

臺北市信義區雙永午餐群組供應委員會 114 學年度第 1 次供應委員會會議紀錄

壹、 會議時間：114 年 8 月 14 日(星期四)上午 11:00

貳、 會議地點：Google Meet：<https://meet.google.com/mcp-fmfu-puy>

參、 會議主席：林令雯主任

記錄：許文怡

參、 主席致詞：略

肆、 出席人員：詳如會議簽到表(如附件 1)

伍、 列席人員：詳如會議簽到表(如附件 1)

陸、 業務報告：

一、 群組會議委員章程簡介

二、 各校報告

雙永國小

- 1、 暑假期間樓層漏水及蒸庫修繕整理。
- 2、 開學前準備：環境清潔消毒：由統鮮公司委外進行廚房消毒(預 1140821)、水塔清洗及水質檢驗(1140812)。人員體檢及四菌檢驗、水質檢測。
- 3、 114 學年雙永中央廚房勞務委外承包廠商：統鮮美食股份有限公司，供餐內容：1 主食+3 菜+1 湯(週一、二、四供應水果)。
- 4、 群組 114 學年用餐人數預估：國小 124 班、幼兒園 14 班學生人數約 3400 人(含幼生約 300 人)。供應天數：114 年 9 月 1 日~115 年 1 月 23 日，供餐天數 99 天。
- 5、 因應各校教學活動請於開學前和統鮮公司確認供應天數、人數及送餐班級路線規劃。

信義國小 暫無

長安國小 暫無

懷生國小 暫無

提案討論：

案由一：114 年 9、10 月菜單，提請討論。

說明：

統鮮提供綜合各校午供會各校委員的建議，進行菜單修改：

1. 將魚改至週一食用，因 9/1 開學第一天，因考量學童對魚接受不如雞豬主菜熟悉，故將 9/10 香檸魚丁與 9/8 京醬肉角互換，並修改副菜為玉筍蘿蔔。
2. 10 月份的魚種因失誤，只有使用水鯊魚丁，故修改 10/8 泰式魚丁為豆瓣燒魚，魚種改為 CAS 烏魚；10/31 青醬魚丁，魚種由 CAS 鯊魚丁更改為 QR 鯰魚丁，並麻煩廠商更加注意食材的安全。

決議：請統鮮公司將修訂後的菜單，發到四校行政群組再轉發給各校委員參酌。(詳見附件菜單)

案由二：群組監廚方式，提請討論。

說明：希望多方角度促進廚房精進，雙永持續固定每周輪值監廚及巡餐外，信義、長安、懷生國小委員不定時入廚房訪視。

決議：由雙永行政團隊每週固定工作小組監廚及巡餐外，群組學校採不定時參訪。

案由三：第 2 次會議時間，提請討論。

說明：因開學在即，希望先排定開會時間於 10 月 3 日 上 午。

決議：暫定 10 月 3 日 上 午 8 :00 召開，若臨時異動，雙永營養師會再通知各校。

柒、臨時動議：無。

柒、散會。

營養師

營養師許文怡

衛生組長

教師兼衛生組長胡皓崴

學務主任

教師兼學務主任林令雯

校長

臺北市信義區
永福國民小學
校長楊政修

提案討論：

案由一：114 年 9、10 月菜單，提請討論。

說 明：

統鮮提供綜合各校午供會各校委員的建議，進行菜單修改：

1. 將魚改至週一食用，因 9/1 開學第一天，因考量學童對魚接受不如雞豬主菜熟悉，故將 9/10 香檸魚丁與 9/8 京醬肉角互換，並修改副菜為玉筍蘿蔔。
2. 10 月份的魚種因失誤，只有使用水鯊魚丁，故修改 10/8 泰式魚丁為豆瓣燒魚，魚種改為 CAS 烏魚；10/31 青醬魚丁，魚種由 CAS 鯊魚丁更改為 QR 鯰魚丁，並麻煩廠商更加注意食材的安全。

