老師於芝麻飯中發現疑似鬃刷異物。 處理情形:詳異況說明。		口頭警告

### 3、人員管理:

①長宏食品廚師工(不含衛管員)109年10月份一共9人,持證廚工8人,持證率88%。符合規範。全體人員(含衛管員)健康檢查報告資料均已送交學校備查。

※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長宏公司109學年度派駐公館國小新任衛生管理員:謝行洋,報衛生局核備中。(交通大學生物科技分子醫學與生物工程研究所畢業,持有64小時HACCP研習時數)

③請長宏公司特別注意:合約罰則違約記點項目一、第5項:派駐學校廚房營養師或衛管人員資格不符或未在場:按日計算:記1點。茲因考量甫開學初廚房各項事務繁瑣請於10/30前送校備查。逾時依約處理。處理情形:於10/20送校備查。

### 4. 清潔衛生管理:

發生日期	異常事項	是/否改善
10/7 (三)	1. 廚房菜瓜布起毛球,應立即更換,以免殘留菜盆內。 2. 廚房菜瓜布使用完畢應清潔乾淨後,吊掛風乾。 3. 加強廚工做菜能力,避免浪費。 4. 清潔/消毒用品應專人負責並做明顯標示,避免誤用。使用完畢應密封(例如洗衣粉、鹼片、次氯酸水...等) 處理情形:已於10/21改善。另請長宏公司說明	是
10/16	1. 應隨時檢視廚工工作手套,若有髒汙,應立即清洗乾淨再使用。 處理情形:已於10/21改善。另請長宏公司說明 2. 為加強廚房衛生安全。防堵細菌、病源菌帶入廚房。於109.10.12(一)予長宏派駐公館國小中央廚房全體人員教育訓練,內容請參酌會議記錄。	是。 但消毒鞋池 尚未購入。



## 案由二、11月菜單審核

### 苗栗縣學校午餐菜單審核建議表

供應學校：公館國小、公館國中 109年11月菜單

序號	審查內容	建議次數	審查結果	備註
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 type="checkbox"/> 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合	菜單寄送日期:109年10月15日 未見單/本月菜單、素食明細。 →已於11/19日補齊
2	供應未精緻全穀雜糧類	每週至少供應3次	供應次數:12次/月 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	如: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品	每週不得超過2份 11/9當週:3.46份 每月不得超過8次	供應次數:8次/月 <input type="checkbox"/> 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 11/16當週:3.8份	如:甜不辣、米血派、蘿蔔糕、年糕、粉圓、芋圓、地瓜圓水餃、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	供應次數:4次/月 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
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	如:各式丸類、火鍋料、蝦卷、香腸、火腿、熱狗、重組雞塊、培根、黑輪、調理肉品等
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: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)
7	每日供應蔬菜類份量	至少150g/天 (生鮮食材)	平均供應量: 158g/人/餐 <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總量(數值錯誤) →已重計算,數值為158g/人/餐
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: 縮小4次/縮中4次 <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。 縮小:週二/縮中:週四
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:4次/月 <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。
10	盡量供應高鈣食物		供應次數:20次	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
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	不得提供發酵乳飲品、蜜玉、布丁、茶飲、非100%果疏汁等。
12	高糖甜湯平均供應次數	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	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
13	每週油炸次數	每週不超過2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
14	素食提供CAS認證或在地小農蔬菜	每週不超過2次	供應次數:8次/月 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	符合合約規範

建議事項：第8項、第9項雖未符合教育部公告【學校午餐食物內容及營養基準】，但有符合兩校契約補充說明第八條第4項供應頻率及份數。  
回應序號3之問題1.11/9日之問題，12月開菜單會再注意 2.11/16日之問題，已將米血糕調整為玉米結

廠商代表：  

 公館國小  
 學校代表：  



  
 公館國中  
 學校代表：  




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	每週供應 2 份	每天供應 1 份	每週供應 2 份	每天供應 1 份	每週供應 2 份
	(1 份/餐)	(1 份/餐)	(1 份/餐)	(1 份/餐)	(1 份/餐)	(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

## 11 月葷食菜單明細:

1. 以下因擔心製程順暢度與員工操勞力度，以及歷屆午餐會議決議過事項提出建議:

- a. 10/19(一)當日才來筍絲..又有空心菜.強烈建議週一勿開【醃漬類乾貨:例如榨菜、筍絲、福菜(梅乾菜)...等】及空心菜，以免製程過於繁瑣.
- b. 11/4 炒米粉+炸雞腿堡....有點忙(烹調製程)
- c. 11/9 副菜、青菜感覺有 2 道青菜
- d. 11/12、11/13 連續 2 天出現豆芽菜(重覆率)
- e. 11/19 主菜、湯品均呈現黃色.另外，主菜咖哩燉雞:因學童會將咖哩拌飯吃，怕有小碎骨一起吞入.  
已於上學期午餐會議決議咖哩勿與帶骨雞肉一起供應.
- f. 11 月未開立粥品，是否 11/25 特餐主食改為粥品類?品項由 2 校委員決定.
- g. 11/26(四)主菜為鯖魚?109.5.5 有教職員不甚將魚刺吞入，造成異況事件.109 年 6 月午餐會議中即  
決議不再供應鯖魚.
- h. 雖說要每月 2 道新菜，香濃白醬拌麵...很具挑戰性!

## 11 月素食菜單明細:

請參考本校歷年素食菜單，應可找到還不錯的菜可供應(好吃又好操作)

決議：原案通過

案由三、第一次午餐滿意度調查結果討論

決議：原案通過

案由四、109 學年度第 1 學期學期間經濟弱勢新增學生補助。

說明：館小 402 及館中 903 新增導師認定各一名

決議：原案通過

陸、臨時動議：無

柒、散會時間：四時散會