

114 學年度上學期期初營養午餐會議會議紀錄

壹、時間：114.10.17(五) 下午 1:30

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。每餐 70 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	8/20
廚區及餐廳病媒蚊消毒	8/25
淨水過濾系統年度保養	8/26
鍋爐檢查、設備啟動試運轉	8/28
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. 午餐異物記點罰則說明。
5. 本校午餐異物皆依據三校會議共識，記點討論統一由永安國小午餐群組會議決議。

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	一年 4 班表示青菜量不足。	會請廚房再加量。
2	量	高年級表示米飯量不穩定，六年級表示當天的菜色是炒麵時要增量。	若有覺得不足或太多，請告知工作人員，工作人員會記錄在冊子中並回報廚房，可以調整量。炒麵會請廚房再加量。
3	質	高年級反映橘子有黑黑的情況。	因為無照片，需要有照片的確認。請老師協助若以後水果有狀況可以先幫忙拍照，或是直接交給工作人員，讓廚房可以查明狀況以求改善。
4	質	家長反映滷味中的海帶結偏鹹。	海結燒肉是學生很喜歡的菜色，目前先按原調味比例，若還是覺得太鹹，請向老師反映。
5	量	家長反映，米血糕的量有不足，量有確保每人都有一塊嗎？	可以確保每個人都會有一塊。
6	質	家長反映，鹽的量有標準規範嗎？	廚房有調味料盤點表，每日檢視調味品用的量。目前廚師調味比例是，主菜會較重，副菜會較淡。
7	質	家長反映提供橘子時，低年級小孩不太會剝皮，有什麼方法可以比較好剝呢？	比較難剝的水果，例如柳丁，會採用十字切口提供。但是因為橘子不適合直接用切的，保持完整比較適合。在家中可以讓孩子多多練習剝橘子。

2.監廚情況反應：無。

肆、臨時動議：無。