

簽 於 學務處

112 年 12 月 20 日

主旨：檢陳本校 112 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

教師兼衛生組長 李欣桂

1221/1480

教師兼學務主任 黃匡倫

1221/1585

洪春金

1222/1607



臺北市立至善國民中學 112 學年度第 1 學期

衛生暨午餐供應委員會 簽到表

時間：112 年 12 月 20 日 星期三 中午 12:45

地點：校務發展室

職稱	姓名	簽名	職稱	姓名	簽名
校長	洪春金		家長委員	黃郁喬	
學務主任	黃匡倫		家長委員	黃壬君	
教務主任	呂美蓮		家長委員	邱詩紋	
總務主任	王琮郁		家長委員	梁家羽	
輔導主任	李郁蕙		學生代表	花苡恩 ✓	
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 112 學年度第 1 學期

衛生暨午餐供應委員會 會議紀錄

時間：112 年 12 月 20 日(星期三) 12 時 45 分

地點：校務發展室

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)滿意度調查結果整體滿意度8、9月為98.7%，10月為96.4%，11月為99.7%，建議菜色及其他意見已彙整並通知宏遠及鉅登。

三、 提案討論

- (一)案由一：審查113年1月營養午餐菜單。

決議：依據委員意見修正後之113年1月營養午餐菜單審查通過，請宏遠依菜單供餐，並提供30份影本公告。

- (二)案由二：10、11月一般違約記點，提請討論。

10/2供應數量不足：教職員工、備餐、803班湯桶未送達。

10/5發現異物：803班青菜中發現菜蟲。

決議：10/2請擇日以水果或豆漿補足；10/5考量初犯不記點，第2次開始記點，通知鉅登。

11/24發現異物：701班便當中發現頭髮。

決議：11/24考量初犯不記點，第2次開始記點，通知宏遠。

- (三)案由三：菜單審查通過後改菜次數，提請討論。

決議：每月肉類以1次為限，蔬菜以3次為限，限同類食材互換，不可更改為加工食品，未符規定記點2點；改菜通知應於當天10:30前主動提供，未符規定記點1點，通知宏遠、鉅登。

- (四)案由四：本學期訪廠廠商、人員及日期，提請討論。

決議：本學期訪廠廠商為鉅登，人員為衛生組長，日期為12/26(二)，會後邀請家長委員參與。

四、 臨時動議：

- (一)家長委員反映部分班級不喜喝湯，為免浪費，能否不供應湯品，目前廠商已針對各班用餐情形調整，部分班級未供應湯品。
- (二)家長委員反映目前午餐收費方式造成部分家長困擾，能否改為以學期為單位訂餐收費，擬於會後與總務處研議，考量行政作業時間，擬於113學年度再行實施。

