

# 臺北市中山區懷生國民小學 113 學年度 第 1 學期

## 營養午餐供應委員會會議紀錄

一、會議時間：113 年 8 月 26 日 星期一 上午 9:30-10:00

二、會議地點：線上

三、主席：黃校長淑茹

四、出席人員：(如附件 1)

應到 12 人，實到 10 人，請假 2 人。

五、列席人員：

總務主任 林采眉、出納組長 林宜貞、

教學組長 許淑鈴、課後班助理人員 徐曼萍

六、會議紀錄：

◎ 議案 1：113 學年度上學期午餐退費制度調整，衛生組進行說

明。

### 【★★★午餐退費注意事項★★★】

1. 學生個人退費方式：

連續 3 日以上請假可辦理退餐且須由家長按照正式請假單流程，至少於 5 個工作日(不含當日)遞出假單申請，以知會衛生組及課後班承辦人教學組，餐費將統一於每月最後一週進行當月退費結算及退費。

例：9/11(三)-9/13(五)連續三日請假符合退餐申請規範，最晚於 9/4(三) 16:00 前填妥請假單繳至學務處方可辦理退餐。

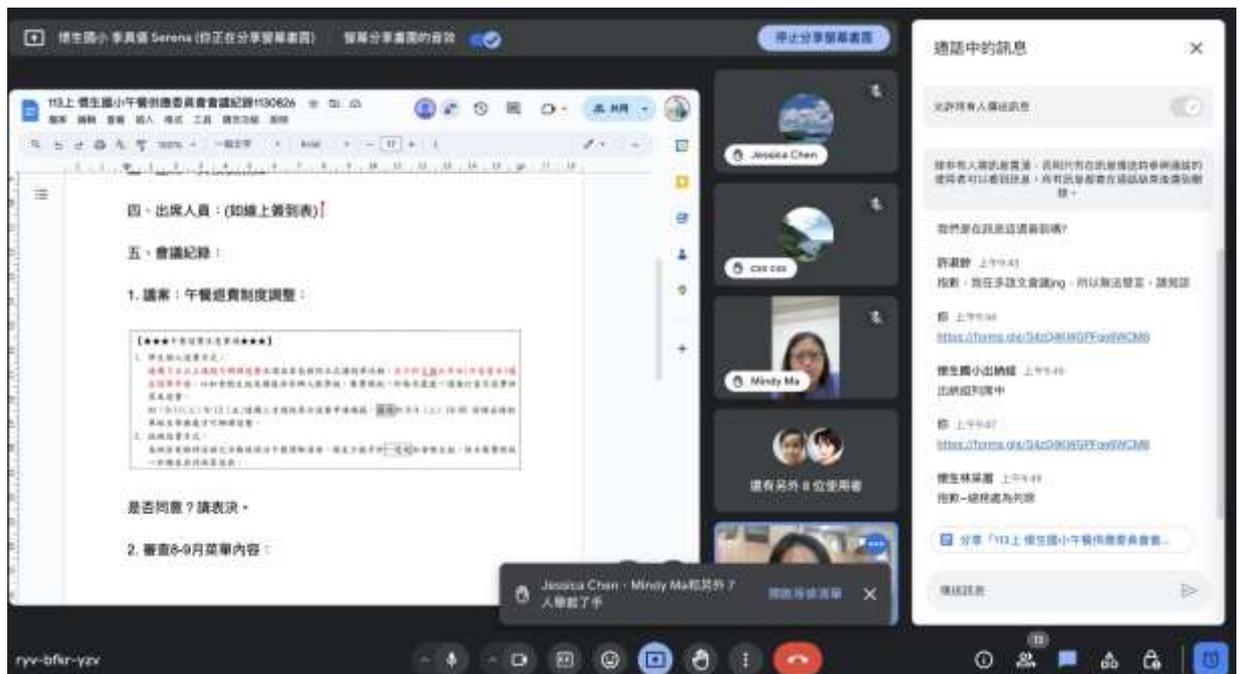
2. 班級退費方式：

各班若有臨時安排之活動致該日午餐須取消者，請至少提早於一週前知會衛生組，該日餐費將統一於期末共同結算退款。

表決：是否同意連續 3 日以上請假、家長按正式請假單流程至少 5

個工作日前提出，始可辦理退餐？

同意 10 人，表決通過。



◎ 議案 2：審查 8-9 月菜單內容，衛生組進行說明。

- 本月份由鉅登廠商進行供餐。
- 本月份每週二有機米有增加胚芽、糙米等食材。
- 每週一、二、四供應有機菜。
- 炸物 2 次：9/12(四)香酥魚球、9/20(二)地瓜薯條
- 甜湯 3 次：9/3(二)、9/13(五)、9/20(五)
- 廠商盡量提升 1 副菜至主菜規格，如 9/2 主菜壽喜燒肉及副菜泰式打拋豬。
- 8-9 月菜單如附件 2

