

112 學年度上學期期初營養午餐會議會議紀錄

壹、時間：112.10.13(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 4-5 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、農產品：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、雞蛋溯源標籤、洗選雞蛋噴印溯源，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. 開學前廚房作業內容：

洗水塔	8/15
廚區及餐廳病媒蚊消毒	8/21
淨水過濾系統年度保養	8/22
鍋爐檢查、設備啟動試運轉	8/24
期初大掃除	8/28.29
人員教育訓練、消防編組及逃生演練	8/29
吉林餐車清潔	8/28-8/29

4. 8/31 豬肉抽樣做瘦肉精檢測，檢驗結果-未檢出
5. 9/12 午餐抽樣做微生物檢測(沙門氏桿菌、金黃色葡萄球菌、單核球增多性李斯特菌)，檢驗結果-通過。
6. 9/15 衛生局衛生稽核-通過
7. 9/18 衛生局午餐抽驗-通過

8. 本校午餐異物依據三校會議共識，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。
9. 依據 112 年 9 月 19 日教育局來函指示：為維護校園食品安全，高中以下學校午餐，自 9 月 20 日起，全面禁用加工液蛋產品。經三校午餐委員會討論決議，永安群組至 10 月 31 日前，暫停供應蛋類，改以其他優質蛋白質食材(豆類、魚類、肉類或乳品)替代。

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	質	希望肉的骨頭能少一點。雞肉有碎骨頭。	採用 CAS 雞胸丁，因為雞肉進貨時為一層層疊壓，所以難免會有些碎骨頭。會請廚房儘量挑掉。
2	質	素食有吃到蒜味的青菜。	廚房在烹煮素食時，鍋具都會分開，並且清洗乾淨，絕對不會混雜蒜頭在素食中。有可能是有機青松菜，它本身會有一些芥末味，讓人誤以為是吃到蒜頭。
3	菜色	漢堡餐學生很喜歡，能否多出一些。	依據 112 年 9 月份教育局來公文指示，餐點都必須要供應加熱過的，因漢堡的麵包無法供應加熱過的，故無法列入菜單中。
4	量	當菜色是炒飯、油飯時，飯量都太少，請廠商加量。	有可能是因為炒飯、油飯都需要拌過，會比較鬆，所以感覺量跟平常一樣，可是卻會不夠。會請廚房再加量。

5	質	豬肉有肥肉，能否不要太油。	目前提供的豬肉肥瘦比為 2:8，有可能是因為部分切得比較不平均，所以會有些肥肉比例會比較多。會請供應商再留意這個狀況。
---	---	---------------	---

2.監廚情況反應：無。

肆、臨時動議：無。