

臺北市內湖區麗湖國民小學學校午餐供應委員會會議紀錄

一、開會時間：114 年 9 月 26 日（星期五）上午 08：00

二、開會地點：2F 校史室

三、主席：蔡校長素惠

四、與會人員：詳見簽到表

五、會議紀錄：

（一）114 學年午餐供應商為統鮮及榮彬。

（二）本學期供餐最大人數為 1080 人(週二)。

（三）供餐方式：

1. 輪餐順序：

（1）單數月：榮彬一三五年級、統鮮二四六年級

（2）雙數月：榮彬二四六年級、統鮮一三五年級

2. 午餐內容項目：

（1）每人每餐 65 元，四菜一湯，含主食 1 份、主菜 1 份、副菜 2 份、青菜 1 份、湯 1 份。

（2）全面非基改食品(玉米、黃豆)

（3）肉類食材全面 CAS 標章或臺灣產地標示

（4）每週一次有機米(週二)及三次有機蔬菜

（5）每月一次有機菇、每學期一次友善蛋

3. 菜單審查內容：

（1）全穀根莖類主食中每週至少供應 1 次以上。

（2）油炸品每週小於等於 2 次。

（3）第 1 份副菜的菜色內容，須採用含蛋白質食材。

（4）每月 1 次星期五為「淨零生活日」。

（5）每週提供一次甜湯，不要重複於週二提供。

（6）魚肉類加工品，每月小於等於四次。豆類及小麥類、五(全)穀根莖類加工品，每月小於等於兩次。

（7）主食為麵食小於等於每月 2 次。

以上(1)、(2)項依據「臺北市高級中等以下學校午餐外訂餐盒及桶餐菜單審查檢核表」，(3)~(7)項依據「114/05/02 午餐供應委員會」。

臺北市內湖區麗湖國民小學學校午餐供應委員會會議紀錄

(四) 臨時動議：

1. 菜色、口味調整

- (1) 午膳組志工巡餐時，老師與學生反映部分菜色偏鹹，雖可配飯食用，但仍建議降低鹹度。
- (2) 醬燒調味菜色出現次數偏多，口味偏鹹，建議避免於同週內重複過多次。
- (3) 因副菜需含蛋白質，目前多以絞肉入菜，導致菜色重複感強，建議提升菜色多樣性。
- (4) 個別問題：昨日餐肉過硬，需注意食材口感。

2. 廠商表現：榮彬與統鮮兩家廠商皆重視衛生品質，至今未有異物紀錄，餐點整體表現良好。

3. 用餐設備：部分餐具夾子偏舊，不便使用，建議更新更換。

六、散會

會議結束時間：114年9月26日 上午08：30。