

111 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(111 學年度第三次會議)

壹、時間：民國 111 年 10 月 20 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. 10/20(四)發電機供電測試，上午 7:30 啟動發電機，約 10:45 關閉發電機，經測試運作正常。每個月發動一次 10 分鐘，每學期全程一次 7:30-10:50。(下學期期程於開學時定時間)
2. 「學校午餐採用國產可溯源石斑魚專案」實施期程為 111 年 9 月至 112 年 1 月，總計供應 4 次石斑魚，正辦理採購相關事宜，最快預計於 10 月底下單，配送到學校指定地點。規劃於 11 月初、11 月底(20 日以後)12 月及明年 1 月，分 4 次供應。
- 3 11/12(六)館小校慶，11/14 補休停餐一天。館中須供餐。
- 4 預告：11/17 (四)下午 2:00 召開午餐會議

館中：

1. 油甘魚出現頻率高，有師生反應，腥味較重，是否有調整烹調方式之可能?(11 月菜單有調整成椒鹽油甘魚)(校方建議白帶魚一學期出現 1 次或做料理改變)
2. 11 月 4 日(五)館中校慶。

營養師：

- 1、**食材驗收**(111/9/15~10/12 無異常情形。)
(詳兩校午餐勞務契約第十四條罰則(四)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	異常事項	記點裁量	機關決議是否裁罰
9/28(三)	館小 304 於骨腿中發現紅色細塑膠繩。 處理情形：當天因周三中午即放學。班導因忙於批改作業及聯絡簿。不慎遺失異物。並表示請廚房再多加注意。勿再有類似情形發生！故此次不寫異況單。	物理性異物 1~3 點	罰則 1 點
10/5(三)	館小 305 學生於食用麥克雞塊時發現疑似藍色膠帶(不確定) 處理情形：先至該班關心學生情形。並告知長宏公司。長宏公司立即回報公司採購部有此情況。隔天立即向該生表示歉意。並待上游廠商分析結果再向學校報告。(廠商：深感抱歉！有請卜蜂公司分析檢驗，尚未報告結果)	物理性異物 1~3 點	罰則 1 點

備註：兩校午餐勞務契約第二十條罰則 4. (1). 違約記點標準：三、供餐品質 2. (p16.)

3、**人員管理：本月無異常情形。**

- ①長宏食品廚師工(不含衛管員)111 年 10 月份一共 9 人，持證廚工 5 人，**持證率 55%**。
※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鍋爐應由經小型鍋爐操作人員訓練合格之人員操作，並每日於工作維護日誌簽註，如未由合格人員操作，

經主管機關告發不符者，所罰之款項，由廠商負責。鍋爐技術士需每月定期維護保養一次，每月提送學校查驗。（補充說明十三 3.）

4. 清潔衛生管理：本月無異常情形。

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. 設備管理：本月無異常情形。

廠商須指定專人於廚房每日工作結束前，負責水電及瓦斯等安全檢查工作並關閉瓦斯總開關，並於工作日誌中由專人簽註，如因疏忽致造成損失及人員傷害，概由廠商負一切刑責及賠償之責任。（補充說明十六 9.）

決議：罰則二點

案由二、11 月菜單審核(詳 11 月菜單審核建議表)

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 111 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	☒ 符合 ☐ 不符合	菜單寄送日期:111 年 10 月 11 日
2	供應未精緻全穀雜糧類	每週至少供應 3 次	供應次數:22 次/月 ☒ 符合 ☐ 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:6 次/月 ☒ 符合 ☐ 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:7 次/月 ☒ 符合 ☐ 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:6 次/月 ☒ 符合 ☐ 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:15 次/月 ☒ 符合 ☐ 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: 151g/人/餐 ☒ 符合 ☐ 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:5 次/月 ☐ 符合 ☒ 不符合	現行為每週二供應 1 次水果，視種類供應 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:5 次/月 ☐ 符合 ☒ 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:29 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	現行供應鮮奶或	☒ 符合 ☐ 不符合	不得提供發酵乳飲品、愛玉、

