

## 114 學年度第 2 學期午餐供應暨健康促進委員會 會議紀錄

壹、時間：115 年 03 月 10 日(二)中午 12:45

貳、地點：本校校史室

參、主持人：劉增銘校長

記錄：曾○綺

肆、出席人員：如簽到單

伍、主席報告：無

陸、工作報告：

一、九年級健康教育課程融入營養均衡及廚餘減量計畫，學生設計餐單票選活動前三名，907、912、908 班得獎同學分享報告。  
(菜單設計如附件)

● 廠商代表營養師回應：

(一) 同學們設計的菜單都很棒、很有創意，有兼顧各項營養價值，也提供同學喜愛的菜色供我們參考，非常感謝。

(二) 部份菜色無法列入的原因，說明如下：

1. 蔬菜焗烤的菜色，因為蔬菜容易出水的關係，無法在大量準備時，採用蔬菜焗烤的菜色。
2. 每餐供應的蛋白質量，須符合合約的規範，主菜只有肉丸的蛋白質量會不足。
3. 馬鈴薯泥在之前提供的經驗中，發現無法維持良好的外觀，學生看到時會覺得很噁心，就不食用，所以目前都是以馬鈴薯塊的料理替代馬鈴薯泥。
4. 涼拌菜因為食品安全的問題，是沒辦法提供的。
5. 蛤蜊因為沒有通過認證的食材可以使用，且為海鮮類，依規定是無法提供的。

二、2 月份供餐狀況如下：7 年級計 2,480 餐，8 年級計 1,832 餐，9 年級計 1,688 餐，總計 6,000 餐。每餐 69 元，總計金額 414,000 元。

柒、提案討論：

一、審 115 年 4 月菜單。

決議：

(一)學生設計餐單票選活動前三名，相關菜色提供廠商作為之後設計菜單的參考。

(二)4/1-2 八年級校外教學，八年級不供餐。4/15 義式洋芋改為焗烤馬鈴薯。其餘菜單照案通過。

(三)部分醬汁會偏甜，調味上希望再調整。鹽酥雞不要炸太乾，會很硬。

## 二、異物記點審查：

(一) 日期：115 年 02 月 24 日；班級-816，狀況：桶餐中發現塑膠片（榮彬）。

決議：記 1 點。同意：8 票；不同意：0 票。

## 捌、臨時動議：

一、目前衛生組請小田園社的同學記錄各班每日的廚餘量，若持續發現主食(如：白飯)及青菜超過 2/3 未食用，將考慮請廠商逐步減少主食(如：白飯)及青菜的供應量，以減少廚餘量。

二、3 月份的肉排食用時感覺不新鮮，請廠商務必留意食材品質。

玖、散會：下午 13:20。