

三民國小 114 學年度第 1 學期 9 月份學校午餐委員會議紀錄

會議時間：114 年 9 月 18 日下午 14:00

會議地點：東園國小校長室

會議主持人：曾玉蓮校長

紀錄：賴穎琮幹事

壹、主席致詞：感謝各位委員今天來東園開會，因為各位委員的努力，才讓午餐越來越好、三民國小的營養師與我們的廠商藝慶公司，也都為了學生的午餐盡心盡力，本學期孩子有反應特餐變多，午餐變得好吃，就是最好的證明。

貳、午餐業務報告

一、午餐業務

1.9 月 8 日衛生局至午餐廚房稽查並抽樣成品。

2.9 月 16 日新竹市 114 年度「市立中小學學校午餐輔導訪視」由外聘專家、教育處代表與計畫主持人...等。蒞臨本校午餐廚房輔導訪視。

二、本學期經費預估動用情形：

支 用 名 稱	114學年度第1學期午餐廚房及供膳設備更新與維護
經 費 來 源	■午餐基本費結餘款 ■ 當學期午餐相關經費收入 □ 其它()
經 費 收 支	基本費歷年結餘款：12,925,089 元；(結算至114年7月止) 本學期收入預估數：2,124,000 元(基本費360元X5900人)

類別	項 目	用途細項 (依需求排列順序)	概 算 數				核 定 數	實 支 數	備註
			單位	數量	單價	金額			
預備金	主副食(補餐預備金)	預備金		5900	學生、教職5	442500			供膳異常時(教職學生5900人*5元*15天)
	設備、其他								
小計									
每學期例行性支出	主副食(含加菜金)	節慶加菜		5900	50	295000			校慶加菜1次午餐會議決議執行
	水電、燃料費	水費	學期	1	150000	150000			
		瓦斯費	學期	1	300000	300000			
		電費	學期	1	300000	300000			
	廚房及用餐相關設備、器具	鍋爐維護保養	台	2	45000	90000			保養及藥劑等
		送餐電梯保養維護(分攤)	學期	1	150000	150000			三校送餐電梯
		午餐設備維修	學期	1	300000	300000			爐灶、蒸飯櫃等設備
		水電維修	學期	1	200000	200000			
		三校送餐推車維修	學期	1	200000	200000			
		飲水機保養	學期	1	10000	10000			
		消防設備更新	學期	1	50000	50000			
		辦公室文書費	學期	1	50000	50000			辦公文具及電話費等
		營養教育相關費	學期	1	20000	20000			購買教具及小獎品
	廚房環境清潔及維護(含食材及水質檢驗費)	水質檢驗及食品檢驗試劑及委外檢驗費	學期	1	110000	110000			
		水塔清洗及濾心等耗材	學期	1	60000	60000			濾心更換
		三校配膳用品	學期	1	80000	80000			口罩、網帽...等
		廚房陰井消毒工程	學期	1	80000	80000			
		病媒防治等工程	學期	1	120000	120000			紗窗更新及消毒等
		地磚及油漆等	學期	1	100000	100000			
	小計						3107500		

議決：通過後執行。

三、午餐經費收支情形：

1.114 年 9 月份午餐維運基本費主要支出項目：

項次	日期	品名	午餐維運 費	備註
1	8 月 25 日	烹調區及煮湯區等紗窗紗網例行更新	22500	
2	8 月 25 日	午餐廚房例行電氣設備檢驗	1000	
3	8 月 25 日	午餐廚房例行設備檢驗-缺失改善	10222	
4	8 月 26 日	午餐廚房全區域地磚修補	60000	
5	8 月 26 日	114 年 8 月份午餐廚房飲水機濾心更換等	4300	
6	8 月 27 日	114 年 7-8 月份東門國小送餐電梯保養費	4200	
7	9 月 2 日	114 年 9 月份瓦斯費	729	
8	9 月 2 日	午餐廚房葷食爐灶爐心更換維修左起第 4、6 口更新	41400	
9	9 月 5 日	水電修繕等(水龍頭、水管、燈座等更換)	74630	
10	9 月 5 日	塑膠籃一批及黑生鼎 2 個	9660	
11	9 月 5 日	防蟲簾固定環進出貨用	8000	
12	9 月 9 日	午餐廚房購買食材檢驗用藥水	1530	
13	9 月 10 日	午餐廚房購買拍照用桌巾及餐墊等	1532	
		合計	239703	

2.截至 9 月 17 日止 午餐基本費-1,287,832

午餐基本費歷年結餘款-12,925,089

三、剩食減量實施

1.推出新菜色：

(1)小卷米粉湯

- 1.米粉稍微泡水沖洗軟化。紅蔥頭爆香，加入切好的香菇炒香。
- 2.沖入熱水，使用米酒、鹽、砂糖調味燒開。
- 3.加入粗米粉煮熟，再將豆芽菜與胡蘿蔔絲加入完成米粉湯。
- 4.小卷燙過，另外裝盆避免悶至太熟。

(2)起司玉米炒蛋

- 1.玉米粒挑揀洗過，雞蛋逐顆打入盆中後用攪拌機稍微打勻。
- 2.先用黑鍋將雞蛋炒至半熟，再將燙過的玉米粒加入拌炒。
- 3.起司煮成起司醬，淋在炒好的玉米炒蛋上。

(3)素食：手工溫蔬菜拼盤

1. 水煮蛋燙熟，加入一點鹽調味
2. 芋頭切丁加點胡椒鹽調味，玉米筍切斜刀，香菇、胡蘿蔔切花，青花菜切小朵。
3. 將上述蔬菜放入菜盆中撒上一些胡椒鹽調味擺盤蒸熟。
4. 蒸熟之後將表層用瓦斯噴槍稍微噴烤過。

參、討論提案

案由一、討論 114 年 10 月份菜單。

議決：葷食 10/9 美味香腸未來改 2 個月供應 1 次，10/17 味噌豆腐湯改為味噌蔬菜湯(高麗菜)，10/20 港式燒賣 x2 改成地瓜控 x2，南瓜金針湯加絞肉。

素食 10/3 茄香素肚改為茄香豆腐，10/9 芋香車輪加鮑菇頭，10/9 書香湯加素羊肉，10/14 素香米粉湯加素魚排切丁，10/16 筍香凍腐加角螺，10/17 味噌豆腐湯改為味噌蔬菜湯，10/20 香蒸豆包 x1 改成地瓜控 x2，10/20 南瓜金針湯加油腐，10/23 飄香大黑干加素肚。

案由二、討論校慶加菜事宜。

議決：校慶餐點決定提供藍莓貝果麵包 1 個、海苔 1 包、炸雞腿 1 支、堅果包 1 包及百分百果汁 1 瓶，果汁的供應時間由各校與廠商協調決定。

案由三、討論教職員停餐退費事宜。

說明：本學期補助 2025 元，供餐天數為 96 天，平均補助教職每天 21 元

自付額 60-21=39 元，受補助教職每餐退 39 元；未受補助教職員每餐退 60 元。

議決：照案通過。

肆、臨時動議

無

伍、散會