五、 散會

HY 宏遠 113年1月菜單 至善國中



● 營養師：葉亭君(營養字第011617號) ● 地址：新北市五股區五權路54號 ● 電話：(02)2290-0198

* 本菜單含有甲殼類、芒果、花生、芝麻、葵花籽、奶製品、蛋製品、堅果類、含麵筋蛋白之穀物製品、大豆製品、鮭魚、鯖魚等魚類及其製品，不適合其過敏體質者食用*

* 本公司全面使用非基因改造豆類製品及玉米，請安心食用。* ※本公司全面採用國產豬產地：台灣 ※本校未使用輻射污染食品 *祝用餐愉快*

白	週	主食	主菜	副菜一	副菜二	蔬菜	湯品	附餐	全蛋 雞腿 (份)	豆腐 雞肉 (份)	蔬菜 (份)	油類 (份)	熱量 (千卡)
2	二	海苔 香鬆炒飯 <small>白米+蔬菜+海苔香鬆</small>	花瓜雞 <small>雞肉+蔬菜-煮</small>	可樂餅 X1 <small>●●可樂餅-炸</small>	鮮蔬粉絲 <small>蔬菜+粉絲-煮</small>	履歷 蔬菜	冬瓜薑湯 <small>冬瓜+薑</small>		6.2	2.8	2.5	2.6	823.5
3	三	有機白飯 <small>有機白米</small>	滷豬排 X1 <small>豬排-煮</small>	雞茸玉米 <small>蔬菜+玉米+雞肉-煮</small>	白菜滷 <small>白菜+蔬菜-煮</small>	有機 蔬菜	南瓜薏仁湯 <small>南瓜+薏仁</small>	水果	6.3	2.5	2.5	2.6	808
4	四	白飯 <small>白米</small>	滷翅腿 X2 <small>雞翅腿-煮</small>	芝香甜不辣 X1 <small>●甜不辣+芝麻-煮</small>	蒜炒花椰 <small>花椰菜+蔬菜-炒</small>	有機 蔬菜	玉米濃湯 <small>蔬菜+玉米</small>		6.2	2.8	2.5	2.6	823.5
5	五	五穀飯 <small>白米+五穀米</small>	奶香洋芋嫩豬 <small>豬肉+蔬菜+奶粉-嫩</small>	客家小炒 <small>蔬菜+豆干+豬肉-炒</small>	韓式黃芽 <small>黃芽+蔬菜-煮</small>	有機 蔬菜	鮮蔬排骨湯 <small>蔬菜+麵筋</small>		6.3	2.5	2.5	2.6	808
8	一	胚芽飯 <small>白米+胚芽米</small>	芝香烤雞排 X1 <small>雞排+芝麻-烤</small>	菜圃炒肉 <small>蔬菜+菜圃+豬肉-炒</small>	彩椒季豆 <small>四季豆+蔬菜+彩椒-煮</small>	履歷 蔬菜	珍珠紅茶 <small>珍珠+紅茶包</small>		6.2	2.8	2.5	2.6	823.5
9	二	日式 炒烏龍 <small>烏龍麵+蔬菜+豬肉+柴魚片</small>	炸魚排 X1 <small>●●魚排-炸</small>	關東煮 <small>蔬菜+米血+竹輪-煮</small>	針菇炒高麗 <small>高麗菜+針菇+蔬菜-炒</small>	履歷 蔬菜	味噌湯 <small>豆腐+蔬菜</small>		6.4	2.4	2.4	2.7	809.5
10	三	有機白飯 <small>有機白米</small>	親子丼 <small>雞肉+蔬菜-煮</small>	鮮肉蒸餃X2 <small>●●豬肉水餃-蒸</small>	塔香海茸 <small>蔬菜+海茸-煮</small>	有機 蔬菜	雙色蘿蔔湯 <small>白蘿蔔+紅蘿蔔</small>	水果	6.5	2.3	2.3	2.3	788.5
11	四	白飯 <small>白米</small>	筍香豬腳 <small>豬肉+豬腳+蔬菜-煮</small>	紅蘿蔔炒蛋 <small>紅蘿蔔+雞蛋-炒</small>	玉米鮮瓜 <small>時瓜+玉米-煮</small>	有機 蔬菜	裙帶海芽湯 <small>海帶芽</small>		6.8	2.2	2.4	2.5	813.5