決 議：請統鮮公司將修訂後的菜單，發到四校行政群組再轉發給各校委員參酌。(詳見附件菜單)

案由二：群組監廚方式，提請討論。

說 明：希望多方角度促進廚房精進，雙永持續固定每周輪值監廚及巡餐外，信義、長安、懷生國小委員不定時入廚房訪視。

決 議：由雙永行政團隊每週固定工作小組監廚及巡餐外，群組學校採不定時參訪。

案由三：第 2 次會議時間，提請討論。

說 明：因開學在即，希望先排定開會時間於 10 月 3 日 上 午。

決 議：暫定 10 月 3 日 上 午 8 :00 召開，若臨時異動，雙永營養師會再通知各校。

柒、臨時動議：無。

柒、 散會。

營養師

營養師許文怡

衛生組長

教師兼衛生組長胡皓崴

學務主任

教師兼學務主任林令雯

校長

台北市信義區雙永國民小學 楊政修

9/8	一	小米飯	(煮)京醬肉角	(炒)翠玉雙蔬	有機小白菜	金針排骨湯	水果	4.5	2.3	2.2	2.4	1	0.0	712
		TAP白米,小米	CAS肉角,CAS洋蔥	TAP青江菜,QR玉米筍	有機小白菜	QR白蘿蔔,CAS雞骨丁								
9/9	二	蔬 毛豆香菇飯	(蒸)紅絲蒸蛋	(燒)筍燒豆干	有機油江菜	紅豆芋圓湯	水果	4.2	2.2	1.5	2.5	1	0.0	670
		有機白米,TAP冷凍毛豆仁	CAS殺菌液蛋,CAS紅蘿蔔	QR筍片,豆干片	有機油江菜	TAP紅豆,芋圓								
9/10	三	紫米飯	(煮)豆瓣魚丁	(炒)螞蟻上樹	油菜	金針雞湯		4.5	2.8	1.5	2.5	0	0.0	675
		TAP白米,紫米	CAS水浸魚丁,豌豆苗	CAS高麗菜,冬粉	TAP油菜	CAS雞骨丁,QR金針菇								



9/8	一	小米飯	(煮)香檸魚丁	(炒)玉筍蘿蔔	有機小白菜	金針排骨湯	水果	4.6	1.3	1.9	2.4	1	0.0	635
		TAP白米,小米	CAS水浸魚丁,CAS洋蔥	QR白蘿蔔,QR玉米筍	有機小白菜	CAS雞骨丁,乾金針								
9/9	二	蔬 毛豆香菇飯	(蒸)紅絲蒸蛋	(燒)筍燒豆干	有機油江菜	紅豆芋圓湯	水果	4.2	2.2	1.5	2.5	1	0.0	670
		有機白米,TAP冷凍毛豆仁	CAS殺菌液蛋,CAS紅蘿蔔	QR筍片,豆干片	有機油江菜	TAP紅豆,芋圓								
9/10	三	紫米飯	(煮)京醬肉角	(炒)螞蟻上樹	油菜	金針雞湯		4.5	2.3	1.7	2.5	0	0.0	640
		TAP白米,紫米	CAS肉角,CAS洋蔥	CAS高麗菜,冬粉	TAP油菜	CAS雞骨丁,QR金針菇								

- 9/8 京醬肉角 與 9/10 的魚料理對調
- 9/10 豆瓣魚丁更改為香檸魚丁
- 9/8 翠玉雙蔬 → 玉筍蘿蔔

(炒)玉筍蘿蔔	白蘿蔔中丁 玉米筍 肉片

10/2	四	特 韓式拌飯	(炒)泡菜豬	(拌)韓式雜菜	有機小白菜	大醬湯	水果	4.8	2.5	2.2	2.5	1	0.1	760
		有機白米,CAS豬肉排	CAS豬肉片,CAS大白菜	QR雞腿蛋,韓國冬粉	有機小白菜	CAS洋蔥,豌豆苗								

