

三民國小 115 學年度第 1 學期 8 月份學校午餐委員會會議紀錄

會議時間：115 年 8 月 20 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：崔岑亘

壹、主席致詞：各位委員午安，115 學年度由藝慶為我們午餐服務，因應市府補助學生餐費及生喝鮮奶政策，午餐與以往有些差異，今年午餐不供應鮮奶改為供應含鈣附餐，增加一次截切水果以及每周供應一次有機蔬菜。

貳、午餐業務報告

一、暑假期間保養維護完成事項：

1. 採購三校開學班級配膳用品(口罩、網帽、洗碗精及菜瓜布)已送達受供應學校，開學當天發放。
2. 設備及環境維護：陰井截油槽疏通清理、葷素食抽油煙機清洗、頂樓水洗機三台清洗、切菜機保養、班級餐車修繕、手推車焊接換輪、水塔清洗、廚房消毒、水質檢測合格、瓦斯偵測器遮斷閥檢查、洗碗機保養、洗碗區風管破裂及漏水處理、烹調區進水管漏水修繕、三校湯桶備份採購完成…等。
3. 雨遮更新工程及烹調區積水改善工程完成
4. 廠商將於 8/27 上午進行廚房大掃除，8/31 開始供餐。

二、午餐經費收支情形：

1. 115 年 5-8 月份午餐維運基本費主要支出項目：

115 年 5-8 月份午餐基本費動支表

項次	日期	品名	基本費	備註
1	5 月 21 日	115 年 5 月午餐廚房病媒老鼠防治費用	6300	
2	5 月 21 日	115 年 5 月份東門國小送餐電梯保養費(信義樓)	2400	
3	5 月 22 日	雜項-瓦斯遮斷閥系統檢測*3 套	10500	
4	5 月 25 日	班級餐車修繕-東門國小	1200	
5	5 月 28 日	營養教育-獎勵品	4723	
6	5 月 29 日	洗碗機專用清潔劑	24000	
7	5 月 29 日	115 年 5 月份午餐廚房影印機租金	5526	
8	6 月 1 日	115 年 6 月份午餐廚房水費(1294 度)	21394	
9	6 月 1 日	鍋爐-連接主機網路線故障更新	4300	
10	6 月 2 日	115 年 6 月份午餐廚房瓦斯費	70424	
11	6 月 2 日	三校配膳用-班級菜瓜布	1800	
12	6 月 2 日	三校配膳用-班級網帽	15600	
13	6 月 3 日	三校配膳用-班級洗碗精	15905	
14	6 月 3 日	三校配膳用-班級口罩	8800	
15	6 月 4 日	115 年 6 月份午餐廚房飲水機保養費	40	
16	6 月 8 日	設備-鼓風機電開關把手. 洗碗機把手焊接. 菜渣籃更新	26960	
17	6 月 8 日	推車-焊接及換輪	23980	
18	6 月 8 日	送餐車上餐區雨遮工程	110586	
19	6 月 12 日	例行油煙罩清洗	34500	
20	6 月 12 日	切菜機保養	2500	
21	6 月 12 日	排風扇清洗	6500	

22	6 月 15 日	115 年 6 月份午餐廚房電話費	662	
23	6 月 15 日	陰井汙水池清理及內部水溝管路水刀疏通	51250	
24	6 月 16 日	食材檢驗藥水等	530	
25	6 月 16 日	辦公室-工作服	740	
26	6 月 17 日	例行頂樓水洗機清洗*3 台	21000	
27	6 月 17 日	定期洗碗機維護保養(SJM)	18000	
28	6 月 17 日	115 年 6 月份三民送餐用電梯保養費	3600	
29	6 月 22 日	三校用湯桶更新 40 個及配膳用具	62340	
30	6 月 23 日	畢業祝福用海苔粉	230	
31	6 月 23 日	清潔用檸檬酸	79	
32	6 月 23 日	雜項-時鐘	550	
33	6 月 24 日	115 年 4-6 月份東園國小送餐電梯保養費	10800	
34	6 月 25 日	例行水塔清洗	7500	
35	6 月 25 日	115 年 6 月份東門國小送餐電梯保養費(信義樓)	2400	
36	6 月 26 日	設備-1 號迴轉鍋整修	48600	
37	6 月 26 日	雜項-門型防撞版. 不鏽鋼滴水盤含排水管	14100	
38	6 月 29 日	辦公室-驗菜用手機	7856	
39	6 月 30 日	每學期例行水質檢驗	3150	
40	7 月 1 日	115 年 7 月份午餐廚房水費(1286 度)	21262	
41	7 月 1 日	115 年 6 月午餐廚房病媒老鼠防治費用	6300	
42	7 月 1 日	115 年 6 月午餐廚房消毒費用	7350	
43	7 月 2 日	115 年 7 月份午餐廚房瓦斯費	80042	
44	7 月 2 日	冷氣清洗*2 台	5250	
45	7 月 3 日	素食烹調區水溝改明溝	66200	
46	7 月 3 日	115 年 6 月份午餐廚房影印機租金	5526	
47	7 月 7 日	115 年 7 月份午餐廚房飲水機保養費	40	
48	7 月 8 日	115 年 7 月份三民送餐用電梯保養費	3600	
49	7 月 9 日	115 年 7 月份午餐廚房電費(16560 度)	122750	
50	7 月 14 日	115 年 7 月份午餐廚房電話費	593	
51	7 月 22 日	115 年 7 月午餐廚房病媒老鼠防治費用	6300	
52	7 月 22 日	雜項-教學門修繕	10458	
53	7 月 23 日	頂樓周邊樹根移除	6000	
54	7 月 24 日	115 年 7 月份東門國小送餐電梯保養費	1800	
55	7 月 31 日	115 年 8 月份午餐廚房水費(364 度)	6188	
56	7 月 31 日	115 年 7 月份東門國小送餐電梯保養費(信義樓)	2400	
57	8 月 3 日	115 年 7 月份午餐廚房影印機租金	5526	
58	8 月 3 日	設備-切菜機上輸送帶修繕	14700	

