

臺北市立北政國民中學 113 學年度第 2 學期 9 月份午餐供應委員會會議紀錄

壹、 會議時間：113 年 9 月 18 日（星期三）中午 12 時 40 分

貳、 會議地點：二樓會議室

參、 主席致詞：洪校長素真

肆、 出席人員：如簽到表

記錄：李季玲

伍、 報告事項：

一、8、9 月份學生訂餐人數共 228 人訂餐(學期繳 187 人、補助 41 人)；教職員工 34 人訂餐。

二、9 月份食家安廠商自主送驗便當檢驗結果均合格，檢驗報告詳如附件。

陸、 討論事項：

一、 審查 10 月份士福菜單

1. 菜單設計規範：

1-1 每週三供應「有機白飯」。

1-2 主菜 2 道，以蛋白質食品為主，每天供應肉品不要同一種肉類。

1-3 副菜 2 道，「副菜 1」以蔬菜類搭配其他食材，「副菜 2」以深色蔬菜為主。

1-4 每週三、四、五供應「有機蔬菜」。

1-5 每週供應 1 次「熱甜湯」。

1-6 每週菜單要有 1 次含鈣量達 400 毫克以上。

2. 菜單上面標註特殊符號之食品，每週供應不得逾 2 次，符號代表意義如下：

2-1 ◎加工食品

2-2 ▲過敏食材

2-3 ★炸物

3. 10/2 「滷豆腐」增加肉末，以增添風味。

4. 10/3 「◎海山醬關東煮」未含肉類，主食「肉香炒飯」於原搭配肉絲，再

增添「肉燥」配料。

5. 10/4 當天過敏源食材較多，「蝦香高麗」調整為「木耳高麗」。
6. 10/11 「筍片排骨湯」其中「筍片」係過敏源，請標註▲。
7. 10/9 及 10/15 均有「時蔬炒菜」，其中 1 日調整為「有肉類食品」。
8. 10/15 「白玉蘿蔔」，「白玉」係指「白蘿蔔」。
9. 10/17 「黑椒蘑菇鐵板麵」須增加「肉類」烹調入麵。
10. 10/21 過敏原食品較多，「芝麻豆段」其中「芝麻」調整為「紅蘿蔔」。
11. 10/23 及 10/24 連續 2 天供應炸物，10/24 「香炸雞排」改為「香烤雞排」。
12. 10/25 「辣子雞丁」斟酌辣度，請勿太辣。
13. 10/25 「鮮菇炒筍」，「筍子」係過敏源，請標註▲。
14. 10/31 「紅醬雞茸」係以「義大利肉醬」烹調入菜。
15. 10/31 「醬爆豬柳」係以「豆瓣醬」烹調入菜。
16. 請留意「蛋品」品質，以維護學生餐食品質。

柒、決議事項：

1. 「主菜」要有定義及規範，若契約明訂要有「肉類」入菜，請依契約規定辦理。
2. 「時蔬」的「蔬菜名稱」於排除確有困難無法標示情形之外，請廠商標示明確。
3. 「蛋品」改列「副菜」，「主菜」盡量與「肉類」有關。

捌、散會（下午 13 時 15 分）