

臺北市中山區懷生國民小學113學年上學期

第二次午餐供應委員會 線上會議

📅 113年9月18日 星期三 第二次午餐供應委員會會議

一、時間:113年9月18日 星期三 13:00-13:30

二、主席:學務主任 林荇翔

三、會議地點:線上進行

四、與會人員:

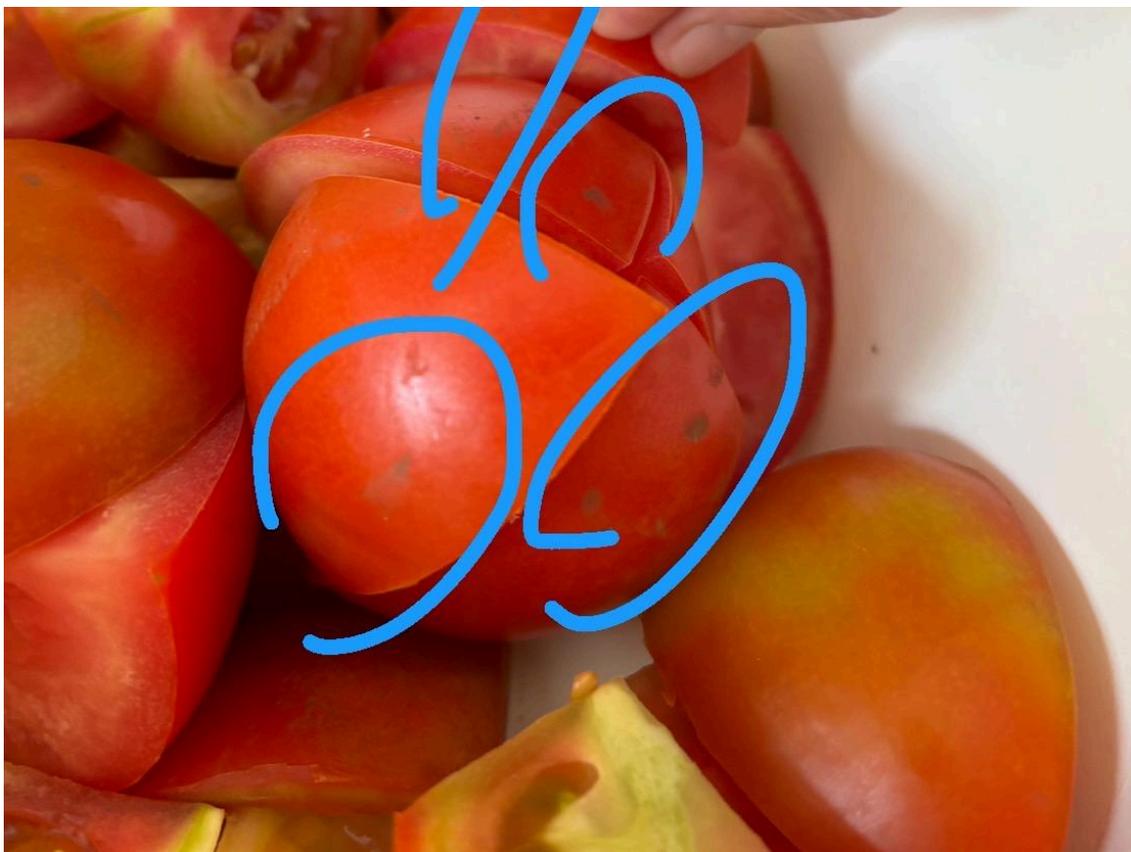
應到人數:12人(行政人員:3人;家長代表:6人;學年代表:3人)

實到人數:8人, 列席人員1位。請參閱附件線上簽到表。

五、會議記錄

議案一:9月份廠商供應疏失記點討論

1. 一年孝班反映9月10日星期二附餐水果截切大番茄, 外層有土, 未洗淨, 廠商表示加強員工清洗菜色宣導及訓練。



下為鉅登缺失改正報告：

鉅登團膳食品有限公司

午餐缺失改正報告

CC-4-01-T01

單位	懷生國小
時間	2024.09.10
異常內容	午餐水果:大番茄外層土
原因分析	泡水清洗時，部分水果土較厚，乾掉後土難以清洗為清洗徹底，因蕃茄本身比較脆弱，沒再重複清洗。
矯正措施	清洗水果務必清洗完全，如不能清除泥土，則剔除作為篩選避免造成危害。