委員建議及調整？無。

表決：是否同意 8-9 月份菜單供應內容？

同意 10 人，表決通過。



## 七、討論事項

1. 9月份線上審查菜單時間：113年9月18日 星期三 13:00
2. 上學期午餐訪廠將邀請新任午餐委員進行，待9月中旬新任午餐委員名單確認後討論訪廠時間，並由113學年度委員進行10月份後菜單審議。
3. 9月份菜單審查擬邀請太平小營養師及10月供應廠商士福派一員進行菜單審查。

八、議程結束，散會。

◎ 附件 1(簽到表)

	A	B	C	
1	時間戳記	姓名	職稱	
2	2024/8/26 上午 9:44:16	黃淑茹	行政人員	
3	2024/8/26 上午 9:44:25	林采眉	行政人員	
4	2024/8/26 上午 9:44:34	林苙翔	行政人員	
5	2024/8/26 上午 9:44:43	陳品蓁	學年主任	
6	2024/8/26 上午 9:44:44	張松賢	學年主任	
7	2024/8/26 上午 9:44:48	許淑鈴	行政人員	
8	2024/8/26 上午 9:48:08	何詩儀	家長代表	
9	2024/8/26 上午 9:49:24	蕭涵云	學年主任	
10	2024/8/26 上午 9:51:38	徐曼萍	行政人員	
11	2024/8/26 上午 10:00:07	馬鳳敏	家長代表	
12	2024/8/26 上午 10:00:30	楊承曄	家長代表	
13	2024/8/26 上午 10:11:48	李真儀	行政人員	
14	2024/8/26 上午 10:14:58	葉軒	家長代表	
15				

註：總務主任 林采眉、出納組長 林宜貞、

教學組長 許淑鈴、課後班助理人員 徐曼萍為列席人員

◎ 附件 2(菜單)



# 鉅登團膳 113年8.9月懷生國小

地址：台北市南港路三段80巷32號2樓

HACCP第102號優良廠商 98年度通過台北市金餐工廠評鑑

聯絡電話：(02)2785-2188

傳真電話：(02)2785-4258 白米公司供應之食品皆為國產米，皆內含磷化，請安心食用

營養師：李錦棠(營養字第006182號)