10/9	四	特 香糯油飯	(滷)五香滷排骨*1	(炒)蒜炒高麗菜	有機白松菜	海芽金針湯	水果	4.0	2.3	1.7	2.4	1	0.0	660
		TAP白米,CAS肉排,糯米	CAS大排	CAS高麗菜,有機水芹	有機白松菜	CAS雞骨丁,QR金針菇								

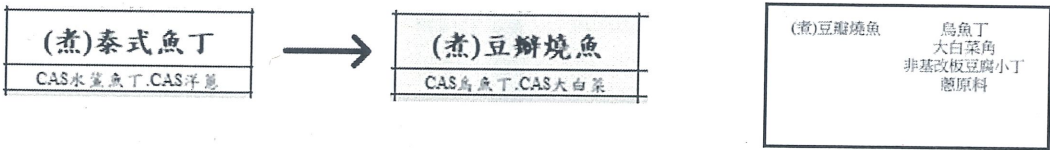
10/14	二	特 法式奶油蝦餃麵	(炒)蜜汁魚丁	(燉)普羅旺斯燉菜	有機荷蘭白菜	什錦蔬菜湯	水果	4.4	2.9	1.7	2.6	1	0.1	760
		蝦餃麵,CAS蝦肉,麵粉	CAS水浸魚丁,豌豆苗	CAS冷凍青花菜,CAS南瓜	有機荷蘭白菜	CAS高麗菜,TAP玉米								

10/20	一	特 蕃茄蛋炒飯	(拌)浮釀魚丁	(煮)關東煮	有機小白菜	味噌海芽湯	水果	4.7	2.9	1.7	2.4	1	0.0	759
		TAP白米,TAP蕃茄	CAS水浸魚丁,CAS烏粉筆	有機金針菇,CAS甜不辣	有機小白菜	CAS雞骨丁,海帶芽								

10/30	四	特 什錦炒麵	(拌)鹽水雞	(煮)紅燒芋子豆腐	有機荷蘭白菜	竹筍湯	水果	4.0	2.8	1.9	2.5	1	0.0	709
		蔥油麵,CAS高麗菜	CAS雞胸丁,CAS冷凍青花菜	CAS馬鈴薯,豌豆苗	有機荷蘭白菜	QR竹筍,CAS雞骨丁								

10/6	一	中秋節													
10/7	二	蔬	白米飯	(炒)金色炒蛋	(蒸)起司馬鈴薯	有機黑葉白菜	黑糖珍珠控奶	水果	4.7	2.1	1.5	2.4	1	1.0	841
			有機白米	CAS認證蔬菜.CAS南瓜	CAS馬鈴薯.CAS冷凍青花菜	有機黑葉白菜	粉粉.粉圓								
10/8	三		蕎麥飯	(煮)豆瓣燒魚	(炒)客家小炒	油麥菜	香菇竹筍湯		4.0	2.6	1.5	2.5	0	0.0	625
			TAP白米.蕎麥	CAS馬鈴薯.CAS大白菜	CAS紅蘿蔔.豆干片	TAP油麥菜	QR香菇.QR竹筍								
10/9	四	特	香糯油飯	(油)五香滷排骨*1	(炒)蒜炒高麗菜	有機白松菜	海芽金針湯	水果	4.0	2.3	1.7	2.4	1	0.0	660
			TAP白米.CAS肉桂.糯米	CAS大排	CAS高麗菜.有機木耳	有機白松菜	CAS龍骨丁.QR杏鮑菇								
10/10	五	國慶日 / 雙十節													