來源:每當有客戶申訴時 品保部:

管理部:



王別源



2. 9月13日 星期五 五年忠班 烏龍麵黑色異物，並將周圍麵條染色，經向廠商反應確認為海苔，鉅登表示當日其他用餐單位有出海苔相關菜色，疑似盛裝時飄入本校麵盒內。



下為鉅登缺失改正報告：

鉅登團膳食品有限公司

午餐缺失改正報告

CC-4-01-T01

單位	懷生國小
時間	2024.09.13
異常內容	午餐麵食:沾染上其他食材配料
原因分析	再製備餐食時多家學校一起製作，因不同人員配餐導致不同食材間無有效區隔，導致混入麵食內。
矯正措施	告知配膳同仁務必依序製餐，應注意不同菜色之間勿混和，避免上述視同發生，降低缺失發生率。

※頻率:每當有客戶申訴時 品保部:

管理部:

李蕭銘

王剛源

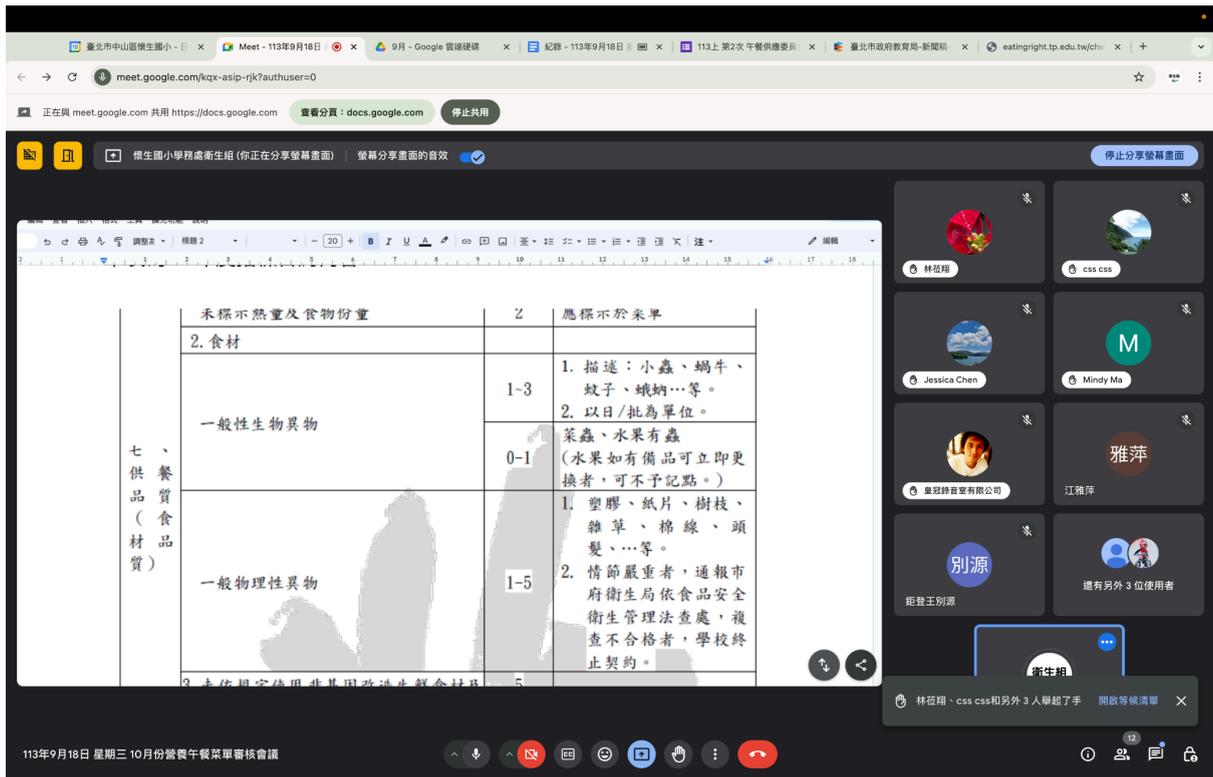


下表為113年度招標合約內容記點說明：

	未標不熟量及食物份量	Z	應標不於采單
七、餐質食品(材質)	2. 食材		
	一般性生物異物	1~3	1. 描述：小蟲、蝸牛、蚊子、蛾蚋…等。 2. 以日/批為單位。
		0-1	菜蟲、水果有蟲 (水果如有備品可立即更換者，可不予記點。)
	一般物理性異物	1-5	1. 塑膠、紙片、樹枝、雜草、棉線、頭髮、…等。 2. 情節嚴重者，通報市府衛生局依食品安全衛生管理法查處，複查不合格者，學校終止契約。
	3. 未依規定使用非基因改造生鮮食材及其初級加工品	5	
4. 廠商供應之食品品質與契約不符	1-8	補充說明： 廠商不得提供非校園飲品及點心販售範圍品項(含自製冷飲)	
八、其他缺失	其他缺失(視情節輕重)	0-5	學校得視需求自行訂定記點項目
備註： 1. 所列項目及記點係參考值，機關可經午餐供應委員會決議後調整。 2. 契約期間一般違約記點記「小點」，每達10小點，每增加1小點再罰款新臺幣2000元，累計記點達20小點得暫停供餐1週，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】。			

