

111 學年度下學期期初營養午餐會議會議紀錄

壹、時間：112.4.14(五) 下午 2:10

貳、地點：本校 2 樓會議室

參、會議內容：

一、午餐事項報告：

1. 目前營養午餐每餐主食 1 種(每週至少 1 次麵食)、副食 3 菜 1 湯、水果每週 4 次、鮮乳每週 1 次、優酪乳每月外加 1 次、有機米每週 2 次、有機蔬菜每週 5 次、特餐每月至少 5-6 次、每月 1 次蔬食日、每月供應國產驗證豆奶 1 次(農委會補助)。每餐 60 元。
2. 肉類及蛋類：一律採用具 CAS 台灣優良農產品標章或 TAP 產銷履歷農產品標章、不供應牛肉，菜單內容依據教育部「學校午餐食物內容及營養基準」規劃，並確保衛生、安全及菜色口味之變化，每天雜糧飯供應，依少油、少二次加工品、少油炸調理食物，儘量以新鮮食材烹調供應，避免含茶鹼、咖啡因、味精、大骨粉等食品添加物，並用大龍骨熬湯等原則來設計菜單。
3. 3 月份時已經發下<112 學年度午餐供應方式家長意願調查表>，統計結果如下：

一至五年級總人數		回收問卷		回收率
862		837		97.09%
繼續參加 永安群組	自備午餐	外訂桶餐	未填答	
809	13	14	1	
96.77%	1.68%	1.55%		

依照結果，本校將於 112 學年度繼續參加永安國小午餐群組。

4. 本校 2 月至 3 月午餐異物狀況，報告委員知悉，依據三校會議共識，記點討論統一由永安國小午餐群組會議決議，紀錄由永安國小統一公告。

二、討論事項

1.午餐用餐情況建議事項

	問題類型	問題	廠商回覆
1	口味	孩子不喜歡吃柳丁，比較喜歡吃橘子，能否調整成提供橘子的次數多於柳丁？	有困難，因為橘子的產季短，柳丁的產季長，但是會盡力調整品項能更多樣，目前先依原處理方式。
2	口味	3/23 的魚排孩子反應很酸，不是壞掉的酸，是調味的酸，希望能跟 4/7 魚排一樣的調味就好。	3/23 黃金旗魚排及 4/7 香酥魚排皆是使用冷凍裹粉旗魚排。此品項為冷凍調理品，會再向廠商反應。
3	口味	3/6 韓式大醬湯有孩子反應超好喝，也有孩子反應超辣。	當天大醬湯的調味粉會沉到鍋底，所以湯打到後面就比較多的調味料就比較辣。會再請廚師過濾調味粉時要過濾得更徹底。
4	口味	3/30 的漢堡包小孩非常的喜歡，但是老師覺得肉排太硬，另外備品的白飯一定要持續提供，怕有的孩子吃不夠。	肉排是冷凍的調理豬排，因為冷凍後下去炸，所以可能炸的太久就比較硬，下次會請廚師改進。
5	口味	素食漢堡下次不要配滷豆包，漢堡配滷得濕濕的豆包，真是難以形容的滋味。	菜單會再做審視。
6	口味	3/20 麻油雞丁的米血糕太鹹。	請廚師以後再留意調味。
7	菜單安排	3/20 紫菜湯，3/21 海帶結又搭配海帶芽湯，似乎太過密集的海帶系列。	下次會留意菜單的編排。
8	量	4/11 的炒蛋量不夠，請加量。不然也可以炒蛋裡面再加一點豆腐等等東西，這樣量會比較充足。	會在菜單上在做思考調整。
9	量	2/18 炒飯的份量太少，高度和平常的白	會請打菜人員注意量的供給。

		飯差不多，但是畢竟炒飯加入配菜，總量一定會比較多，請給足夠的量。	
10	量	3/9 蒜香滷味貢丸一人一顆，白蘿蔔一點點，玉米只有 10 個，無法每個人都分到。	滷味的料提供都是以克數來算的，所以並不是每人都會每一項都一定會拿到數個。
11	量	有觀察到每周二的蛋白質量很少，像是三杯雞，每個孩子只有幾塊，白菜海鮮羹，蛋白質的部分也少，能否調整供給的量。	請打菜人員留意打菜要更平均些，並且在量的部分加多。
12	量	主菜有時太少，不夠分。如果已經要求飯量要加大，那菜量也須同步調整份量。	會請營養師加強巡餐，若老師有任何需要調整的，請跟營養師說。
13	用具	午餐是冬粉、米粉時，能否提供夾子，讓老師在打菜時比較好打？	可以。
14	用具	有些夾子都不好夾，歪掉了，可以提供好用的夾子嗎？	可以，會將舊夾子汰換，補上新夾子。
15	品質	3 月 20 日廠商提供的蘋果太小顆，連養樂多瓶大都不到，吃起來乾澀，家長有將此蘋果拿去給水果盤商鑑定，認為學校提供的是 C 級品。 這種水果不應該提供給孩子吃，請學校應該提供像家中平常會給孩子、長輩吃的那種蘋果，大顆一點的，品質也要好的。	很抱歉當天給孩子有不好的感覺。由於最近可供應的水果品項較少，但還是請供應水果的廠商盡量提供可供應的水果。然而當天供應的小蘋果，其成本是比其他天所供應水果的成本還要來的高，而且是新鮮的，請家長放心。 會議決議不用特別減少提供蘋果的次數，讓孩子在水果的食用上能有更多選擇，但請廠商確保是新鮮的。
16	其他	目前午餐的水果柳丁都是切好的，但是不是每位孩子都會當場吃掉會帶回家，	老師代表皆表示，午餐理應當餐吃完，所以請孩子當場吃完

		但是因為切開了，拿回家後就容易有壞掉的情況。是否能請廠商提供一半有切的柳丁、一半沒切的柳丁，孩子若不吃，可以攜帶完整的柳丁回家。若是想要現場吃柳丁的學生超過一半，能否請廠商提供切蛋糕的塑膠刀，讓老師切或學生切柳丁。	柳丁，不想吃或吃不完就不要帶回家，以免食物新鮮度會有疑慮。 會議決議：請孩子當場吃，不要帶回。
--	--	---	--

2.監廚情況反應：無。

肆、臨時動議：無。