	心應符合「校園飲品及點心販售範圍」	豆漿，均符合規範		布丁、茶飲、 <u>非</u> 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:4 次/月 ■符合□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 ■符合□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:9 次/月 ■符合□不符合	符合合約規範
15	每月一次加菜料理(素食同步)	每月一次	供應次數:1 次/月 ■符合□不符合	本月葷食為 11/16 之海鮮粥、素食加菜為炸婆菜
16	每周一次有機蔬菜	每週一次	供應次數:1 次/週 ■符合□不符合	於月菜單標註。

建議事項：

1. 按兩校勞務契約議約內容第 6 項:每月應有 2 道新菜色:本月新菜色有 6 道。
2. 每月多增加一次生鮮水產菜色:11/8 紅燒水鯊。
3. 因應午餐費調整每月一次加菜料理:葷食:11/16【海鮮粥】，素食:11/16【炸婆菜】。
4. 每月因溯源食材獎勵金可供應一次國產【產銷履歷】豆漿，預計 11 月供應日期:11/18(五)供應
5. 11/12(六)館小校慶，因當日有許多競賽活動，故安排學生較易咀嚼消化之【蔬菜炒麵】、【葷菇蒸蛋】【味噌湯】及廣受學生喜愛的【檸檬雞翅】，當日蔬菜量會技巧性安排於炒麵及蒸蛋中。以求營養均衡！另長宏公司提供每位用餐師生校慶蛋糕:杯子蛋糕。

廠商代表:	公館國小 學校代表:	營養師郭靜雯	營養師邱秀梅	營養師賴靜儀	校長張茂富
營養師林郁璇	公館國中 學校代表:	營養師黃艾瑩	營養師王怡婷	營養師方麗萍	

附件

學校午餐食物內容及營養基準 (草案修訂日期: 108 年 3 月 2 日)

食物種類	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
全穀雜糧類	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：照案通過

案由三、111 學年度第一次滿意度施作檢討

說明：

104：很好吃，煮得很香，米飯很好吃，花椰菜煮得比家裡好吃

3 音：魚刺太多（回覆：開學到現在只有第一周的鬼頭刀魚刺多，剩油甘魚有少量刺）

402：多一點甜湯還有稀飯、義大利麵

404：每次午餐可以看到學生吃的開心的笑容也積極地問「可以打第 2 次了嗎？」

看到他們學知及身量上增長，感謝煮餐備餐及設計菜單、監督營養的每一位

405：多幾次珍珠奶茶、炒年糕（回覆：11 月有開珍奶，年糕屬於全穀雜糧替代品，合約裡有規定總替代品出現次數）

4 音：甜湯的次數可以增加（回覆：合約規定一周至多一次甜湯）

502：很滿意

604：10/5 今日炒飯太濕，味道太淡（回覆：當日煮飯人員未減煮米水量，已告知並請他改正）

6 音：謝謝用心努力，辛苦了！每天吃到五顏六色的菜，營養豐富，讚！

決議：照案通過

案由四：學校午餐採用國產可溯源（三章一 Q）食材【獎勵金】供應國產產銷履歷豆漿一次/月。但有用餐的師生卻因確診而無法飲用此豆漿，有老師提出應可供應，因此供應的豆漿經費來源為【獎勵金】；而非餐費，且為【保久】形式. 可讓學生回來上課後飲用。提請討論。

決議：照案通過。師生回來上課後飲用。

案由五：審核 110 學年度第 1 學期學期間經濟弱勢學生補助名單，提請討論。

說明：館小：低收 5 人、中低收：14 人、導師認定 40 人，共 59 人。

館中：七年級 25 件、八年級 30 件、九年級 31 件，共 86 人

決議：照案通過

陸、臨時動議：

廠商：有學生到廚房借餐具. 有借無還. 請校方能備餐具

校方：會準備放置總務處

散會時間： 下午二時五十五分散會