

臺北市士林區百齡國民小學會議紀錄

壹、會議事由：午餐供應委員會會議--114 學年度第 3 期（2-4 月）菜單審核
貳、會議時間：115 年 1 月 16 日（星期五）下午 2 時 20 分
參、會議地點：活動中心二樓校史室
肆、會議主席：張育成校長
伍、出席人員：如簽到表
陸、記錄人員：李敏齡營養師

柒、報告事項：

- 一、本學期業於 114.12.31 進行學生營養午餐滿意度調查，調查用餐學生 1283 人，回復問卷 1279 人，回收率 99.69%，整體滿意度（含非常滿意、滿意及可接受）達 96.18%。
- 二、114 學年第 2 期營養午餐 11/7 班級反映甜湯中有棉線、115 年 1/14 班級反映青菜上有藍色薄片，屬一般物理性異物，各依契約記小點 1 點，並罰款新臺幣 2000 元（合計 4000 元）。

捌、議題討論

案由一、114 學年度第 2 期午餐及早餐供應檢討。

決 議：

- 一、早餐配合清寒學生餐費已調整為 50 元/餐，請廠商配合調整菜單，增加變化及豐富性。
- 二、多個班級反應主菜肉類量不足，雖菜單及份量係依教育部「學校午餐食物內容及營養基準」開立，但因每班需求仍有差異，請學務處宣導班級如有不足請立即反映以通知廠商調整，並持續宣導學生定量打菜飲食教育。
- 三、水果種類請儘量增加變化。
- 四、114 學年度本期（第 2 期）供應迄今早、午餐皆依採購合約內容規範，同意驗收通過。

案由二、114 學年度第 3 期（2、3、4 月份）午餐及早餐菜單審核。

決 議：

- 一、午餐菜單 3/5 原「柚香雞翅」，改為「柚香翅腿」，每人 2 支。
- 二、午餐菜單 3/13「紅蘿蔔蒸蛋」，材料除液蛋及紅蘿蔔，另增加玉米粒。

三、午餐菜單 4/15 原菜單為「玉米瘦肉粥」搭配「肉排刈包」，考量學生不愛吃粥，更換為「雞汁拌飯」搭配「肉排刈包」，因當日沒有湯品，供應當月產銷履歷豆漿，搭配餐點飲用。

四、早餐菜單 2/25 及 4/20，原飲品供應麥茶，更換為豆漿。

五、考量學生喜好及需求，早餐每月增加供應 1 次「水餃+酸辣湯」（每月共 2 次），另供應麵包搭配牛奶或豆漿時，增加每人 1 顆白煮蛋，詳如附件 2 修訂後早餐菜單。

六、114 學年度第 3 期營養午餐菜單及清寒學童早餐菜單，內容依委員意見修訂後依案辦理（菜單如附件 1、2）。

案由三、2-3 月及 4 月午餐菜單飲食小常識內容審核。

決議：2-3 月及 4 月午餐菜單飲食小常識內容經本委員會審查通過（如附件 3）。

玖、臨時動議：

提案：因校外教學改西點餐盒之麵包較不受學生歡迎，考量成本因素，建議改為僅供應 1 個但質感好的麵包。

決議：午餐廠商配合學校供應西點麵包之合作廠商為北記食品，為「校園食品」供應廠商，校外教學亦以供應「校園食品」之點心為主，考量「校園食品」相關規定及校外教學仍有學生無法自備餐點，故仍維持目前供應方式，惟仍請午餐廠商儘量開發新的供應商，期未來能提供學生較喜好的麵包品項。

拾、散會：下午 3 時 30 分。