59	8月5日	115年8月份午餐廚房瓦斯費	16853	
60	8月11日	學校午餐公辦民營委外辦理勞務採購出席費	5000	
61	8月12日	辦公室-營養師體檢	1150	
62	8月13日	學校午餐公辦民營委外辦理勞務採購出席費	2500	
63	8月13日	115年8月份午餐廚房電話費	567	
64	8月13日	115年8月份三民送餐用電梯保養費	3600	
65	8月18日	115年8月午餐廚房病媒老鼠防治費用	6300	
66	8月18日	115年8月午餐廚房消毒費用	7350	
		合計	1066930	

2. 截至8月14日止 午餐基本費-2,842,801

午餐基本費-以前年度-14,186,973

三、剩食減量實施-推出新菜色：

1. 乳酪燒豆包

- (1)將彩椒、青花菜切成適當大小並清洗後備用。豆包退冰後切條。
- (2)將熱油加入麵粉中混勻後煮成白醬，再加入起司絲變成起司白醬。
- (3)彩椒、青花菜、豆包條都稍微用鹽巴水燙過放入菜盆。
- (4)淋上步驟2的起司白醬即完成。

2. 什錦菜頭粿

- (1)高麗菜、胡蘿蔔、香菇切好洗淨備用。蘿蔔糕切小塊。
- (2)將蘿蔔糕放入菜盆蒸熟。
- (3)香菇下鍋爆香後加入胡蘿蔔、高麗菜和一些水，並使用醬油、蠔油、胡椒鹽等調味，最後加入太白粉煮成芡汁。
- (4)最後將芡汁淋到蒸好的蘿蔔糕上完成。

3. 香滷豬排(添加鳳梨泥醃製)

- (1)生鮮豬排先完全退冰。
- (2)加入鳳梨泥、胡椒鹽做醃製並稍微將肉片按壓。時間需掌握好約十五分鐘不能太久。
- (3)醬油先炒糖色煮成糖色滷汁後將醃好的肉片入鍋滷熟。
- (4)算好各班數量後稍微淋上一點滷汁防止太過乾澀。

4. 味噌雜炊

- (1)白蘿蔔胡蘿蔔洗淨切塊，凍豆腐也洗淨備用
- (2)鍋中倒入水，放入紅蘿蔔、白蘿蔔煮熟，再加入凍豆腐。
- (3)最後關小火加入用熱水化開的味噌，將食材燉煮透。
- (4)可以淋在飯上一起享用。

5. 素食：手工菜干張捲

- (1)木耳絲先泡熱水泡開，綠豆芽、白干絲洗淨備用。
- (2)將上述備料炒過瀝乾放涼避免水分。
- (3)將干張打開後鋪上配料並將兩側先內收後再捲起成春捲樣
- (4)稍微過油將干張捲炸得酥脆即完成

6. 素食：手工素東坡肉(冬瓜.香菇.芹菜.素火腿)

- (1)冬瓜洗淨去籽將皮切中方塊，素火腿切薄片備用，香菇挑選適當大小去梗切花，芹菜去葉子留莖依照粗細判斷是否切半。
- (2)將芹菜燙熟變軟後把冬瓜、素火腿、香菇按照這順序排好綁起。
- (3)放入蒸爐中蒸熟，同時煮勾芡的醬汁。
- (4)蒸熟的素東坡肉淋上醬汁。

參、討論提案

案由一、討論 115 年 8-9 月份菜單。

議決:葷食:9/3 副菜-堅果燉南瓜與 9/10 副菜-麻婆豆腐 a 對調，考量剛開學新生過敏情形還在調查中，將含堅果過敏原菜色調動到下一週供應。

9/15 客家炒粿條使用蒸的方式烹調，因上學期師生較喜歡蒸的粿條，口感較 Q 彈。

素食:9/2 湯品-鮮筍香菇湯增加角螺，提升湯品風味層次。

9/7 主菜-蜜汁烤麩增加毛豆仁。

案由二、午餐收退費標準說明

115 學年度起學生「餐費」由本府全額補助，國小每生每餐 60 元；「基本費」每學期 360 元(用以支付廚房燃料費、食材抽驗費、學生配膳用具及打菜配備等)，此部分援例收取。

1. 教職員停餐退費事宜修訂。

說明:受補助教職員本學期補助費用增加為 2925 元，供餐天數為 97 天，平均補助教職每天 30 元，自付額 $60-30=30$ 元，受補助教職每餐退 30 元；未受補助教職員每餐退 60 元，因此修訂新竹市東區三民國民小學午餐中心收退費辦法，請假退費及申請退餐者，接受補助教職員工每餐以 39 元計算，改為每餐以 30 元計算。

案由三、校慶餐點方案提案

說明:主食三選一:藍莓貝果/奶酥麵包/新感覺吐司(草莓/花生)

主菜二選一:炸雞腿/麥克雞塊 6 塊

飲品三選一:義美保久乳/津津 100%果汁/高健豆漿

點心包六選二:綜合堅果包/栗子包/元氣纖果包/元本山海苔/杏仁小魚/米果包

議決:主食請廠商多提供麵包選項供選擇，藍莓貝果口感較扎實，有部分學生不喜歡；主菜增加無骨雞排選項；點心包刪除午餐供應常出現的綜合堅果包。請各校帶回餐點提案校內討論後，於 9 月午餐委員會決議。

肆、臨時動議(無)

伍、散會:15 時 00 分