

三民國小 112 學年度第 2 學期 4 月份學校午餐委員會會議紀錄

會議時間：113 年 4 月 25 日(14：00)

會議地點：三民國小校長室

會議主持人：陳進豐校長

紀錄：張藍尹

壹、主席致詞：感謝藝慶公司及委員們參與，在食安風暴中為孩子們營養午餐努力把關。

貳、午餐業務報告

一、上次會議決議執行情形：4 月份菜單及兒童節加菜，三校師生回饋佳。

二、本月午餐經費收支情形：

(一) 本月主要支出項目：

113 年 4 月份午餐維運費動支表

項次	日期	品名	午餐維運費	備註
1	3 月 12 日	午餐廚房購買 L 手推車輪及立扇	11000	
2	3 月 13 日	午餐廚房購買洗碗精清潔劑	18800	
3	3 月 28 日	113 年 3 月份東門國小電梯保養費	1800	
4	3 月 28 日	營養教育-我的餐盤宣導用	7800	
5	4 月 9 日	113 年 4 月份午餐廚房瓦斯費	51606	
6	4 月 9 日	東園國小學生轉出退維運費	907	
7	4 月 9 日	東園國小 113 年 1-3 月份電梯、配膳車維修及東園營養師常年會費	33420	
8	4 月 11 日	午餐廚房爐灶及推車焊接修繕等	39080	
9	4 月 16 日	午餐廚房購買食品檢驗劑	3130	
10	4 月 22 日	113 年 4 月份東門送餐電梯保養費	1800	
11	4 月 22 日	午餐廚房 2 部飲水機保養費	1260	
12	4 月 22 日	午餐廚房購買清洗餐具用檸檬酸(25 公斤)	2500	

		合計	173103	
--	--	----	--------	--

三、本月廠商履約情形：

1. 採購驗收

日期	品項	原因	合約規範	處理方式
4/18	金針菇	品質不佳退換貨 3 公斤/包	依契約規定機關退貨後未於 1 小時內完成改正始記點。	於 1 小時內完成退換貨
4/24	香蕉	供應東園國小附餐水果-香蕉，因部分過於成熟，藝慶公司與學校協調後同意於 4/25 當天供應 6 年級學生附餐水果。		於 4/25 當日供應 6 年級學生附餐水果-香蕉。

2 午餐異況：

日期	目前 狀況	事實	契約規範	處理方式
3/29	午餐 異況	東園學生發現菜中有小飛蟲	依第十六條 罰則一、供應餐點有以下情形(一) 生物性異物：菜蟲、米蟲、蝸牛、椿象等 1 個月內出現超過 2 次，第 3 次起按日記 1 點。 (二)生物性異物：蚊子、蛾蚋、果蠅、馬陸、蜘蛛記 1 點	記 1 點
4/3	午餐 異況	東園 6 年 10 班反映珍珠麥香湯中有小蜘蛛。	(二)生物性異物：蚊子、蛾蚋、果蠅、馬陸、蜘蛛記 1 點	經午餐委員會決議：由於外觀相當完整，判斷不屬於高溫烹煮，不予記點。
4/12	午餐 異況	三民 2 年 10 班學生反映湯中有小 0.05 公分小異物	(三)物理性異物：金屬、紙棉、塑膠類等記 3 點。	經午餐委員會決議：討論似文具品(鉛筆類)之掉漆物，不予記點。
4/12	午餐 異況	東園 6 年 6 班學生反映湯中有近 0.4 公分小菜	(一) 生物性異物：菜蟲、米蟲、蝸牛、椿象等 1 個月內出現超過 2	本月份第 1 次菜蟲予紀錄

		蟲	次，第3次起按日記1點。	
4/18	午餐異況	三民2年10班學生反映湯中有近1公分塑膠袋片段	(三)物理性異物：金屬、紙棉、塑膠類等記3點。	記3點
4/18	午餐異況	東園5年7班湯桶中有粉圓	(四)非前述異物，經與機關討論後決議。	記3點
4/25	午餐異況	三民6年5班湯中有近1.5公分黑色塑膠片	(三)物理性異物：金屬、紙棉、塑膠類等記3點。	記3點
午餐罰款零元整。				

四、午餐食材檢驗：

1. 每日依食材種類(如豆製品及麵類)自主過氧化氫檢驗無異況。
2. 衛生局於3月26日到校抽樣豆腐(過氧化氫)、豬柳(動物用藥)及午餐成品(一般衛生標準)。檢驗報告出來後會在午餐網頁中公告。
3. 產發處4月9日到校抽樣午餐水果-香梨(農藥殘留)，檢驗報告出來後會在午餐網頁中公告。

