

臺北市中正區南門國民小學112學年度上學期期初午餐供應委員會會議紀錄

一、時間：112年9月22日(五) 8:30AM

二、地點：南門國民小學二樓大辦公室

三、主席：張校長秀潔

四、午供委員出席：學務主任王主任維正、總務主任鄭主任志祥、教師代表黃莉雯老師、家長代表馮牧潔女士、家長代表林蔚宜女士、家長代表郭湘琦女士

五、簽到：請見簽到表

六、紀錄：曾德嘉

七、業務單位報告：

暑假已於福星國小召開第一次群組會議。

1. 開學前福星廚房已完成清洗水塔、水質檢驗、環境噴藥消毒、廚房大掃除及外校配膳室清潔。
2. 統鮮公司已於開學前提供以下表格給學校備查：廚房工作人員體檢表及衛生講時數卡、廚師證、營養師執照、小型鍋爐技術證、食材廠商一覽表、保險卡(火險、公共意外險、產品責任險)。
3. 依教育局新修正之「臺北市學校申請午餐採用國產可追溯食材獎勵金實施計畫」，每週有機蔬菜供應日，其中2日之主要食材得使用溯源產品(QR code)，以增加菜單設計變化性。本學期魚種使用應可增加較多選項。期待統鮮公司能取得更多新鮮魚種。
4. 7月10日北市教體字第1123056904號文修訂112學年度午餐契約及罰則規範，廠商無異議，依該文說明三辦理契約變更。
5. 當天已決議112年8-10月份菜單討論。
6. 群組午餐會議輪序(負責學校提供場地及主持會議)
 - 112年8月21日-福星國小(審查112年8-10月菜單)
 - 112年10月20日-南門國小(審查112年11-1月菜單)
 - 113年1月12日-忠義國小(審查113年2-4月菜單)
 - 113年3月22日-新和國小(審查113年5-6月菜單及113學年度午餐後擴會議)

7. 本校有位奶素新生，家長詢問午餐素食是否會供應蛋類？

決議：奶類和蛋類是成長階段很重要的營養來源，為了學生的健康，111學年度曾有調查本群組師生皆可接受奶蛋素，故一周會有一次配合葷食供應蛋類，及奶類入菜，以增加營養及菜色變化。開學後將再調查素食的用餐狀況，結果將以多數人的意見作為菜單設計之依據。並將結果轉知各校。

8. 營養午餐菜單從10月份開始會以小插圖表示出當天是否有使用過敏原食材，提供師生及家長參考。

本菜單內容含有奶製品、蛋製品、海鮮、花生堅果、番茄等食材，有過敏體質者，敬請小心食用~!

9. 即日起，配合政府指示全面禁用液蛋，考量雞蛋仍是很好的蛋白質來源，故不取消蛋入菜，全面改用殼蛋。但因殼蛋的價格較高，同意廠商在成本不變的情況下，調整蛋與其他配菜的比例。例如，下週二玉米炒蛋，成本不變的情況下，調整蛋及玉米、洋蔥之比例。10月上旬的作法都是如此，而10/19菜單中有蒸蛋，如屆時還沒收到恢復使用液蛋通知，就會將蒸蛋和隔週的炒蛋對調，將依據政府最新指示調整。

學校會提醒廠商此用蛋務必更加謹慎，也要避免蛋殼掉入變成異物。也會要求廠商提供殼蛋來源，已公告在校網中。

八、討論提案：

無。

九、臨時動議：

無。

十、主席宣布散會（上午 8 時 35 分）