

臺北市中山區懷生國民小學 114 學年度第一學期

第一次午餐供應委員會 會議記錄

一、會議日期：114/9/30 (星期二)上午 08:05 開始

二、會議地點：本校一樓會議室

三、主席：黃淑茹 校長

四、常委名單：

校方代表 6 人	家長代表 6 人	列席人員
校長 黃淑茹校長 學務處 林蒞翔主任 衛生組 陳羿僑老師 二年級學年主任 龐芬玲老師 四年級學年主任 蔡佩玲老師 六年級學年主任 藍浩禎老師	一年級委員 李季祐 二年級委員 王資雅 三年級委員 丁盈如 四年級委員 石博元 五年級委員 方思怡 六年級委員 柯立偉	統鮮營養師 李京鐸 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) 午餐退費規則說明

1. 請填寫「午餐退費申請單」，可依實際需求調整退餐天數。申請單需於 退餐日前 5 個工作日 (不含退餐當日) 繳交至學務處衛生組，始得辦理退費。
2. 「午餐退費申請單」請孩子至學務處衛生組領取。
3. 逾期或未繳交申請單者，恕不受理。
4. 退費餐數及金額以衛生組回執聯為準。
5. 午餐相關問題，請致電 學務處衛生組

午餐供應委員會常委無異議

(二) 9 月份廠商供應疏失記點討論

1. 114/09/23 午餐雞腿排未熟、肌紅蛋白殘留過多，是否記點？(1~3 點)

表決：是否同意以「部分食材品質不佳致廢棄增加且來不及退換貨」記兩點？

出席人數 12 人，10 人同意，票數過半，表決通過



損失，金額由買款中扣除。

2. 數量短少且未能立即補足時：由機關購買80元之盒餐，補償學生損失，金額由貨款中扣除。；若未依規定補足數量造成供餐班級反應份量不足時，得記點1-3小點。見P14 六-

3. 工作人員：

人員名冊未送校備查、員額不足、新進人員未受職前訓練或無職前體檢：未於開學前完成，或有人員異動，以致未達企劃書所述之工作人數；限期改善，並得記點5小點。限期2周內改善，若期限後仍無改善則按日計點1小點。

4. 食材驗收：

(1) 送貨數量不足(斤兩或個數)，得記點1-3小點。見P14 六-2

A. 應即補足數量，若未依規定補足則記點1點。

B. 若未依規定補足數量，得按日計點1小點。

(2) 部份食材品質不佳致廢棄增加且來不及退換貨，得記點1-3小點。見P14 六-2

5. 食材處理不當：應依規定日期及溫度儲存，若未依規定儲存，並導致食材變質，得記點1-8小點。

(1) 未使用合格廠商產品或未依合約內指定之產品。

(2) 擅自更改菜單部分原料，與審查菜單時不符。

6. 食材品質不佳：

(1) 添加禁用添加物(過氧化氫、非食用色素等)：應全部更換成合格產品，並得記點5-10小點。

備註：

1. 所列項目及記點係參考值，機關可視午餐供應委員會決議後調整。

契約期間一般違約記點記「小點」每點罰款新臺幣2,000元(2,000元以上為原則，未填列者為2,000元)，單一學校累計記點達20小點受供應群組四校暫停供餐一週，且廠商須提供協力廠商名單載明於契約中，以因應緊急供餐狀況。單一學校累計記點達50小點得終止契約。【請考量機關供餐規模及契約價金核算】。

聲 明 書

一、 事件說明：

114 年 9 月 23 日供應雙永群組—長安國小、信義國小、懷生國小主菜「香滷腿排」，生鮮冷藏 CAS 雞腿排經驗收合格，於 08:30 進行滷汁調料；下鍋大火滾煮 10 分鐘後再用小火滷煮 13 分鐘於 08:56 起鍋。

廚師與營養師依據「肉類加工食品業別 HACCP 食品安全管制系統第一節、一、(十三) 熟煮 (Fully Cooked)：係指畜禽加工肉品經加熱煮熟者；畜肉必須煮熟至中心溫度 72°C (160°F) 以上，禽肉則必須煮熟至中心溫度 74°C (165°F) 以上」，訂定起鍋測量中心溫度需達 75°C 以上，當日測量起鍋溫度均達 75°C 以上，並剝開雞排抽檢關節骨髓交接處確認無血色殘留，並依例行回報訊息及照片至供餐四校 LINE 群組。

