

簽 於 學務處

111 年 12 月 21 日

主旨：檢陳本校 111 年 12 月衛生暨午餐供應委員會會議紀錄（如附件），請鑒核。

擬辦：奉核後，依會議決議辦理後續事宜。

敬陳 校長

會辦單位：

承辦單位 電話：

審核

決行

代理主任兼
主任 李欣桂

1221/1330

教師兼
學務主任 黃正

1221/1400



臺北市立
北港國民中學
洪春金

1221/1645

臺北市立至善國民中學 111 學年度第 1 學期

衛生暨午餐供應委員會 簽到表

時間：111 年 12 月 21 日星期三 中午 12:35

地點：多功能會議室

職稱	姓名	簽名	職稱	姓名	簽名
校長	洪春金		家長會長	賴柏宏	
學務主任	黃匡倫		家長代表	陳琬婷	
教務主任	呂美蓮		家長代表	黃郁喬	
總務主任	林宏彥		家長代表	陳伊琳	
輔導主任	李郁蕙		學生代表	吳家齊	
會計主任	林月秋				
衛生組長	李欣桂				
生教組長	林長佑				
教師代表	林怡君				
護理師	陳衣蕾				

共 15 人

臺北市立至善國民中學 111 學年度第 1 學期
衛生暨午餐供應委員會 會議紀錄

時間：111 年 12 月 21 日(星期三) 12 時 35 分

地點：多功能會議室

主席：黃匡倫 主任

出席人員：如簽到表

紀錄：李欣桂 組長

一、 主席致詞

二、 報告事項

- (一)11月午餐滿意度調查結果整體滿意度為99.2%，建議菜色及其他意見已彙整並通知宮保王。
- (二)上次會議決議9/13異常狀況於11月擇1日補償供應果汁，宮保王擬於1月供應。
- (三)行政院補助學校午餐採用國產可溯源石斑魚專案計畫，本學期已供應2次：11/16、11/30。
- (四)12月20日已完成本學期營養午餐廠商（宏遠）訪查，訪查結果皆符合規定。