決議：針對以上兩案，是否予以記點？

與會委員8人，同意不予以記點6人，表決通過。



3. 自112學年度下學期及向鉅登反應過湯桶扣環鬆脫問題，113學年度開學8月30日開學首日亦向鉅登反應過湯桶扣環鬆脫無法扣緊一事，至今未見改善，本次會議提出討論。

鉅登老闆回覆：今日起請廠商整理湯桶，不再使用鬆脫扣環桶子盛裝。

4. 多次向鉅登反應若供應物為一個、一支、一條等可數項目，需標明每人幾個，但仍為見於菜單上更正。

鉅登王老闆回覆：下期起做修正。

議案二、10月份菜單審議，供應商為土福。

衛生組進行菜單說明：(參閱附件2-10月菜單)

10月份供應2次甜湯(10/8、10/24)

3次炸物(10/1、10/18、10/23)

魚類1次、豬肉9次、雞肉12次、生鮮食材22次、加工類共4次

土福營養師補充：

1. 將加入水果供應日於10/15星期二。

2. 豆漿供應日由10/28星期一改為10/29星期二全校供應。

決議：是否同意10月份菜單草案？

與會委員8人，同意7人，表決通過。

The screenshot shows a Google Meet interface with a shared spreadsheet titled "113年9月18日 星期三 10月份營養午餐菜單審核會議". The spreadsheet lists 20 days of meals with columns for date, day of the week, and various food items. The participants grid on the right includes names like 林冠廷, CSS CSS, Jessica Chen, 江雅萍, 皇冠錄音室有限公司, 4899, Mindy Ma, and 衛生組.