12:18 時經懷生國小林主任及 12:24 經長安國小陸組長通知用餐班級發現一腿排內部關節處發紅。區管張營養師及駐校專任李營養師立即聯絡各校，經信義國小巫主任及雙永國小許營養師調查，信義國小及雙永國小無此情形。

經長安國小陸組長轉回該塊腿排，並由收回之各校廚餘翻找後全數進行確認。發現懷生國小有數塊腿排於關節骨髓交接處有肉色發紅情形。

二、 原因分析：

取回的雞腿排觀察，其靠近骨頭部分的肉偏紅，研判可能是以下原因所致

1. 因今日所使用的雞腿排厚度大小有落差，烹調人員於加熱滷製雞腿排時，可能未均勻攪拌或燜煮的時間不足，造成雞腿排於鍋內滷製時受熱不均，而營養師於現場起鍋前抽測雞腿排溫度及熟度時，未抽測到厚度較厚及規格偏大的雞腿排，導致此狀況發生。
2. 另有可能是雞肉中的肌紅蛋白（儲存氧氣的蛋白質）在加熱後應變成灰白色，但在某些情況下與氣體（如一氧化碳、氮氧化物）結合，會形成熱穩定的紅色色素，讓肉看起來還是紅粉色，或是年輕雞的骨頭尚未完全鈣化，骨

髓中的色素可能滲入肉中，亦有可能使靠近骨頭的雞肉看起來有紅色的現象。

三、後續處理措施：

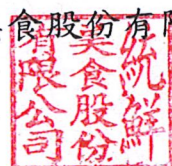
改進作為：

1. 除依法規檢測，起鍋中心溫度由原 75°C 以上調整到 85°C 以上。
2. 要求烹調人員於烹調肉品時，確實攪拌均勻讓食材於鍋內受熱均勻，且燜煮時間應足夠。
3. 為避免肉品有規格及厚度落差，會要求營養師起鍋確認溫度及熟度時，應以厚度較厚或規格偏大的肉品進行抽測。
4. 每鍋抽測的肉品要從每鍋表層、中層、底層抽取，並且針對骨頭處特別檢視，並增加抽驗的件數，以上皆進行員工教育訓練。
5. 抽測後合格結果當餐在供餐四校 LINE 群組向各校報告。
6. 針對此情事本公司深感抱歉，並針對問題提出分析與矯正措施，避免再次發生；若各校因用餐師生食用後，衍生相關醫療費用由統鮮依單據金額支付。

