

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學年度第八次會議)

壹、時間：民國 110 年 4 月 15 日下午 2 時 00 分

貳、地點：公館國中校長室 參、主持人：方麗萍校長

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. 3/17(三)檢修電話廣播及廚房增設分機
2. 3/29(一) 衛生局來採驗熟食
3. 4/9(五) 「泡菜年糕」很熱銷，反應很好吃，有 604.602.504.403.306103 班級反映量不足，不夠吃，及幼兒園反應太辣，已於 4/12(一) 臨時開會，決議(附件)

預告：

- 5/18(二)校外教學當天供西點
- 5/20 (四)下午 2:00 召開午餐會議，內容再討論。(審核 6 月菜單).

館中用餐意見：

1. 西洋梨好吃，希望還能吃到。
2. 「匈牙利炒蛋」、「鹽水雞」，希望每個月都能出現。
3. 含馬鈴薯的菜希望能多一點，如「馬鈴薯燉肉」、「甜豆燜馬鈴薯」。
4. 「泡菜年糕」超好吃，感謝廚房的用心。

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**(110/3/18~110/4/14)

發生日期	異常事項：無	記點裁量	機關決議是否裁罰

備註：兩校午餐勞務契約補充說明第二十條罰則(1). 違約記點標準

2、**食譜規劃及供餐質量(食用午餐時發生異常情形)**：

發生日期	反映事項	記點裁量	機關決議是否裁罰
3/23 (二)	館小 205 班發現今日青菜：【炒結球萵苣】有一疑似蚊子異物 處理情形：詳異況單及長宏公司說明。 決議：因屍體完整判斷非高溫烹調後的型態，但仍會請廚房阿姨再注意加蓋	詳備註 1.	否
4/1	館小素食反映有 16 人用餐，部份教職員 12:20 取餐	詳備註 2.	否

(五)	時發現部份菜盆已空(四季豆)，且素蚵捲*1、芹香豆包份量又少。 處理情形：詳異況單說明。 決議：此次是 5.8 斤，下次會再增加到 7 斤		
4/9 (五)	館小 604、602、504、403、306、103 反映副菜【泡菜年糕】的年糕量不足，部分師生未吃到年糕。 處理情形：詳【學校午餐供應問題反應/回覆單】。及長宏公司說明。 決議：下次要補足量，且針對館小師生為吃到年糕的部分將擇日補償	詳備註 2.	否
	館小幼兒園、204 反映副菜【泡菜年糕】太辣了；幼兒園並反映當日糙米飯很硬。(其他種類的飯無此情形) 處理情形：詳【學校午餐供應問題反應/回覆單】。及長宏公司說明 決議：請幼兒園廚工上攪拌，如此水分均勻後，應可改善此現象	詳備註 3. 詳備註 4.	口頭警告

備註：1. 合約補充說明第二十條 罰則 違約記點標準 項目三、供餐品質 2. 供餐內容發現不潔或不應有之物時 1-5 點。

2. 合約補充說明第二十條 罰則 違約記點標準 項目二、數量 3. 無法立即補足 3 點。

3. 合約補充說明第八條 食譜規劃及供餐質量 第 3 項：供應低年級學生之米飯勿太乾硬，菜餚應切 小塊，適合食用。

4. 合約補充說明第二十條 罰則 第 3 項。廠商有違反本補充說明之食譜規劃及供餐質量情形者，每次罰款為約新台幣 1500 元整。

3、人員管理：

①長宏食品廚師工(不含衛管員)110 年 4 月份一共 7 或 8 人，持證廚工 6 人，持證率 75%。

※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】

4. 清潔衛生管理：

發生日期	待改善事項：無	是/否改善
------	---------	-------

備註：補充說明第二十條、罰則：第 2 項：廠商有違反本補充說明之清潔衛生及人員聘僱與管理方面情形者，每次科處違約金新台幣 1500 元整，並按發生次數累進加倍扣罰。

決議：原案通過

案由二:6月午餐菜單

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 110年5月菜單

序號	審查內容	建議次數	審查結果	備註
1	每月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:110年6月13日
2	供應未精製全穀雜糧類	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、高鈣菜、南瓜、山藥等
3	供應全穀雜糧類替代品	每週不得超過2份 每月不得超過8次	供應次數:6次/月 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	如:甜不辣、米血糕、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:各式火鍋、火鍋料、蝦卷、香腸、火腿、熟狗、生組雞塊、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天	供應次數:11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、千絲、豆皮等)
7	每日供應蔬菜類分量	至少150g/天 (生鮮食材)	平均供應量: 150g/人/餐 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	包含生菜、副菜一、副菜二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: 國小4次/館中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, 國小:週二/館中: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	蔬菜供應高鈣食物		供應次數:15次	如豆干、傳統豆腐、深色蔬菜如地瓜葉、青江菜、萵苣、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」	現行供應鮮奶及豆漿,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、優酪、布丁、茶飲、非100%果汁等。
12	窩蛋甜湯平均供應次數	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:5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：
廠商代表：

營養師
林郁璇

長宏食品股份有限公司

公館國小
學校代表：

營養師郭靜雯

營養師邱秀梅

總務主任賴靜儀

校長張茂富

公館國中
學校代表：

營養師黃婉亭

營養師殷淑珮

校長方麗萍

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、每週供應生鮮魚類請廠商標註魚種，若有魚刺請先告知

說明:1. 供應生鮮魚類時，標註魚種可教育小朋友多認識魚類。

2. 若有魚刺請先告知，以利學校用餐時廣播通知食用時小心。

決議:原案通過

案由四、第二次午餐滿意度施作結果檢討

決議:原案通過

陸、臨時動議：

學校水塔存量有 4 天的支應

若能停水因應策略:1. 菜色調整，改冷凍蔬菜 2. 改吃麵 3. 學童餐具在家洗

柒、散會時間：三時二十分