北政國民中學112學年度第2學期2月份午餐供應委員會會議紀錄

壹、 會議時間：113年2月22日（星期四）中午12時40分

貳、 會議地點：二樓校長室

參、 主席致詞：潘校長姿伶

肆、 出列席人員：如簽到表　　記錄:李季玲

伍、 報告事項：

一、113年1月份<士福>、<食家安>等2家團膳廠商送驗便當檢驗結果均合格，檢驗報告詳如附件。

二、113年1月23日至1月26日學生訂餐人數共206人訂餐(學期繳175人、補助31人)，教職員工37人訂餐，師生共計訂餐數量為893餐。

三、依據教育局113年2月16日公文指示，112學年第2學期起正式啟用「營養午餐記點系統」，各校核實通報午餐缺失記點情形。本系統啟用目的是讓各校瞭解團膳廠商午餐供應記點狀況，由衛生組長填報、學務主任審查、校長確認記點公開等相關事宜。

陸、 討論事項：

一、審查3月份食家安菜單

1. 請廠商於菜單增加「含鈣量」及「過敏食材」標註。
2. 3/7「金黃小魚」屬於冷凍炸物加工食品，口感外軟內乾，剩食較多，調整為「蒜茸鮮魚」水鯊魚生鮮食材。
3. 3/13「滑嫩蒸蛋」其中「時蔬」係綠毛豆，學生代表反映倘若不影響食物營養標準，建議將「時蔬」移除，則學生接受度較高；食家安廠商表示將「時蔬」加在蒸蛋中，目的是讓孩子增加蔬菜食用量，「時蔬」係點綴性增加蒸蛋的色香味，並不會大量置於蒸蛋中，故本道菜色不予以調整．
4. 特餐日主食供應「拌麵及義大利麵」，通常搭配「馬鈴薯或地瓜薯條」等澱粉類，係考量「馬鈴薯或地瓜薯條」等不屬於「平常日」營養午餐菜

色，但卻是孩子喜愛食物，所以搭配「特餐日」以「義式、泰式或越式」等異國風味料理菜色供應孩子食用。

5.3/28「梅干薯條」係以「烤」式烹調，並非「炸物」處理。

6.3/29「麥克雞塊」以胡椒粉調味口感太「乾」，建議改以其他調味方式處理。

柒、 臨時動議 :無

捌、 散會 :下午 13 時 10 分