此致 雙永國小午餐群組各校

廠商名稱：統鮮美食股份有限公司

負責人：張德忠



中 華 民 國 一 一 四 年 九 月 二 十 四 日 星 期 三

2. 114/09/23 二年考班 食物有異物

表決：是否同意以「一般性物理異物」記一點？

出席人數 12 人，12 人同意，票數過半，表決通過



註：需將實物留下轉交給廠商查驗

(三) 11、12 月菜單審查

統鮮美食股份有限公司 114年11月份菜單 雙永群組 0924版											
日期	類別	主食	主菜	副菜	青菜	湯	水果	全穀雜糧(份)	豆魚蛋肉(份)	蔬菜(份)	油脂及堅果種子類(份)
11/3	特	茄汁肉醬麵	(炸)香酥魚排*1	(炒)彩椒高麗	有機小白菜	羅宋湯	水果	4.1	2.4	2.0	2.6
		真心麵.CAS豬絞肉	CAS虱目魚排	CAS高麗菜.QR彩椒	有機小白菜	TAP番茄.CAS洋蔥					
11/4	蔬	五穀飯	(蒸)香菇蒸蛋	(煮)香滷黑干	有機黑紫白	紅豆紫米湯	水果	4.8	2.0	1.5	2.5
		有機白米.五穀米	CAS穀類蛋.QR香菇	QR白蘿蔔.大漢黑豆干	有機黑紫白	TAP紅豆.紫米					
11/5		白米飯	(煮)親子丼	(炒)玉筍青花	青江菜	鮮菇貢丸湯		4.0	2.2	2.3	2.5
		TAP白米	CAS雞胸丁.CAS洋蔥	CAS冷凍青花菜.QR玉米筍	TAP青江菜	QR大黃瓜.QR鴻喜菇					
11/6	四	燕麥飯	(蒸)粉蒸肉	(炒)什錦豆芽	有機味美菜	味噌海芽湯	水果	4.3	2.1	1.8	2.5
		TAP白米.燕麥	CAS豬絞肉.CAS馬鈴薯	QR綠豆芽.有機黑木耳	有機味美菜	CAS洋蔥.海帶芽					
11/7	五	糙米飯	(煮)照燒雞肉	(炒)海帶干絲	小白菜	玉米蘿蔔湯		4.2	2.5	1.4	2.5
		TAP白米.糙米	CAS雞胸丁.CAS洋蔥	海帶絲.豆干絲	TAP小白菜	CAS冷凍玉米粒.QR白蘿蔔					
週平均								4.3	2.2	1.8	2.5
11/10	一	麥片飯	(煮)咖哩豬	(炒)螞蟻上樹	有機青江菜	冬瓜大骨湯	水果	4.6	2.4	1.7	2.4
		TAP白米.麥片	CAS豬肉角.CAS馬鈴薯	CAS高麗菜.冬粉	有機青江菜	CAS冬瓜.CAS雞腿					
11/11	二	胚芽飯	(煮)麻油雞丁	(炒)豆薯炒蛋	有機小白菜	黃芽大骨湯	水果	4.0	2.9	1.7	2.4
		有機白米.胚芽米	CAS雞胸丁.QR香菇	CAS豆薯.CAS穀類蛋	有機小白菜	QR黃豆芽.CAS雞腿					
11/12	三	紫米飯	(炒)回鍋豬肉	(煮)麻婆豆腐	油麥菜	榨菜粉絲湯		4.0	2.7	1.6	2.5
		TAP白米.紫米	CAS豬肉片.CAS洋蔥	TAP豆腐.板豆腐	TAP油麥菜	洗淨菜絲.粉絲.CAS雞腿					
11/13	四	蕎麥飯	(油)醬燒雞排*1(雙水) (烤)血滴良烤翅*2(長安.懷生.信義)	(炒)奶香洋芋	有機白松菜	竹筍排骨湯	水果	4.6	2.0	1.5	2.4
		TAP白米.蕎麥		CAS馬鈴薯.CAS紅蘿蔔	有機白松菜	QR筍片.CAS雞腿					
11/14	五	特 火腿蛋炒飯	(炒)蔥爆魚丁	(油)白菜滷	油菜	蘿蔔排骨湯		4.0	2.5	2.4	2.5
		TAP白米.CAS穀類蛋	QR雞胸丁.CAS洋蔥	CAS大白菜.有機黑木耳	TAP油菜	QR白蘿蔔.CAS雞腿					
週平均								4.2	2.5	1.8	2.4