日期	星期	第一餐	第二餐	第三餐	第四餐	第五餐	第六餐	第七餐	第八餐	第九餐	第十餐	第十一餐	第十二餐	第十三餐	第十四餐	第十五餐	第十六餐	第十七餐	第十八餐	第十九餐	第二十餐
14	一	香Q白飯	蒜泥白肉	乾燒蒜苗雞	薑煨海椒	有糖菜	田園蔬菜湯	4.8	2.4	2	2.4	0.8									
15	二	地瓜有機炒飯	塔香沙嗲燒肉	日式蛋重	木耳干鮮	有糖菜	白玉雞湯	5	2.1	2	2	0.8									
16	三	香Q白飯	宮保雞丁	肉香油腐	白錦雙花	有糖菜	味噌蛋花湯	5	2.5	2	2	0.8									
17	四	乾麵飯	唐揚雞	乾燒魚丁	彩蔬時瓜	有糖菜	玉米濃湯	4.8	2.6	1.1	2.2	0.8									
18	五	海苔香鬆飯	★脆皮雞翅*1	地瓜薯條	鮮菇高麗	有糖菜	肉絲芥菜湯	4.7	2.1	1.8	2.2	0.8									
21	一	香Q白飯	日式親子丼	蜜汁豆干	芝麻豆段	有糖菜	薑蔥蛋花湯	4.0	2.4	1.8	2.1	0.8									
22	二	糙米有機飯	鳳香咕咾肉	什錦炒蛋	時蔬冬粉	有糖菜	大海湯	4.6	2.5	1.8	2.1	0.8									
23	三	小米飯	★脆皮雞米花	義式獅子頭*1	麻香豆荳	有糖菜	時瓜大骨湯	4.6	2.5	1.8	2.2	0.8									
24	四	西西里義大利麵	BBQ雞排*1	香滑海蛤	彩蔬花椰	有糖菜	乾豆麥片湯	4.7	2.1	1.8	2.0	0.8									
25	五	香Q白飯	蔥爆雞丁	客家小炒	鮮菇炒筍	有糖菜	大骨蔬菜湯	4.8	2.1	1.8	2.2	0.8									
28	一	肉絲炒飯	◆白菜魚丁	三杯燒雞	蒜香甘藍	有糖菜	番茄豆腐湯	4.7	2.5	2.1	2.1	0.8									
29	二	有機白飯	照燒豬排*1	腐皮雞肉煲	木須冬瓜	有糖菜	巧蓮濃湯	4.5	2.2	2	2.1	0.8									

六、其他建議：

衛生組表示感謝現任午餐委員家長代表的協助，10月份起午餐供應委員會家長代表6人將由改選後之之家代成員參與午餐審議及訪廠作業。

七、議程結束，散會。

- 附件1-線上簽到表

113上 第2次 午餐供應委員會會議 簽到表 (回覆) ☆ 📁

檔案 編輯 查看 插入 格式 資料 工具 擴充功能 說明

🔍 選單 ↶ ↷ 🖨️ 📄 100% ▾ | NT\$ % .0_ .00 123

17 ▾ | fx

	A	B	C
	Form_Responses1 📄		
	時間戳記 ▾	姓名 ▾	職稱 ▾
	2024/9/18 下午 12:49:51	徐曼萍	列席人員
	2024/9/18 下午 12:54:41	黃淑茹	行政人員
	2024/9/18 下午 12:57:11	李真儀	行政人員
	2024/9/18 下午 12:59:31	林苙翔	行政人員
	2024/9/18 下午 1:01:57	蕭涵云	學年主任
	2024/9/18 下午 1:06:34	陳品蓁	學年主任
	2024/9/18 下午 1:08:07	馬鳳敏	家長代表
	2024/9/18 下午 1:11:17	張松賢	學年主任
	2024/9/18 下午 1:16:10	楊承曄	家長代表
	2024/9/18 下午 2:19:59	江雅萍	士福廠商代表
2			
3			

