

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學年度第九次會議)

壹、時間：民國 110 年 5 月 20 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. 3/29(一) 衛生局來採驗熟食. 檢驗合格
2. 4/14(三)香炒米粉好吃
3. 5/3(一)開陽絲瓜
4. 因疫情校外教學活動停辦
5. 6/16(三)六年級畢業典禮. 6/17(四)起都停餐。
6. 6/17 (四)下午 2:00 召開午餐會議，內容再討論。

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**(110/4/15~110/5/19)

| | | | |
|------|--------|------|--------------|
| 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 |
|------------|--|--------|--------------|
| 5/3 (一) | 館小 601. 602. 503. 102 等班級反映當日副菜【開陽絲瓜】量太少。 處理情形：詳異況單及長宏公司說明。(照片佐證) | 詳備註 2. | |

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5月份一共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: 詳【1100518 廚房待改善事項】, 並請長宏逐項報告改善情形. | 是/否改善 |
|------|--|-------|

備註: 補充說明第十四條監督輔導: 1. 廠商應接受學校定期或不定期抽查考核, 如有缺失, 應立即確實改善以提升服務品質。

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。



5/3 開陽絲瓜

這是還沒打之前的菜量! 下午

110.05.18 廚房待改善事項



後廊部份雜物請去棄



6 月份紅福教如何洗濾網



1. 消毒室踏腳墊妥善收納
2. 檸檬酸定位標示, 以免誤用



1. 製冰機旁壁面髒汙
2. 庫房電燈開關及附近壁面髒汙



製冰機頂部已積灰塵



不銹鋼區隔門板: 底部髒汙



庫房內部分層架髒汙黏膩



消毒室內紗門門溝許久未清潔



此箱雜物請妥善處理



雜物



雜物

決議:

案由二：. 六月份菜單

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6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 checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合 | 菜單寄送日期:110年5月14日 異動寄送日期:110年5月19日 |
| 2 | 供應未精緻全穀雜糧類 | 每週至少供應3次 | 供應次數:14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 每月不得超過8次 | 供應次數:10次/月 <input type="checkbox"/> 符合 <input checked="" 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:5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、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:14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: 150g/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 |
| 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: 館小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。 館小: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 | 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、愛玉、布丁、茶飲、非100%果蔬汁等。 |
| 12 | 寫出甜湯平均供應次數 | 每週不超過1次 | 供應次數:5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 | 每週過2次 | 供應次數:8次/月 <input type="checkbox"/> 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合 | 符合合約規範 |

建議事項：

僅對 110 年 5 月 19 日寄達菜單做書面審查，以下為學校建議事項(或疑問):(並非專業團膳觀點)，請長宏

公司做出對公館國中/公館國小師生最適當之調整方式(菜色). 謝謝您!

葷食菜單:

一、菜色重複性或屬性雷同:

1. 5/31 當週吃 2 次炸魚?(週二、週四)
2. 6/1、6/28 副菜均為【田園三色】?
3. 6/10 主菜/副菜呈現之形狀、屬性雷同?
4. 6/10、6/21 均為鮮筍湯?
5. 6/22 副菜、6/23 鹹湯... 連 2 天吃蒲瓜?

二、菜量部份:

1. 6/18 副菜【絲瓜麵線】6 月份有另增加麵線、豬肉絲。但總量為 105.8g/人。印象中 4 月份絲瓜麵線的量是 107.8g/人，兩校未有反映量不足問題。建議是否參考 4 月份的供應量呢?

三、其他建議:

1. 6/7(一)梅香肉片:內有梅乾菜、筍乾，週一安排此菜色是否會影響供應品質?(砂土等異物?) 若不影響。則無其他意見。
2. 6/21(一)主菜【蝦排】，此為較易引起過敏反應食材，是否再做調整?
3. 6/25(五)甜湯【紅豆小湯圓】此比較像春/冬季湯品，學生夏季較燥熱易流鼻血，是否更換?
4. 6/30(三)副菜【香拌海絲】黃乾絲是否能換成白干絲?海帶絲與干絲比例:似乎師生較愛吃干絲喔!
5. 7/2(五)冬瓜山粉圓可以換別的吗?(最後一天了)
6. 6/11(五)蕎麥飯明細是糙米?
7. 6/18(五)應非蔬食餐喔!(素食菜單可不標，因已經是素食)
8. 月菜單右下角【本校學生午餐使用國產豬肉】請調整為【本校營養午餐使用國產豬肉】

葷食菜單:

1. 6/1、6/28 副菜均為【田園三色】?
2. 6/8 感覺有 2 道蔬菜?
3. 6/3、6/10 是否供應有機蔬菜或在地小農蔬菜?
4. 7/2【醬燒油腐】有彩椒、香菜，兩者味道濃郁，是否擇其一即可?

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

案由三、6 月午餐滿意度調查

說明:1. 每學年第 1 班

2. 日期:

決議:

案由四、審核110年暑假期間經濟弱勢學生補助名單，請討論。

說明：一、根據 110.5.24 府教體字第1100098922號函辦理。

二、目前已完成申請程序之同學如下：

七年級低收入戶3人，中低收入戶5人，導師認定10人，計18人；

八年級低收入戶 4 人，中低收入戶0人，導師認定4人，計8人；

總計申請人數共26人說明:日期:

決議:

陸、臨時動議：

柒、散會時間：