三、 提案討論

- (一)案由一：審查1月營養午餐菜單。

決議：依據委員意見修正後之1月營養午餐菜單審查通過，請宮保王依菜單供餐，並提供30份影本公告。

- (二)案由二：11月一般違約記點，提請討論。

11/21供應內容份量不符，備餐餐桶、湯桶及教師湯桶打翻。

11/30供應內容份量不符，配合石斑魚供應之豆漿少1瓶，備餐少1道主菜。

決議：11月一般違約不記點，通知宮保王。

四、 臨時動議：無

五、 散會

台北市至善國中112年1月菜單



行政院衛生署HACCP認證合格廠商 編號:109 營養師:陳合輝

日期	星期	主食	主菜一	副菜一	副菜二	青菜	湯	附加	水果	點心	甜品	其他
3	二	香Q白飯	咖哩燉肉	★鹽酥雞*3	腐皮高麗菜	綠色蔬菜	綠豆薏仁					
		白米(蒸)	豬肉.馬鈴薯.胡蘿蔔(燉)	雞肉(炸)	高麗菜.豆腐皮.木耳(炒)		綠豆.薏仁(煮)					
4	三	有機白米飯	滷排骨*1	雞肉柳粉絲	麻婆豆腐	有機蔬菜	薑絲冬瓜湯					
		有機白米(蒸)	豬肉(滷)	雞肉柳.冬粉.高麗菜.胡蘿蔔(炒)	豆腐.絞肉.木耳(炒)		冬瓜.薑絲.豬肉(煮)					
5	四	香鬆蓋飯	壽喜燒肉片	海苔花枝丸*2	毛豆玉米	有機蔬菜	味噌豆腐湯	水果				
日式		白米.香鬆(蒸)	豬肉.洋蔥.白菜(燒)	花枝丸.海苔粉(烤)	毛豆.玉米(炒)		豆腐.洋蔥.小魚干(煮)					
6	五	燕麥飯	紅燒魚片*1	關東煮	紫黃地瓜球	有機蔬菜	白菜肉片羹					
		白米.燕麥(蒸)	魚肉.洋蔥(燉)	蘿蔔.海帶.豆腐(煮)	地瓜球*4(烤)		豬肉.白菜.木耳.胡蘿蔔(煮)					
7	六	地瓜飯	京醬豬柳	脆炒豆芽	▲芝麻包*1	綠色蔬菜	紫菜蛋花湯					
		白米.地瓜(蒸)	豬柳.洋蔥.甜椒(炒)	豆芽菜.胡蘿蔔.木耳(炒)	芝麻包(蒸)		紫菜.雞蛋(煮)					
9	一	香Q白飯	蘿蔔滷肉	▲烤雞塊*3	番茄豆腐炒蛋	綠色蔬菜	肉骨茶湯					
		白米(蒸)	豬肉塊.蘿蔔.紅蘿蔔(滷)	雞塊(烤)	雞蛋.豆腐.番茄(炒)		豬肉.馬鈴薯.肉骨茶包(煮)					
10	二	地瓜飯	宮保雞丁(不辣)	瓜仔干丁肉燥	柴魚蒲瓜	綠色蔬菜	玉米濃湯					
		白米.地瓜(蒸)	雞肉.馬鈴薯.紅椒片.花生(炒)	豬絞肉.豆干.瓜仔(滷)	蒲瓜.木耳.胡蘿蔔.柴魚(炒)		玉米.雞蛋.馬鈴薯(煮)					
11	三	有機白米飯	叉燒肉*2	韓式炒年糕(不辣)	木耳筍片	有機蔬菜	番茄蔬菜湯					
		有機白米(蒸)	豬肉(烤)	年糕.泡菜.大白菜.青蔥(炒)	筍片.木耳.鮮菇(炒)		番茄.高麗菜.馬鈴薯(煮)					
12	四	紅醬義大利麵	虱目魚排*1	地瓜薯條*4	紅蘿蔔花椰	有機蔬菜	燒仙草雙圓	水果				
義式		麵條.胡蘿蔔.洋蔥(煮)	魚排(炸)	薯條*4(烤)	花椰菜.紅蘿蔔(炒)		仙草.豆腐.地瓜圓.芋圓(煮)					
13	五	紅藜飯	沙嗲肉片	日式蒸蛋	拌炒海帶絲	有機蔬菜	芹菜蘿蔔湯	TAP豆奶				
		白米.紅藜(蒸)	豬肉.洋蔥.沙嗲醬(炒)	雞蛋(蒸)	海帶絲.豆干絲.芹菜.胡蘿蔔(炒)		蘿蔔.芹菜.豬肉(煮)					
16	一	小米飯	翅小腿*1	泡菜肉片	可樂餅*1	綠色蔬菜	海芽吻仔魚湯					
韓式		白米.小米(蒸)	翅小腿(滷)	豬肉.泡菜.大白菜(炒)	可樂餅*1(烤)		海帶芽.豆腐.吻仔魚(煮)					
17	二	十穀飯	★炸豬排*1	白醬南瓜雞	芝麻炒條豆	綠色蔬菜	竹筍肉絲湯					
		白米.九穀(蒸)	豬排(炸)	雞肉.南瓜.玉米(炒)	豆段.芝麻.彩椒(炒)		豬肉.筍絲.胡蘿蔔(煮)					
18	三	有機白米飯	咖哩雞	打拋福州丸*1	寬粉高麗	有機蔬菜	枸杞冬瓜湯					
		有機白米(蒸)	雞肉.馬鈴薯.胡蘿蔔(燉)	福州丸.番茄.九層塔(炒)	高麗菜.寬粉.蔬菜(炒)		冬瓜.排骨.枸杞(煮)					

※備註:本菜單含有蛋、奶、堅果花生芝麻、甲殼、海鮮及其相關製品,不適合對其過敏體質者食用。全面採用優良認證食材,使用非基改玉米及豆製品。若想了解更多詳細的資料歡迎至食材登錄平台查看。

豆類及其製品	生菜種類(次/月)				湯菜食料(次/月)		其他(次/月)	
	◎魚肉及海鮮	豬肉	雞肉	海鮮類	▲加工食品	★油炸品	✓甜漬	
0次	2次	8次	3次	12次	3次	2次	2次	