

110 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(110 學年度第三次會議)

壹、時間：民國 110 年 10 月 21 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：邱秀梅老師

伍、提案討論：

案由一、午餐中心業務報告

館小：

1. 9/28(二)芽菜番茄湯幼兒園反應芽菜太長. 舀湯時一糰，不好分配。廠商回覆:若有類似情形，會另以切菜機切過，以方便學生咀嚼。
2. 9/29(四)什錦米粉:葷食、素食都好吃!
3. 自 10 月起，廚餘已不准讓養豬戶載走餵豬。故轉而請鄉公所清潔隊來載運，為配合鄉公所清潔隊載運時間及便利，目前是每週的一、二、四、五來載走廚餘。
4. 10/7(四)感謝長宏幫素食師生加菜”麻油百匯”好吃!
5. 11/12(五)館中校慶

提醒：11 月午餐會議訂於 11/18(四)

12 月午餐會議訂於 12/17(四)，12/18 為公投日，12/17 要布置場地，提請調整午餐會議日期。(決議調整至 12/16(四))

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**(110/9/23~110/10/20)

發生日期	異常事項	記點裁量	機關決議是否裁罰
	無	無	無

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. p12

2、**人員管理：**

長宏食品公司派駐學校廚房廚務工作人員(不含衛管員)110 年 9 月份一共 9 人,持證人員 6 人,持證率 66%。

※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】

3. **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
10/8 (五)	館小 406 學生於炒青江菜中，發現有疑似釘書針異物。(幸好學生眼力好. 及時發現)處理情形:詳異況單。 兩校午餐會議:廠商應全面檢視廚房全區域，查看是否仍有類似會產生此異物事件的物品。並依據兩校契約罰則予以裁罰 2 點，以示警惕不可再發生	物理性異物 1~3 點	裁罰 2 點

備註：兩校午餐勞務契約第十四條罰則(四) 1. 違約記點標準 三、供餐品質 2. (p27.)

4. 清潔衛生管理：

發生日期	待改善事項	是/否改善
	詳【1101012 廚房待改善事項】。	大多均已改善. 各區域負責人亦已更新.

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。

5. 依據【中華民國110年9月30日府教體字第1100186903號】函示：教育部國民及學前教育署為督導地方政府及學校落實校園餐飲衛生管理，強化學校午餐之品質與安全，辦理110年國民中小學學校午餐及校園食品輔導訪視。兩校已於10月15日前按各校午餐供應方式，填妥110年度國民中小學學校午餐及校園食品訪視表【學校自評】內容，供輔導訪視查核。亦請長宏公司配合辦理。

110.10.12 中央廚房待改善事項



人員入口洗手肥皂忘了補上

已改善



庫房中小拖車亦應維持清潔度

已改善



604 班導師反映湯桶把手缺漏

已改善



紙箱不入廚房(蟑螂類昆蟲的溫床)

已改善

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 110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 checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	菜單寄送日期: 110年 10月 15日
2	供應未精緻全穀雜糧類	每週至少供應3次	供應次數: 23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、綠豆仁、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: 4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、饅頭、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: 4次/月 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	如: 各式丸類、火鍋料、蝦米、香腸、火腿、熟狗、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: 13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: 節心: 4次/節中: 4次 <input type="checkbox"/> 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 不符合	現行為每週一次水果, 視後續供應 0.3份-1.5份之間。 節心: 週二/節中: 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、淡色蔬菜如地瓜葉、青江菜、莧菜、蕪菁等、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	盡量以低糖之未精緻全穀雜糧類(如綠豆湯仁羹、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	包括油炸後再烹調
14	素食提供 CAS 認證或在地小農蔬菜	每週過2次	供應次數: 9次/月 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	符合合約規範

廠商代表：

長宏食品股份有限公司

營養師 林郁璇

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 黃艾萱

營養師 王怡婷

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:1. 11/12(五)館中校慶，長宏公司想提供兩校(館中/館小)每位用餐師 1 個杯子蛋糕。

案由三、第一次 10 月 6 日(三)午餐滿意度調查結果檢討。

說明:依據兩校午餐契約補充說明第十三條第 19 項:午餐滿意度調查，每 2 個月實施一次。

決議:針對各班建議的事項做回覆，如下:

您對營養午餐的建議:

1. 水果可以盡量發方便小朋友剝皮的水果嗎?(百香果和柳丁不適合)

回覆:學校希望水果能盡量安排當季的國產水果，若只吃香蕉蘋果等水果.恐重複率高且種類會受限。
讓學童認識不同種類的水果，也是教育的一種方式喔。

2. 菜如果可以熱點會更好

回覆:學校備有防塵保溫套可改善此問題，若有需要可向午秘老師預訂。

3. 希望週三可以喝珍奶，牛奶可否有機會改豆漿?

回覆:學校有聽到您的心聲喔!這週五 10/29 即有珍珠奶茶喔(非奶精!是奶粉喔!)

至於飲品部分:一周一次鮮奶是為了讓學童多一次攝取鈣質的機會，儲存未來長高的本錢；
豆漿是沒有鈣質的，若腸胃允許的話，請盡量選擇鮮奶喔!

4. 蔬菜部分的料理方式可稍作調整增加學生食慾，減少廚餘。

回覆:因中央廚房是烹煮 2 校營養午餐，為慎重起見，此議題將於 11 月 18 日午餐會議中提請討論。

5 音:謝謝學校改善剩菜過多的問題，一餐才 40 元能做成這樣，感恩喔!

601: thanks!

臨時動議：無

柒、散會時間：三時二十分