臺北市士林區士林國民小學「學校午餐供應委員會」
115學年第1學期第1次會議紀錄

一、 時間：115年9月18日(星期五)下午1:20

二、 地點：尊師樓三樓會議室

三、 出列席人員：如簽到單(附件一)

四、 主席：吳校長建億　　紀錄：張敏娣

五、 檢討學校午餐供應、異常狀況等相關事項

(一) 家長代表

無。

(二) 各學年代表

皆無問題。

(三) 學務處

1. 本學期開始實施營養午餐免費政策，感謝班級導師每天辛苦協助陪伴學童用餐。
2. 開學學生用餐量還不穩定，敬請老師協助，若不足請先至備餐處補充，如果不足超過5人份，也可打分機278，請廚房同仁送去教室。此外，若供應量太多，麻煩老師告知學務處或廚房加以調整。也請食家安同仁參考備餐處記錄，主動調整供應量，以期學校午餐供應量越來越精準。

六、 研議食家安公司異常狀況是否記點事項（依履約規範說明第十一條罰則）

(一) 1. 115年9月10日穿堂1師於午餐中發現一根約6公分牙籤。

備註:

1.依臺北市政府教育局學校午餐契約罰則

(1)一般物理性異物:1~5點(塑膠、紙片、樹枝、雜草、棉線、頭髮、...等)。

2.每點罰款新臺幣2000元整，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。

決議：不記點。請食家安需加強嚴謹送餐過程。

七、 審核115年10-11月學校午餐菜單

(一) 10月

1. **每週特餐一次**：
   1日(四)拿波里肉醬拌麵、6日(二)日式咖哩拌麵、15日(四)DIY泰式打拋醬拌麵、23日(五)蔬食特餐：什錦菇菇粥和29日(四)萬聖節特餐:墨西哥肉醬拌麵。
2. **每週至少供應1次「精選餐」，其中每2週供應1次魚片或漁產品。(其中每月至少一次雞棒腿)**：
   5日(一)味噌烤旗魚*1、15日(四)香滷棒腿*1、19日(一)五味醬鮮蝦*3、27日(二)特製豬排*1。
3. **每月提供1次履歷豆漿，皆在週二提供**：20日(二)。
4. **每週一、二、三、四、五供應水果1份**。

(二) 11 月

1. **每週特餐一次：**
   3 日(二)芹香玉米粥、12 日(四)咖哩烏龍拌麵、19 日(四)古早味肉絲拌麵和 27 日(五)茄汁義大利麵。
2. **每週至少供應 1 次「精選餐」，其中每 2 週供應 1 次魚片或漁產品。(其中每月至少一次雞棒腿)：**
   3 日(二)清蒸虱目魚柳、9 日(一)炸豬排*1、16 日(二)三杯小卷*2、24 日(二)特製棒腿 x1。
3. **每月提供 1 次履歷豆漿，皆在週二提供：**17 日(二)。
4. **每週一、二、三、四、五供應水果 1 份。**

(三) 10-11 月菜單調整：

1. 為了讓校方能先觀察別群組吃蝦子的用餐反應，以利本群組有更多的應變空間，10/19(一)五味醬鮮蝦*3 延至 10/29(四)供應，且 10 月菜單調整如下：
   (1) 10 月 19 日五味醬鮮蝦*3 改香酥魚丁；田園肉燥改芽菜冬粉。
   (2) 10 月 20 日瓜仔肉改特製豬排*1；芽菜冬粉改焗烤白菜。
   (3) 10 月 27 日特製豬排*1 改瓜仔肉。
   (4) 10 月 28 日焗烤白菜改菇菇蒸蛋。
   (5) 10 月 29 日改胚芽飯、五味醬鮮蝦*3、田園肉燥及番茄豆芽湯。
   (6) 10 月 30 日改萬聖節特餐：墨西哥肉醬拌麵、義香燉雞及南瓜玉米湯。
2. 11 月 3 日清蒸虱目魚柳與 11 月 16 日三杯小卷*2，調整如以下品項：
   (1) 11 月 3 日改清蒸台灣鯛*1。
   (2) 11 月 16 日改椒鹽白蝦*3。
3. 由於 10 月 29 日及 11 月 16 日吃白蝦可能會有些海鮮過敏的學生無法吃主菜，或主菜吃不夠，為了增加當天蛋白質攝取量，因此調整當天副菜為第二道主菜如下：
   (1) 10/29(四)：田園肉燥提高其絞肉量。
   (2) 11/16(一)：番茄炒蛋改為番茄肉絲炒蛋。

八、 臨時動議

(一) 因應臺北市營養午餐免費政策，討論修訂本校「學校午餐訂退停餐辦法」。
決議：通過修正。

(二) 由學務處提供食用蝦子(甲殼類過敏者勿食用)家長說明。

九、 散會：下午 2:45。

記錄：營養師張敏娣 0923/1210　環衛組長：教師兼衛生組長 白忠正 0924/0840　學務主任：教師兼學務主任 陳博文 0924/0912　校長：臺北市士林區士林國民小學校長 吳建億 0924/1700

擬：陳核閱後，存 PDF 檔予食家安公司。