12	五	燕麥飯 <small>白米+燕麥</small>	義式香料雞 <small>雞肉+蔬菜+義式香料-煮</small>	三色干丁 <small>蔬菜+豆干+豬肉-煮</small>	清炒花椰 <small>花椰菜+蔬菜-煮</small>	有機 蔬菜	高麗雞湯 <small>高麗菜+蔬菜+雞骨</small>		6.3	2.8	2.5	2.8	839.5
15	一	蕎麥飯 <small>白米+蕎麥</small>	豆豉煨魚 <small>鮮魚肉+豆腐-煮</small>	烤肉醬黑輪 X1 <small>●●黑輪-煮</small>	蘿蔔佃煮 <small>白蘿蔔+蔬菜-煮</small>	履歷 蔬菜	綠豆薏仁湯 <small>綠豆+薏仁</small>	補助 豆漿	6.5	2.6	2.4	2.7	831.5
16	二	茄汁 義大利麵 <small>義大利麵+蔬菜+豬肉</small>	炸翅腿 X2 <small>●●雞翅腿-炸</small>	蜜汁豆干 <small>豆干+白芝麻-煮</small>	木須高麗 <small>高麗菜+蔬菜-煮</small>	履歷 蔬菜	豚骨湯 <small>蔬菜+雞骨</small>		6.5	2.7	2.3	2.7	836.5
17	三	有機白飯 <small>有機白米</small>	打拋豬 <small>豬肉+豆干+蔬菜-煮</small>	鮮蔬炒蛋 <small>蔬菜+雞蛋-炒</small>	泰式雙絲 <small>青木瓜+蔬菜-煮</small>	有機 蔬菜	大醬湯 <small>豆芽菜+蔬菜</small>	水果	6.2	2.5	2.7	2.5	801.5
18	四	白飯 <small>白米</small>	甜蔥燒雞 <small>雞肉+蔬菜-焗</small>	沙茶花生滷味 <small>●●蔬菜+油腐+米血+花生粉-煮</small>	紅絲豆芽 <small>豆芽菜+蔬菜-煮</small>	有機 蔬菜	枸杞鮮瓜湯 <small>時瓜+枸杞</small>		6.6	2.9	2.5	2.6	859
19	五	~~~結業式，當天不供餐~~~											
23	二	義式 香料燉飯 <small>白米+蔬菜+奶粉+香料</small>	烤雞翅 X1 <small>雞翅-烤</small>	茄汁油腐 <small>蔬菜+油腐-煮</small>	脆炒高麗 <small>高麗菜+蔬菜-炒</small>	履歷 蔬菜	魚羹湯 <small>蔬菜+●●魚羹條</small>		6.2	2.7	2.3	2.5	806.5
24	三	有機白飯 <small>有機白米</small>	咖哩豬 <small>豬肉+蔬菜-煮</small>	叻沙豆腐煲 <small>蔬菜+豆腐+沙茶醬-煮</small>	清炒白菜 <small>大白菜+蔬菜-炒</small>	有機 蔬菜	玉米濃湯 <small>玉米+蔬菜+奶粉</small>	水果	6.8	2.6	2.2	2.4	834
25	四	五穀飯 <small>白米+五穀米</small>	味噌燒雞 <small>雞肉+蔬菜-煮</small>	鮮蔬炒蛋 <small>蔬菜+雞蛋-炒</small>	蒜香花椰 <small>花椰菜+蔬菜-煮</small>	有機 蔬菜	羅宋湯 <small>高麗菜+蔬菜</small>		6.7	2.5	2.3	2.7	835.5
26	五	胚芽飯 <small>白米+胚芽米</small>	玉米奶香豬 <small>豬肉+蔬菜+玉米+奶粉-煮</small>	麥克雞塊X2 <small>●●雞塊-炸</small>	蔬炒豆芽 <small>豆芽菜+蔬菜-炒</small>	有機 蔬菜	味噌海芽湯 <small>蔬菜+海帶芽</small>		6.2	2.8	2.4	2.5	816.5

主菜種類(次/月)		主菜食材特性分析(次/月)		副菜食材分析(次/月)		其它分析(次/月)	
豆類 及其製品	魚肉及海鮮	豬 肉	雞 肉	生鮮食材	加工食品	油炸品	粥 湯
0次	2次	6次	9次	16次	6次	4次	2次

【營養教育】「平民人參」白蘿蔔：白蘿蔔是冬天盛產的食材，屬十字花科植物，有良好的抗氧化作用，是防癌健康食物，同時有豐富的維生素C、膳食纖維、鉀，是健康美味的熱門食材，因此有「冬天蘿蔔賽人參」的說法。