

## 112 學年度上學期期末營養午餐會議會議紀錄

壹、時間：113.1.19(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(每週一次麵食)、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. 12/5(二)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)，檢驗結果符合規定，報告已公告於永大吉午餐園地網站。
3. 112 年 12 月 8 日北市教體字第 1123100796 號函：自即日起開放學校午餐使用具 CAS 標章之加工液蛋產品，故自 113 年 1 月起菜單恢復 CAS 液蛋使用
4. 113 年度 2 月 16 日起試辦臺北市國小學校午餐每月供應 1 次有機菇。北農公司目前規劃有機杏鮑菇、有機金針菇、有機金滑菇、有機黑蠔菇、有機黑木耳等 5 種品項輪流供應。
5. 12 月份時進行<112 學年度上學期午餐滿意度調查>，結果如下：

全校訂餐人數	總回收數(已扣除廢票)	回收率
1006	949	94.33%
項目	數量	百分比
一、供應份量		
很滿意	516	54.4%
滿意	279	29.4%
尚可	113	11.9%
不滿意	41	4.3%
二、烹調口味		
很滿意	455	47.9%

滿意	276	29.1%
尚可	148	15.6%
不滿意	70	7.4%
三、菜色搭配		
很滿意	433	45.6%
滿意	264	27.8%
尚可	174	18.3%
不滿意	78	8.2%
四、飯菜溫度		
很滿意	541	57%
滿意	243	25.6%
尚可	115	12.1%
不滿意	50	5.3%
五、整體滿意度		
很滿意	468	49.3%
滿意	292	30.8%
尚可	134	14.1%
不滿意	55	5.8%
學生最愛吃的菜色		
第一名	義大利麵	
第二名	雞腿	
第三名	魚排	
第四名	香鬆飯	
第五名	咖哩	
建議事項類型	建議	
菜單安排	希望每天都提供牛奶	
菜單安排	甜湯次數多一點	
菜單安排	吃麵次數多一點	

廠商統一回覆	1.牛奶次數依合約內容提供，恕無法增加。 2.甜湯次數依教育局規定基準提供，所以次數無法增加。 3.目前每週提供一次麵條，若希望麵條次數增加，需將意見提至三校群組午供會議上討論，達成三校共識即可實施。
--------	--

6. 本校 8 月底至 1 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	量	菜色有<玉米段>時，至少每個人都可以分到。	因為有截切、配膳數量、符合營養標準克數等因素，須再行研議。
2	量	有時候班級的湯量、麵量不足。	班上若發現量不足，請孩子去備餐區再領取，領取時工作人員會登記，會增量。或是跟組長反應也可以。
3	其他	提供雞肉時，碎骨頭太多。	會請廚師在烹煮時要留意，不要拌得太多次，起鍋時要撈上層的肉，碎骨頭是沉在下面，不要撈。這樣應該就可以減少碎骨頭的量。
4	其他	水果提供柳丁時，有的柳丁切不深，孩子都扳不開，請廠商能將柳丁切深一些。	會擔心切太深，柳丁會散掉，無法完整一顆來取用。考量低年級孩子力氣較小，可以調整低年級的班級柳丁切深一點。

2.監廚情況反應：無。

肆、臨時動議：無，亦無待解決事項。