

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 學年度第六次會議)

壹、時間：民國 111 年 1 月 11 日上午 10 時 30 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. 1/5(三)已於 7:30-7:40 廚房發電機每月測試 10 分鐘，測試正常。

預告:3/16 (四) 下午 2:00 開午餐會議

館中：

1. 建議菜單每個月可以有一道國際型的美食，像之前有韓式辣炒年糕就挺好的。

2. 下學期由館中召開會議，再麻煩委員們移駕至館中開會，謝謝

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**(111/12/14~112/1/10 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
111/12/15 (四)	館小 603 學生食用主菜【黃金鬼頭刀】時發現有硬硬的東西無法吞入。 處理情形: 學校初判此物是魚鰭類較硬的組織. 後廠商判別為魚軟骨. 故非為異物事件.	無	無
111. 12. 20	館中 807 導師在菜內發現塑膠物，推估是青菜內的。 處理情形: 第一時間將異物呈現給廠商，並請廠商查核是從哪裡會有矽利康之類的塑膠物。 廠商回覆: 應是抽風口處的矽利康脫落，已經檢查並將有可能剝落的矽利康移除。 午餐委員決議: 請廚房能隨時檢視設備，因學校設備關係，又是第一次發生，此事件不規責於廠商，決議不予裁罰	物理性異物 1~3 點	無
111. 12. 22	館小 604 學生在紅豆紫米小湯圓發現異況 處理情形: 當下廠商接獲通知至該班關心學生情形，並跟老師和學生解釋研判是紅色湯圓色塊殘留至白色小湯圓內，並非是發霉，說明後師生皆能理解並非異物事件。(詳見異物通報單)	無	無

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：

①長宏食品廚師工(不含衛管員)112年1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】

4. 清潔衛生管理：

發生日期	報告事項
112/1/4(三)	廚房配膳區不銹鋼門有部分髒汙 處理情形:長宏公司已於1/5清潔完畢.

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：

發生日期	異常事項
111/12/21 (三)	中央廚房烹調區抽風口有【矽利康】裂解剝落現象。【矽利康】是固定封版螺絲之用。 【處理情形】:長宏公司巡檢烹調全區抽風口.共有6處抽風口有【矽利康】.因每日高溫烹調故矽利康有剝落.學校立即聯繫廠商.廠商12/29至廚房了解情況.並給予建議: 將此6抽風口以不銹鋼板焊接封住.不會再有矽利康或螺絲掉落情況. 已於1/7下午來施作改善完畢.
111/12/21 (三)	長宏公司反映送餐電梯有巨大聲響。(幸無影響安全及送餐) 【處理情形】:學校緊急連絡電梯廠商前來檢查.發現聲音是風扇所造成,1/5電梯廠商來保養時已更新1支風扇
111/12/26 (一)	學校提供廚房工作人員飲水之專用飲水機.今日更換2道濾心。 【處理情形】:當日已更換完畢.
111/12/27 (二)	編號2號鍋爐機.水位顯示器上方會漏氣。 【處理情形】:學校緊急連絡莊鼎.當日已更換高壓水位玻璃1支完畢.

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.)

6. 監督輔導(班級反映意見)

發生日期	反映事項	廠商(回覆)處理情形
111/12/27 (二)	五年級老師反映:今天飯、菜量普遍不太夠喔(有咖哩)	已於112/1/7(六)加量.
111/12/30 (五)	老師反映:這週(12/26~12/30)的飯有稍微硬一點點哦.是否下週可以煮稍微軟一些呢?	已告知煮飯人員遵造SOP流程作業.
112/1/4 (三)	老師反映:大家普遍喜歡吃粥.但主菜是否不要搭配【清蒸魚】的菜色呢?	日後開立菜單時會再注意.
112/1/6 (五)	三年級老師反映:上週((12/26~12/30)的菜量普遍不太夠喔,是否整個學年能酌予增量呢?	已於112/1/7(六)加量.
112/1/7 (六)	1.六音老師反映:學生覺得最近沒吃到好吃的蒸蛋/酸辣湯,有機會的話是否能再吃到呢? 另.有炸魚的菜色時,是否能撒一些胡椒鹽呢 如此會比較可口喔(學生也比較吃得下) 2.科任老師:素食的高麗菜炒蛋好吃. 3.建議日後若有補週(五)的課.是否可再供	1.曾於111/12/22(四)吃過蒸蛋. 三月會開立酸辣湯.胡椒鹽可請廠商酌量提供 3.提請討論 決議:補課日可供甜湯,1/19、2/18、3/25也改供甜湯

決議：原案通過

案由二、3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 112年 3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: 112年1月9日
2	供應全精緻全穀雜糧類	每週至少供應3次	供應次數: 31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、燕麥仁、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: 9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: 7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: 6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: 15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	包含生菜、副菜一、副菜二及湯品之每人蔬菜總量
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: 4次/月 <input type="checkbox"/> 符合 <input checked="" type="checkbox"/> 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 <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: 34次	如豆干、薄脆豆腐、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	不得提供含糖乳飲品、愛玉、布丁、茶飲、100%果糖汁等。
12	烹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	包括油炸後再烹煮
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 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 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 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	本月加菜在3/22, 並食為海鮮羹湯、素食為綜合炸物
16	每週一次有機蔬菜	每週一次	供應次數: 1次/週 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	於月菜單標註。

廠商代表:

長宏食品股份有限公司
林郁璇

公館國小

學校代表: 蔡名洲 郭麗雲 邱秀梅 蔡靜儀

校長張茂富

公館國中

學校代表: 王怡婷 黃艾萱 校長方麗萍

菜單建議事項：

1. 【全穀雜糧類替代品】一週不得超過 2 份. 超過 2 份的週別. 請廠商再調整. 以期符合教育部規範
3/13 當週: 2.78 份
3/20 當週: 3.1 份
3/27 當週: 3.5 份
長宏公司回覆: 皆已調整並達標, 唯 3/20 當週因會議上討論因應師生喜好而修改菜單.
2. 序號 4【魚類(包括海鮮)供應次數】供應次數應為 7 次.
長宏公司回覆: 序號 4 供應次數已更改為 7 次
3. 3/22(三)為本月加菜日. 素食菜單加菜部分亦請加註.
長宏公司回覆: 3/22(三)素食月菜單中已標註加菜料理
4. 3/24(五)當日主菜/副菜均有醃漬類食材, 請再調整.
長宏公司回覆: 3/24(五)將主菜之醃漬物筍片更改為彩椒

決議: 原案通過

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

陸、臨時動議：

廠商建議: 因極端氣候異常變化, 建議菜單不要押上菜名, 方便供應即時蔬菜。

委員決議: 仍是需標註菜名, 讓學生認識菜名, 可在菜單上加備註: 因極端氣候異常變化, 會因應更換青菜供應。

散會時間: 十一時二十分散會