

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學年度第四次會議)

壹、時間：民國 109 年 11 月 19 日下午 2 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. 午餐精進設備申請 10/23(五)安裝兩台電腦. 10/28(三)電子看板已送達. 也已測試
2. 11/10(二)素食水晶餃反應太鹹
3. 預告： 12/11 (五)下午 2:00 召開午餐會議 (研商 1.2 月菜單)

館中用餐意見：

1. 豬肉類主菜：「醬燒豬排」、「咖哩肉丁」、「紅燒獅子頭」好吃。
2. 雞鴨類主菜：「燒烤雞腿」、「照燒雞」、「檸檬雞翅」、「蜜汁雞腿」好吃。
3. 海鮮類主菜：「香酥肉魚」好吃。
4. 副菜類：「日式關東煮」、「日式蒸蛋」、「番茄炒蛋」、「沙茶年糕」好吃。
5. 青菜類：「繽紛花椰」、「什錦花椰」、「高麗菜」好吃。
6. 特餐類：「香炒板條」、「肉羹麵線糊」、「皮蛋瘦肉粥」、「奶皇包」、「豆沙包」好吃。
7. 鹹湯類：「藥膳雞湯」、「大根味噌湯」好吃。
8. 甜湯類：「綠豆粉圓湯」、「山粉圓甜湯」、「地瓜 QQ 湯」、「燒仙草」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**(109/10/22~109/11/18)：

| 發生日期 | 異常事項 | 記點裁量 | 機關決議 是否裁罰 |
|-------------|--|-------------------------|--------------|
| 11/4 (三) | 特餐主食+湯品:豬肉絲應到 50 斤、驗收時到貨 30 斤，尚缺 20 斤。 處理情形:後於 8:45 補足. | 立即補足 記 1 點 第 2 次開始記點 | 12 月再議 |
| 11/5 (四) | 副菜香菇肉燥:碎乾丁英道 163.5 斤，驗收 124.6 斤，尚缺 38.9 斤。 處理情形:後於 9:10 補足. | 立即補足 記 1 點 第 2 次開始記點 | 12 月再議 |

(詳兩校午餐勞務契約第十四條罰則(四)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 | 館小班級反映之處雖有，但只有零星班級，長宏接到反映後則會立即調整. 例如:303 青花菜太少、幼兒園的飯太硬，但均已改善 | 無 | 12 月再議 |

3、人員管理：

①長宏食品廚師工(不含衛管員)109年11月份一共9人，持證廚工6人，持證率66%。雖未符合規範。

但新進員工均已做健康檢查，報告資料預計11月底前送交學校備查。

※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廚房工作人員截至11月底，會出現2名缺額，另外，衛生管理員亦離職，請長宏公司盡快

穩定現場人員。

4. 清潔衛生管理：

| 發生日期 | 異常事項 | 是/否改善 |
|--------------|--|-------|
| 10/30 (五) | 1.長宏協力除於廠商，因貨車老舊，導致安全門部份柏油路面累積黑色油垢 處理情形：長宏公司已督促除於商改善。 | 12月再議 |

決議：原案通過

案由二、11月菜單審核

百果林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 |
|----|---------------------------|----------------------|---|---|
| 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11月14日 |
| 2 | 供應全穀雜糧類 | 每週至少供應3次 | 供應次數：13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 | 供應全蛋雜糧類替代品 | 每週不得超過2份 每月不得超過8次 | 供應次數：9次/月 <input type="checkbox"/> 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 | 如：甜不辣、米血糕、蘿蔔糕、芋頭、綠豆、芋圓、地瓜圓、水餃、薯類、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：5次/月 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 | 如：各式丸類、文蛤類、蝦卷、香腸、火腿、熟狗、重組雞塊、培根、黑輪、調理肉品等 |
| 6 | 豆制品供應頻率 | 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、黑豆及其製品(如豆腐、豆乾、千絲、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： 150g/人/餐 <input type="checkbox"/> 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 | 包含生菜、白菜、甜菜、及湯品之個人蔬菜總量 |
| 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，規類類供應0.3份-1.5份之間。 |
| 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 | 素食供應及鈣食物 | | 供應次數：15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、海皮、黑豆芽等 |
| 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 | 不得提供酒精飲品、愛玉、布丁、茶飲、非100%果汁等。 |
| 12 | 高油甜食平均供應次數 | 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：3次/月 <input type="checkbox"/> 符合 <input checked="" 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項類未符合教育部公告【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。

回覆序號3問題→已將12/16副菜油什錦甜不辣白條更改為玉米結，故當週已修正為2次。

廠商代表：

 公館國小 營養師郭靜雯 營養師邱秀梅 營養師賴靜儀 校長張茂富
 學校代表：
 公館國中 營養師黃婉亭 營養師殷遊軒 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**

案由三、第二次午餐滿意度調查施作

說明:1. 12/23 施作
2. 每學年第 5 班

決議：**原案通過**

陸、臨時動議：無

柒、散會時間：二時三十分