北市中山區懷生國民小學115學年度第一學期

教師兼衛生組長 陳羿僑 第二次午餐供應委員會 會議記錄

一、會議日期：~~114~~115/10/22（星期四）上午08：05 開始

二、會議地點：本校一樓會議室

三、主席：林麗惠 校長

四、常委名單：

校方代表6人	委員代表6人	列席人員
校長 林麗惠校長 學務處 林蒞翔主任 總務處 柯怡安主任 衛生組 陳羿僑老師 二年級學年主任 蕭涵云老師 四年級學年主任 張松賢老師 六年級學年主任 蕭儀雯老師	一年級委員 林育賢 二年級委員 黃健倫 三年級委員 王資雅 四年級委員 丁盈如 五年級委員 石博元 六年級委員 方思怡	統鮮營養師 李京錞 統鮮品研主管 張靜雯 統鮮業務經理 彭家慶

五、出席人員：如簽到表

六、會議內容：

（一） 訴訟進度報告

目前已完成會診所有參與訴訟學生的表件、清冊及個人資料收集，後續將統一寄送至消費者保護協會，全權交由該協會辦理。

（二） 海鮮食材供應調整與精選魚政策說明

1. 頭足類及甲殼類暫停供應：

受氣候因素影響，10月及11月頭足類與甲殼類水產（如小卷、蝦子）因供應不穩定而暫停供應，影響預計持續至12月待未來氣候條件與供應穩定後，將再行安排提供。

2. 精選魚配送與補發機制：
「政府精選魚政策」由政府依固定排程直接配送至廠商總公司（排程模式類似北農有機蔬菜）10月及11月因供應量不足暫停部分品項，但全學期總供應次數保持不變，所欠次數將於下學期補足。

（三）菜色調整說明

1. 10 月 29 日：菜色由原訂「油白蝦」更換為「什錦三鮮」，針對其中包含之魷魚圈，廠商表示該魷魚圈為午餐廠商自行另外訂購，與政府精選魚政策來源不同，且形狀為圈狀，食用方式不若小卷複雜，故維持於菜單中。
2. 1 月 14 日：主菜更改為「蔥爆魷魚圈」，其中魷魚圈份量提高至 50 克，並會添加入杏鮑菇及洋蔥等配料，豐富菜色。

（四） 九孔鮑食用安全與海鮮食用方式宣導

1. 食用安全疑慮：委員指出低年級學童缺乏門牙或處於換牙期，九孔黏於殼上難以撕咬，若使用湯匙用力挖取易生危險。廠商說明針對帶殼食用安全疑慮，建議透過工會與市府協調反映。
2. 海鮮食用方式宣導措施：學校預計於供應前 1 至 2 週發布照片教學影片，請家長先指導學生於家中練習；學校亦會與導師協調於適當時間進行入班宣導教學。

（五） 廚餘減量管控與回報機制

1. 因應營養午餐免費政策，為避免剩食過多，每日餐桶送回後，廠商均須進行廚餘瀝水秤重，並拍照上傳回報每日廚餘重量，學校亦須每日系統填報廚餘重量。
2. 廚餘處理費用由教育局專款支應，非自營養午餐費中扣除。
3. 學校呼籲供應廠商於前端重視餐點的「美味與營養」，以自然減少後端剩食產生

（六） 12、1 月菜單審查

1. 12 月 22 日（冬至）：提供湯圓甜湯（採用小湯圓，委員建議份量需確保每位學生至少可撈取 3 顆）
2. 若當日午餐有供應牛奶，廠商亦會為無法飲用牛奶之學生提供豆漿，當天會透過廣播通知學生至大辦公室領取。

（七） 委員建議事項

1. 蔬食日避免配甜湯：蔬食日學生吃不多，剩食量較高。正餐食用量少，甜湯喝多，除了不健康外，也容易使學生下午較為躁動。
2. 蔬食日需搭配高接受度之蛋料理（如炒蛋），副菜可提供豆乾或豆製品，確保三道菜中有兩道為蛋白質來源，以補足營養求。

3. 委員建議雞肉品項盡量採用去骨雞胸肉，避免小碎骨刺傷學生牙齦或造成食用危險。對此，廠商說明受限於目前午餐預算金額，去骨雞胸肉成本過高，暫無法完全供應去骨品項，期盼學校體諒。
4. 委員要求廚師優化烹調方式避免碎骨，並要求採切廠商注意規格，若無法去骨則盡量維持大塊骨頭而非尖銳碎骨。
5. 目前過敏學童的肉類替代品以豆製品為主，建議改為其他肉類選項，避免學生因食物過敏而只能食用素食。

衛生組長	學務主任	校長
教師兼衛生組長陳羿僑	教師兼學務主任林莅翔	臺北市中山區康生國民小學校長林麗惠
		1028/1130