• 10/8 泰式魚丁 → 豆瓣燒魚



10/27	一	紅藜麥飯	(煮)梅干扣肉	(炒)蝦香白菜	有機油江菜	玉米濃湯	水果	4.3	2.0	2.0	2.4	1	0.1	687
		TAP白米.紅藜麥	CAS豬皮角.QR竹筍	CAS大白菜.CAS紅蘿蔔	有機油江菜	CAS冷凍青花菜.CAS粉圓								
10/28	二	紫米飯	(油)五香滷雞排*1(雙本) (烤)蜜汁翅翅*2(長安.信義.德生)	(煮)日式佃煮	有機青松菜	米粉湯	水果	4.4	2.1	1.5	2.5	1	0.0	673
		有機白米.紫米		QR白蘿蔔.CAS玉米	有機青松菜	非基改板豆腐小丁								
10/29	三	糙米飯	(炒)蘑菇醬豬柳	(炒)彩蔬豆丁	油麥菜	薑絲南瓜湯		4.4	2.6	1.5	2.6	0	0.0	655
		TAP白米.糙米	CAS豬肉柳.CAS洋葱	CAS豆漿.豆干	TAP油麥菜	CAS南瓜.CAS龍骨丁								
10/30	四	特 什錦炒麵	(拌)鹽水雞	(煮)紅燒洋芋豆腐	有機荷蘭白菜	竹筍湯	水果	4.0	2.8	1.9	2.5	1	0.0	709
		青油麵.CAS高麗菜	CAS雞柳丁.CAS冷凍青花菜	CAS馬鈴薯.板豆腐	有機荷蘭白菜	QR竹筍.CAS龍骨丁								
10/31	五	白米飯	(炸)★青醬魚丁	(炒)三色炒蛋	青江菜	枸杞冬瓜湯		4.2	3.0	1.5	2.5	0	0.0	667
		TAP白米	QR鮭魚丁.CAS冷凍青花菜	CAS紅蘿蔔.CAS冷凍青花菜	TAP青江菜	CAS冬瓜.CAS龍骨丁								

• 10/31 青醬魚丁(水鯊魚丁 → 鮭魚丁)



* Meet 114學年度雙永午餐群組供應委員會第1次會議
 * Meeting code: mcp-fmfu-puy
 * Created on 2025-08-14 10:53:48
 * Ended on 2025-08-14 11:39:49

Full Name	First Seen	Time in Call	職稱
90302 巫昊謙Lucas	2025/8/14 11:03	00:00:03	
Iris	2025/8/14 10:59	00:39:43	信義家委
Sara Ma Howard	2025/8/14 11:01	00:37:58	長安家委
劉子逸	2025/8/14 10:57	00:42:07	信義衛生組長
巫柏樹	2025/8/14 11:04	00:35:44	信義學務主任
張乃弘 (Kimmy Chang)	2025/8/14 10:57	00:41:14	雙永家委
彭家慶	2025/8/14 11:05	00:27:36	統鮮經理
懷生國小學務主任	2025/8/14 11:00	00:39:07	懷生學務主任
懷生國小學務處衛生組	2025/8/14 10:53	00:46:00	懷生衛生組長
李京鎔	2025/8/14 10:57	00:41:54	統鮮駐雙永營養師
李金玉	2025/8/14 10:53	00:46:00	長安學務主任
潘彼得	2025/8/14 11:06	00:33:33	信義家長會會長
王資雅	2025/8/14 10:55	00:44:04	懷生家委
統鮮美食駐外部	2025/8/14 10:59	00:39:59	統鮮小組長
美芳	2025/8/14 10:58	00:39:52	長安家委
莊依喬	2025/8/14 10:55	00:42:40	雙永家委
許弘奇	2025/8/14 11:02	00:37:28	統鮮業務
詹玉米	2025/8/14 11:01	00:37:49	雙永家委
雙永國小學務主任	2025/8/14 10:57	00:42:08	雙永學務主任
雙永國小營養師	2025/8/14 10:53	00:46:00	雙永營養師
黃元志	2025/8/14 10:56	00:43:18	統鮮協理