日	星期	主食	主菜	副菜	副菜	青菜	湯品	附品	TH	AA	AA	AA	AA	AA
8/30	五	白飯 <small>白米</small>	醬爆雞丁 <small>雞肉(磅)</small>	※玉米豆腐 <small>豆腐、玉米粒(磅)</small>	香油海帶 <small>海帶(磅)</small>	時蔬	榨菜排骨湯 <small>榨菜、排骨(磅)</small>		3.1	2.8	2.8	2.8	3.1	733
113年09月份														
9/2	一	麥片飯 <small>麥片、白米</small>	壽喜燒肉 <small>豬肉(磅)</small>	泰式打拋肉 <small>茄汁、高麗菜、雞肉(磅)</small>	木耳白菜 <small>木耳、白菜(磅)</small>	有機 <small>蔬菜(磅)</small>	鮮瓜雞湯 <small>鮮瓜、雞肉(磅)</small>		3.1	2.3	2.8	2.3	3.1	732
9/3	二	有機米飯 <small>白米(磅)</small>	※醬燒鮮魚 <small>魚肉(磅)</small>	※洋葱炒蛋 <small>洋葱、雞蛋(磅)</small>	枸杞長豆 <small>枸杞、長豆(磅)</small>	有機 <small>蔬菜(磅)</small>	綠豆甜湯 <small>綠豆、赤豆仁(磅)</small>	水果	3.1	2.8	2.8	2.8	3.1	802
9/4	三	糙米飯 <small>糙米、白米(磅)</small>	京醬豬柳 <small>豬肉(磅)</small>	※魷魚丸 <small>魷魚丸(磅)</small>	香炒花椰 <small>花椰菜(磅)</small>	時蔬	※大滷湯 <small>豆腐、肉末(磅)</small>		3.3	2.8	2.8	2.8	3.1	747
9/5	四	白米飯 <small>白米(磅)</small>	蠔油雞丁 <small>雞肉(磅)</small>	玉米肉茸 <small>玉米粒、雞肉(磅)</small>	脆炒高麗 <small>高麗菜(磅)</small>	有機 <small>蔬菜(磅)</small>	蘿蔔排骨湯 <small>蘿蔔、排骨(磅)</small>		3.1	2.7	2.8	2.8	3.1	732
9/5	五	香菇肉燥飯 <small>香菇、肉燥、雞肉(磅)</small>	蒜味肉排 <small>豬肉(磅)</small>	※五香豆干 <small>豆干(磅)</small>	鍋煮鮮瓜 <small>瓜、調味料(磅)</small>	時蔬	※鮮蔬蛋花湯 <small>蔬菜、雞蛋(磅)</small>		3.1	2.8	2.8	2.8	3.1	744
9/9	一	白米飯 <small>白米(磅)</small>	鳳梨肉片 <small>豬肉、鳳梨(磅)</small>	榨菜粉絲 <small>粉絲、榨菜(磅)</small>	※柴魚蘿蔔 <small>柴魚、白蘿蔔(磅)</small>	有機 <small>蔬菜(磅)</small>	竹筍雞湯 <small>竹筍、雞肉(磅)</small>		3.1	2.3	2.8	2.8	3.1	733
9/10	二	胚芽有機飯 <small>胚芽、白米(磅)</small>	咖哩雞 <small>雞肉(磅)</small>	※洋葱炒蛋 <small>洋葱、雞蛋(磅)</small>	麵筋白菜 <small>麵筋、白菜(磅)</small>	有機 <small>蔬菜(磅)</small>	※味噌湯 <small>味噌、肉末(磅)</small>	豆漿水果	3.1	2.8	2.8	2.8	3.1	732
9/11	三	白米飯 <small>白米(磅)</small>	蜜汁豬排 <small>豬肉(磅)</small>	瓜仔肉 <small>瓜仔、肉末(磅)</small>	香菇高麗 <small>香菇、高麗菜(磅)</small>	時蔬	紅薑雞湯 <small>紅薑、雞肉(磅)</small>		3.1	2.3	2.8	2.8	3.1	808
9/12	四	紅藜飯 <small>紅藜、白米(磅)</small>	★※香酥魚球 <small>魚肉(磅)</small>	※福州丸 <small>福州丸(磅)</small>	胡蘿蔔芽 <small>胡蘿蔔、豆芽(磅)</small>	有機 <small>蔬菜(磅)</small>	※海芽蛋花湯 <small>海芽、雞蛋(磅)</small>		3.1	2.8	2.8	2.8	3.1	768
9/13	五	DIY拌麵條 <small>麵條(磅)</small>	五香雞腿 <small>雞肉(磅)</small>	※酢醬干丁 <small>魚干丁、調味料(磅)</small>	雙色花椰 <small>紅高麗、高麗菜(磅)</small>	時蔬	銀耳甜湯 <small>銀耳、枸杞(磅)</small>		3.1	2.3	2.8	2.8	3.1	738