● 附件2-10月菜單


士福餐盒
113年10月份菜單
懷生國小



地址：臺北市內湖區新明路195號 服務電話：2792-0961 營養師：溫淑萍（營養師110號）

日期	星期	主食	主菜1	副菜1	副菜2	副菜3	湯品	附註	營養成分 (每份)				
									熱量	蛋白質	脂肪	碳水化合物	纖維
1	二	有機白飯 有機白米	南洋咖哩豬 豬肉 鳳梨 椰菜 (燉)	★零克雞塊*2 零克雞塊 (炸)	鮮菇白菜 大白菜 鮮菇 (炒)	有機菜	黃瓜雞湯 雞湯 雞肉		6.7	2.4	2	2.1	0.9
2	三	香Q白飯 白米	和風壽喜燒 雞肉 時蔬 (燉)	滷豆腐 豆腐 時蔬 (燉)	蒜香花椰 花椰菜 蒜花菜 蒜 (炒)	青菜	玉米蛋花湯 玉米粒 蛋 時蔬		6.6	2.6	1.8	2.2	0.8
3	四	地瓜飯 白米 地瓜	廣式燒雞排*1 雞排 (燉)	海山燻關東煮 白蘿蔔 甜不辣 (燉)	乾扁豆段 豆腐 木耳 (炒)	有機菜	三鮮湯 鮮 豆腐 木耳 肉絲		6.7	2.4	2	2.5	0.7
4	五	五穀米 白米 五穀米	奶香炸雞 雞肉 時蔬 奶粉 (燉)	京醬肉絲 肉絲 洋蔥 (炒)	蝦香高麗 高麗菜 豆腐 蝦皮 (炒)	青菜	蔬菜大骨湯 時蔬 大骨		6.5	2.5	2	2.2	0.9
7	一	香Q白飯 白米	台式年糕豬 雞肉 年糕 (燉)	岩燒雞丁 雞肉 鳳梨 (燉)	海帶三鮮 海帶絲 平菇 豆腐 (炒)	有機菜	養生冬瓜湯 冬瓜 綠豆		6.7	2.5	2	2.2	0.8
8	二	鈣質有機飯 有機白米 紅藜	香嫩雞排*1 香嫩雞排 (炸)	普羅旺斯燻肉 雞肉 時蔬 (燉)	木耳時瓜 時瓜 木耳 蒜 (炒)	有機菜	家鄉粉圓湯 粉圓		6.6	2.4	2	2.1	0.9
9	三	小米飯 白米 小米	鈣燒雞雞 雞肉 蒜苗 時蔬 (燉)	什錦炒蛋 蛋 時蔬 (炒)	韭香銀芽 豆腐 韭菜 (炒)	青菜	羅宋湯 馬鈴薯 番茄 時蔬		6	2.5	1.8	2.2	0.8

國慶日快樂！(*~▽~*)