12/17	三	地瓜飯	(煮)京醬肉片	(煮)蘿蔔燴肉羹	油麥菜	結頭菜大骨湯		4.2	2.3	2.1	2.5	0	0.8	752
		有機白米,TAP地瓜	CAS豬肉片,QR小量菜	QR白蘿蔔,CAS肉羹	TAP油麥菜									
12/18	四	胚芽飯	(煮)香菇雞	(炒)蛋酥白菜	有機福山葛	紅豆湯圓	水果	4.9	2.2	1.8	2.4	1	0.0	718
		TAP白米,胚芽米	CAS雞胸丁,QR白蘿蔔	CAS大白菜,CAS洗滌菜	有機福山葛	TAP紅豆湯圓								
12/19	五	特 泡菜炒飯	(滷)芝香豬排*1	(拌)韓式黃芽	青江菜	韓式大醬湯		4.2	2.7	1.8	2.5	0	0.0	649
		TAP白米,CAS豬絞肉	CAS豬大排,白豆腐	QR黃豆芽,海帶芽	TAP青江菜	CAS馬鈴薯,板豆腐								
週平均								3.8	0.5	1.2	2.4			527
12/22	一	小豆飯	(煮)磨菇醬肉柳	(炒)蔥香菜脯蛋	有機廣島菜	柴魚油豆腐湯	水果	4.0	2.9	1.5	2.4	1	0.0	704
		白米,小豆	CAS雞肉柳,CAS洋蔥	CAS絞肉菜,豆腐	有機廣島菜	QR白蘿蔔,油豆腐								
12/23	二	特 青醬通心粉	(滷)冰結油麵絲*1(雙水)	(煮)奶香培根洋芋	有機高麗菜	羅宋湯	水果	4.6	2.0	1.6	2.5	1	0.2	712
		通心粉,CAS絞肉	(滷)薑汁麵絲*2(長安,信義,鐵蛋)	CAS馬鈴薯,CAS培根	有機高麗菜	CAS洋蔥,TAP薯粉								
12/24	三	白米飯	(炒)麻油肉片	(炒)塔香海草	蚵白菜	香菇雞湯		4.0	2.2	2.0	2.5	0	0.0	609
		TAP白米	CAS豬肉片,CAS大白菜,QR香菇絲	CAS紅蘿蔔,海草	TAP蚵白菜	CAS雞胸丁,QR香菇								
12/25	四													
12/26	五	糙米飯	(燉)義式洋芋雞	(煮)絲瓜冬粉	油菜	味噌豆腐湯		4.6	2.4	1.5	2.4	0	0.9	778
		TAP白米,糙米	CAS雞胸丁,CAS馬鈴薯	CAS絲瓜,冬粉	TAP油菜	板豆腐,CAS洋蔥								
週平均								4.3	2.4	1.6	2.5			701
12/29	一	蔬 毛豆香菇飯	(炒)海苔豆薯炒蛋	(煮)素蟹黃豆腐煲	有機菠菜	黑糖牛奶粉圓	水果	4.2	2.1	1.5	2.4	1	0.9	790
		有機白米,TAP冷凍毛豆仁	CAS絞肉,板豆腐	CAS南瓜,板豆腐	有機菠菜	粉圓,黑糖,奶粉								
12/30	二	白米飯	(炒)三杯雞	(炒)蝦香高麗	有機黑紫白菜	榨菜鮮菇湯	水果	4.3	2.3	2.0	2.4	1	0.0	685
		有機白米	CAS雞胸丁,四分干,九層塔	CAS高麗菜,CAS紅蘿蔔	有機黑紫白菜	QR金針菇,榨菜								
12/31	三	紫米飯	(煮)香草豬排*1	(煮)日式佃煮	青江菜	蕃茄蛋花湯		4.1	2.7	1.5	2.5	0	0.0	637
		TAP白米,紫米	CAS豬大排	QR白蘿蔔,CAS玉米	TAP青江菜	TAP薯粉,CAS洗滌菜								
1/1	四													
1/2	五	特 香菇肉燥飯	(煮)紅燒魚丁	(拌)雞絲豆芽	油麥菜	肉羹湯		4.0	2.9	2.0	2.5	0	0.0	663
		TAP白米,CAS豬絞肉	CAS薑魚丁,板豆腐	CAS雞肉絲,QR綠豆芽	TAP油麥菜	CAS大白菜,CAS肉羹								
週平均								4.1	2.5	1.7	2.5			694

★本校營養午餐所使用之豬肉來源皆為台灣。

★本月堅果入菜：

1. 每週一、二、四供應水果。
2. 每週一次特餐。
3. 每月兩次蔬食日(少肉多菜)。
4. 每月提供一次豆漿。
5. 11月供應兩次甜湯；12月供應一次甜湯。
6. 11、12月各供應一次炸物。

(四) 委員反映事項

1. 主食部分若為麵條或有另加配料時，需另行提供白飯供學生取用。
2. 百香果因食用不便，建議停止供應。
3. 餐點調味部分略顯清淡。
4. 蔬菜避免過於老硬，以利學生咀嚼。
5. 建議增加湯品配料份量。

議程結束，散會。

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 林蒞翔

臺北市中山區黃淑如
黃淑如