

三民國小 113 學年度第 2 學期 5 月份學校午餐委員會會議紀錄

會議時間：114 年 5 月 22 日下午 14：00

會議地點：東門國小校長室

會議主持人：李阿丹校長

紀錄：陳美滿

壹、主席致詞：感謝各委員這麼熱的天氣前來開會，也感謝委員們對午餐的用心與付出，也謝謝藝慶每次開會都派廚師前來參與，今天是素食的阿姨，謝謝他將素食烹煮的好吃又健康。謝謝大家！

貳、午餐業務報告

一、上次會議決議執行情形：5 月 15 日：冬菜粉絲湯，因目前結球白菜品質不佳，故改以高麗菜供應，本校收文後轉知受供校並公告於午餐網頁，其餘執行正常。

二、午餐經費收支情形：

1. 114 年 5 月份主要支出項目：

114 年 5 月份午餐維運費動支表

項次	日期	品名	午餐維運費	備註
1	4 月 16 日	114 年 4 月午餐廚房病媒老鼠防治費用	6300	
2	4 月 16 日	三校湯桶補充一批(30 個)	42600	
3	4 月 16 日	洗碗機專用清潔劑	23800	
4	4 月 17 日	購買 L 車推車輪及墊底籃一批	14700	
5	4 月 17 日	廣播裝置調整控制器	4000	
6	4 月 28 日	114 年 4 月份東門送餐電梯保養費	1800	
7	4 月 30 日	午餐廚房下貨區水溝蓋更新工程	124215	
8	5 月 1 日	114 年 4 月份影印機費用	5526	
9	5 月 5 日	114 年 5 月份午餐廚房瓦斯費	46790	
10	5 月 5 日	114 年 5 月份午餐廚房電費	86083	
11	5 月 7 日	午餐廚房烹調區護欄修復	14400	
12	5 月 7 日	午餐廚房購買蒸蛋紙及吸油紙一批	11172	
13	5 月 8 日	汰換壁扇一批	121000	
		合計	502386	

2. 截至 5 月 22 日止 午餐維運費-4,757,187

午餐維運費-以前年度-13,108,719

三、本月廠商履約情形：

1. 採購驗收：無異況

日期	品項	原因	合約規範	處理方式
1、驗收食材符合食品衛生管理法及學校衛生法。 2、豆製品簡易檢驗過氧化氫(H2O2)，未檢出。 3、提供的食材來源，均具國家食品認證或符合國家檢驗標準或合格工廠所製造。				

2 午餐異況：無異況

日期	目前狀況	事實	契約規範	處理方式
----	------	----	------	------

5/14	午餐 異物	三民 2 年 13 班學生發現菜中有塑膠膜異物。	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 (三)物理性異物：金屬、紙屑、塑膠類等按次記點。	物理性異物記 3 點
5/16	午餐 異物	東園 5 年 9 班學生發現漢堡麵包底部有昆蟲。	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 (三)物理性異物：金屬、紙屑、塑膠類等按次記點。	生物性異物記 1 點
午餐罰款壹仟元整。				

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。

五、剩食減量實施方式

1. 3 月份每人平均剩食量為 42 公克；4 月份每人平均剩食量為 43 公克。
2. 駐校營養師及廚師們持續針對菜色逐道檢討烹調方式，持續推出新菜色。
本月新菜色計 2 道，烹調方式由藝慶公司簡單說明：

1. 黃金豚骨味噌湯

- (1) 南瓜煮熟後用均質機攪打成南瓜泥，大骨另外熬煮高湯。
- (2) 熬製好的高湯加入味噌、南瓜泥調味。
- (3) 最後將挑揀過的海帶芽加入煮成黃金豚骨味噌湯。

2. 日式湯烏龍麵

- (1) 先使用柴魚片、味霖、醬油、糖做湯頭的調味，再加入切片黑輪條煮滾。
- (2) 肉絲稍微用糖和醬油醃過抓點太白粉後燙熟，蔬菜類一起燙熟後分裝到湯桶內。
- (3) 將熬煮好的湯加入已分裝好料的湯桶中，分開煮才會有日式湯頭清澈的樣子。
- (4) 午餐時間再將蒸好的烏龍麵拌入湯中享用。

叁、討論提案

案由一：討論 114 年 6 月份菜單

議決：葷食 6/18 日的美式炒蛋刪除三色丁，改為胡蘿蔔丁與玉米粒。

素食 6/18 日的美式炒蛋刪除三色丁，改為胡蘿蔔丁與玉米粒。6/10 高麗木耳湯多加角螺。

案由二：討論午餐滿意度結果

議決：照案通過。惟學生對用油量滿意度較不理想，經廠商說明用油量均符合標準，後續再跟學生多加宣導。

(請廠商代表先行離席)

案由三：討論午餐費調整問卷結果相關事宜

議決：

1. 三校合計應收 4753 份，實收 4588 份。回收率為 96.5%，其中同意調漲為 4481 份，不同意 107 份；同意比率為 97.7%，不同意為 2.3%。
2. 故自 114 學年度開始午餐費調整為每人每餐 60 元（市府補助 40 元，學生自付 20 元）。調漲之自

付額除用於支應物價調漲以維持供餐品質，亦將運用如下；

◎每周增加一次動物性蛋白原型塊狀食物（如豬排.雞排等）

◎乳品：

(1)僅限於供應鮮乳、保久乳或優酪乳，如特殊情形得用豆漿替代。

(2)供應次數：

每月除原有供應的 2 次外，3-6 月及 9-12 月每月額外增加 1 次鮮奶，1.2 月若供餐日數未達 14 日，除原應供應的次數外另增加 1 次保久乳。

肆、臨時動議：無

伍、散會：14 時 50 分