10	四												
11	五	什錦魚龍麵 鮮魷 高麗菜	橙汁肉 雞肉 地瓜 (燉)	腐皮酥魚塊*1 腐皮酥魚塊 (炸)	白菜滷 大白菜 鮮菇 (燉)	青菜	筍片排骨湯 筍片 排骨		6.4	2.5	2	2.1	0.8
14	一	香Q白飯 白米	蒜泥白肉 豬肉 豆豉 (燉)	鈣燒雞雞 雞肉 蒜苗 豆腐 (燉)	薑燒海棍 海帶絲 薑 (炒)	有機菜	田園蔬菜湯 時蔬 雞肉		6.6	2.4	2	2.4	0.9
15	二	地瓜有機炒飯 有機白米 地瓜	塔香沙嗲燒肉 雞肉 時蔬 九層塔 (燉)	日式蒸蛋 蛋 鮑魚 (燉)	木耳干絲 木耳 干絲 (炒)	有機菜	白玉雞湯 白蘿蔔 雞肉		6	2.1	2	2	0.8
16	三	香Q白飯 白米	宮保雞丁 雞肉 時蔬 (燉)	肉香油豆腐 油豆腐 時蔬 雞肉 (燉)	白鐘蟹花 蟹花菜 花椰菜 時蔬 (炒)	青菜	味噌蛋花湯 蛋 時蔬 味噌		6	2.5	2	2	0.8
17	四	鈣質飯 白米 紅藜	唐揚雞 雞肉 蔬菜 (燉)	鈣燒魚丁 魚肉 豆腐 時蔬 (燉)	彩蔬時瓜 時瓜 時蔬 (炒)	有機菜	玉米濃湯 玉米粒 蛋 時蔬		6.6	2.6	1.5	2.2	0.8
18	五	海苔香鬆飯 白米 海苔 香鬆	★脆皮雞翅*1 雞翅 (炸)	地瓜薯條 地瓜條 (炸)	鮮菇高麗 高麗菜 時蔬 鮮菇 (炒)	青菜	肉絲芥菜湯 肉絲 豆腐菜		6.7	2.3	1.8	2.2	0.8
21	一	香Q白飯 白米	日式親子丼 雞肉 蔬菜 蛋 (燉)	蜜汁豆干 豆干 片 薑 (燉)	芝麻豆段 芝麻 豆段 (炒)	有機菜	薑絲蛋花湯 薑絲 蛋花 海帶絲		6.7	2.4	1.8	2.1	0.8
22	二	糙米有機飯 有機白米 糙米	鳳香咕咕肉 雞肉 蔬菜 鳳梨 (燉)	什錦炒蛋 蛋 時蔬 (炒)	時蔬冬粉 冬粉 木耳 (炒)	有機菜	大湯滷 豆腐 筍絲 木耳絲 肉絲		6.6	2.5	1.8	2.1	0.8
23	三	小米飯 白米 小米	★脆皮糯米花 雞肉 鳳梨 (炸)	義式獅子頭*1 獅子頭 白菜 (燉)	麻香豆荳 麻豆 時蔬 (炒)	青菜	時瓜大骨湯 時瓜 大骨		6.6	2.5	1.8	2.2	0.8
24	四	西西里義大利麵 雞排 玉米粒 雞粉肉	BBQ雞排*1 雞排 (炸)	香滷海蜆 海蜆 蒜 豆豉 (燉)	彩蔬花椰 花椰菜 蒜花菜 時蔬 (炒)	有機菜	鈣豆麥片湯 鈣豆 麥片		6.7	2.1	1.8	2.1	0.9
25	五	香Q白飯 白米	鹽焗雞丁 雞丁 時蔬 (燉)	客家小炒 豆干 肉絲 蔬菜 (炒)	鮮菇炒筍 鮮 鮮菇 木耳 (炒)	青菜	大骨蔬菜湯 洋芋 蔬菜 雞排		6.6	2.1	1.8	2.1	0.9
28	一	肉燥炒飯 白米 肉燥	◆白菜魚丁 魚丁 白菜 (燉)	三杯燒雞 雞肉 米酒 九層塔 (燉)	蒜香白藍 高麗菜 蒜米 (炒)	有機菜	番茄豆腐湯 番茄 豆腐	TAD 豆漿	6.7	2.5	2.1	2.2	0.7
29	二	有機白飯 有機白米	照燒豬排*1 豬排 (燉)	腐皮雞肉煲 腐皮 雞肉 時蔬 (燉)	木須冬瓜 冬瓜 木耳 (炒)	有機菜	巧達濃湯 馬鈴薯 蛋 玉米粒 蝦餅		6.5	2.2	2	2.1	0.8
30	三	麥片飯 白米 麥片	香烤翅小豬*2 翅小豬 (炸)	下飯瓜仔肉 瓜仔丁 時蔬 雞肉 (燉)	金菇花椰 金針菇 花椰菜 時蔬 (炒)	青菜	鮮菇排骨湯 鮮菇 排骨		6.7	2.6	1.8	2.2	0.8
31	四	胚芽飯 白米 胚芽米	鹽焗豬柳 豬柳 洋蔥 (炒)	鈣燻雞茸 雞肉 毛豆 玉米粒 (燉)	時蔬季豆 豆腐 木耳 (炒)	有機菜	味噌海苔湯 海苔絲 味噌		6.1	2.4	2	2.1	0.8

★因市場因素更換顏色，敬請見諒★本菜單採用非基改之玉米及豆製品★

★本菜單含有海鮮、花生、堅果、蛋、小麥、奶類及相關製品，不適合適敏體質食用★

★本公司皆使用國產豬肉★

★表示炸物
 ◆表示3倍認證水產品

主要營養成分(每份)			主要食材營養成分(每份)			營養成分(每份)			營養成分(每份)		
蛋白質	脂肪	碳水化合物	蛋白質	脂肪	碳水化合物	蛋白質	脂肪	碳水化合物	蛋白質	脂肪	碳水化合物
1.2	5.2	5.2	1.2	1.2	2.2	6.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2
113 年 10 月 10 日 將生國懷生國小											
113年 10 月 10 日 (四) 連續午餐供應(僅限校園)						113年 10 月 10 日 (四) 連續午餐供應(僅限校園)					