五、食安議題：

1. 唐菖蒲伯克氏菌(邦克列酸)寶林案事件：避免師生家長疑慮，自主性暫停使用版條食材，4月19日當天潮州炒版條改以炒麵替代。
2. 庫房管理相關調味品「先進先出」原則，加強廚務人員手部清潔管理並注意身體狀況，生病不上班及廚務人員相關會議宣導，由於廚房無冰存相關食材，當天進貨後隨即全數烹調完畢，請師生家長放心。
3. 三校午餐秘書每日均會到中央午餐廚房進行驗收，新竹市學校午餐食材皆符合三章1Q，無論是食材來源、包裝外觀及成分標示等，均仔細驗收查看。同時並依照食登2.0規範進行電子與紙本驗收紀錄，期望讓學生吃得安心、家長放心。

六、用餐反應：

1. 4月2日香炸魚片(烏魚片)：梓官漁會CAS吃在地烏魚片，品質有保障，是優質蛋白質且富含不飽和脂肪酸、鈣及B12…等，對於學童的生長發育及學習力都是很有幫助的。
2. 4月8日醬燒魚丁：簡單調味醬汁(素蠔油、醬油、糖、鹽等)，糖先翻炒後熬成滷湯，再將凍豆腐熬煮半小時，而魚丁川燙後，再加入大白菜熬煮，隨即加入魚丁、木耳及青蔥勾以薄芡，當天師生回饋非常好。
3. 4月8日培根南瓜：切粗條蒸1小時，培根碎炸好加羅勒葉拌勻，三色豆搭配醬汁熬煮，待南瓜蒸熟後淋上醬汁再撒上蘿勒培根碎，當天師生回饋非常好。
4. 4月17日番茄炒蛋，因蘇丹紅事件，廚師們自行熬煮醬汁，將新鮮番茄跟番茄糊煮番茄醬，最後加入太白粉，費時熬煮製成番茄醬後，再做成番茄炒蛋，對於供餐量極大的廚房，增加廚師們工作不小的負擔，但廚師們看到當天的剩食量非常少，覺得辛苦都是值得。

七、剩食減量實施方式

1. 3月份每人平均剩食量為41公克，持續加強宣導惜食，減少廚餘量。
2. 駐校營養師及廚師們持續針對菜色討論烹調方式。

八、健康飲食教育實施重點：

1. 午餐時間介紹午餐青菜種類及相關營養素，鼓勵學童多攝食午餐蔬菜。

參、討論提案

案由一、討論五月份菜單。

1. 莛慶公司：5月1日與4月24日葷食主菜皆為回鍋干片，為避免隔週菜色重複，與5月8日青花炒油片調整供應；5月3日美味香腸由於廠商供應量不足，改以滷雞翅供應；5月28日葷食及素食玉米濃湯添加奶粉。
2. 三民家長委員：5月20日椰奶雞6年9班反映接受度低，是否更改？
議決：椰奶雞改以地瓜燒雞供應，素食也一併更改地瓜燒素雞。
3. 東門午餐秘書：5月7日砂鍋魚丁考量沙茶醬使用安全性？
議決：砂鍋魚丁改以醬燒魚丁供應，素食也一併更改醬燒凍腐。

肆、臨時動議：

1. 莛慶公司：配合蘇丹紅事件公文內容：至4月7日暫緩使用辣椒粉、咖哩粉、胡椒粉之食材或調味品，目前已過4月7日，為求菜色豐富性、及學童午餐食材安全，本公司將提供有認證或最新檢驗報告之食材。
2. 三民委員：有接收到5年9班特餐日量都不足，希望可以改進；6年9班停餐今日廚房仍送餐。
三民營養師：午餐廚房餐食皆有備份，如遇不足情形可與午餐廚房聯繫或直接將班上飯菜量增加，會到班上瞭解詳情；由於近期三校戶外活動停餐頻繁，會再次與廚務人員出餐前詳細檢查。
3. 三民委員：有關4月12日的無骨雞排，孩子有帶回家試吃後覺得口味過於鹹。
三民營養師：目前無其他學生及老師反映，後續會持續留意觀察食用反映。
4. 三民委員：4月24日飯品口感比較濕，希望改善。
莛慶營養師：洗米操作部分，加強員工操作教育訓練，並注意斟酌取水瓢水量。
5. 三民陳進豐校長：停餐班級誤送餐的部分請廚務人員仔細檢查；學童除非屬過敏體質，期望多變化嘗試新菜色且接受多元料理。

伍、散會(15:00)