9/16	一	燕麥飯 <small>白米、燕麥(磅)</small>	豆瓣雞丁 <small>雞肉(磅)</small>	烤蝦捲 <small>蝦肉(磅)</small>	※芝麻長豆 <small>芝麻、長豆(磅)</small>	有機 <small>蔬菜(磅)</small>	蔬菜排骨湯 <small>蔬菜、排骨(磅)</small>		3.1	2.8	2.8	2.8	3.1	733
9/17		中秋節愉快												
9/18	三	小米飯 <small>小米、白米(磅)</small>	蒜香豬排 <small>豬肉(磅)</small>	※家常豆腐 <small>豆腐、調味料(磅)</small>	香油海帶 <small>海帶(磅)</small>	時蔬	香菇雞湯 <small>香菇、雞肉(磅)</small>		3.1	2.8	2.8	2.8	3.1	747
9/19	四	白米飯 <small>白米(磅)</small>	芝麻雞丁 <small>雞肉、芝麻(磅)</small>	義式洋芋 <small>西式薯粉、洋芋、雞肉(磅)</small>	木耳白菜 <small>木耳、白菜(磅)</small>	有機 <small>蔬菜(磅)</small>	玉米排骨湯 <small>玉米、排骨(磅)</small>		3.8	2.3	2.8	2.8	3.1	739
9/20	五	地區蛋炒飯 <small>雞蛋、碎蛋、白米、雞肉(磅)</small>	※梅醬魚排 <small>魚排、梅醬(磅)</small>	※醬燒豆干 <small>豆干(磅)</small>	燴鮮瓜 <small>鮮瓜、調味料(磅)</small>	時蔬	山粉圓甜湯 <small>山粉圓(磅)</small>		3.1	2.8	2.8	2.8	3.1	737
9/23	一	白米飯 <small>白米(磅)</small>	樟香豬柳 <small>豬肉(磅)</small>	※香鬆炒蛋 <small>雞蛋、香鬆、雞肉(磅)</small>	鍋炒高麗 <small>高麗菜(磅)</small>	有機 <small>蔬菜(磅)</small>	※榨菜雞湯 <small>榨菜、雞肉(磅)</small>		3.1	2.8	2.8	2.8	3.1	738
9/24	二	糙米有機飯 <small>糙米、白米(磅)</small>	三杯雞 <small>雞肉(磅)</small>	★地瓜薯條 <small>地瓜(磅)</small>	※柴魚鮮瓜 <small>柴魚、瓜(磅)</small>	有機 <small>蔬菜(磅)</small>	竹筍排骨湯 <small>竹筍、排骨(磅)</small>	水果	3.8	2.3	2.8	2.8	3.1	804
9/25	三	白米飯 <small>白米(磅)</small>	橙醬咕咾肉 <small>豬肉(磅)</small>	螞蟻上樹 <small>冬菇、肉末(磅)</small>	枸杞花椰 <small>枸杞、花椰菜(磅)</small>	時蔬	蘿蔔雞湯 <small>蘿蔔、雞肉(磅)</small>		3.8	2.3	2.8	2.8	3.1	788
9/26	四	紫米飯 <small>紫米、白米(磅)</small>	薑汁雞丁 <small>雞肉(磅)</small>	※滷蘭花干 <small>蘭花干(磅)</small>	蔥酥豆芽 <small>高麗菜、白豆(磅)</small>	有機 <small>蔬菜(磅)</small>	海芽排骨湯 <small>海芽、排骨(磅)</small>		3.1	2.3	2.8	2.8	3.1	738
9/27	五	DIY烏龍麵 <small>烏龍麵(磅)</small>	鍋燒豬排 <small>豬肉(磅)</small>	咖哩肉燥 <small>肉燥、咖哩(磅)</small>	鍋燒白菜 <small>白菜、調味料(磅)</small>	時蔬	※大滷湯 <small>豆腐、肉末(磅)</small>		3.8	2.3	2.8	2.8	3.1	784
9/30	一	白米飯 <small>白米(磅)</small>	蒜味雞丁 <small>雞肉(磅)</small>	※照燒油豆腐 <small>油豆腐(磅)</small>	※蝦皮高麗 <small>蝦皮、高麗菜(磅)</small>	有機 <small>蔬菜(磅)</small>	枸杞排骨湯 <small>枸杞、排骨(磅)</small>		3.1	2.3	2.8	2.8	3.1	731
<p>※本菜單內容含有海鮮、堅果、奶製品、蛋製品、豆製品、芝麻等食材，有過敏體質者，敬請小心食用！</p> <p>如季節、天候因素及市場供需造成菜色調整，敬請見諒！★為油炸品 提供一次認證豆漿</p> <p>本公司全面使用國產食材 豬肉原產地：台灣 本菜單未供應輻射食材及食品</p>														
主菜種類及供應頻率(次/月)					其他食材供應頻率(次/月)									
類別	魚肉及海鮮	豬肉	雞肉	海鮮食材/調理食品	豆輪類	副菜加工食品	油炸品	甜湯						
						肉肉蛋類	其他							
0次	3次	9次	9次	21次/0次	9次	6次	0次	2次	3次					