

臺北市芳和實驗中學 114 學年度 午餐供應委員會 會議紀錄

- 一、 會議時間：115 年 3 月 19(星期四) 12：15
- 二、 會議地點：1 棟 2 樓會議室及線上
- 三、 主 席：陳主任柏亨 紀錄：鄧仁傑
- 四、 出 列 席：如簽到表

五、 討論事項：

4 月午餐菜單討論：

委員：

4/8 當週，義大利麵醬常不夠，可否增加？義大利麵醬應該都是孩子愛吃的，爭取統一增加。

4/20 當週，糖醋燒魚會是哪種魚？何謂 DIY 麵條？蒸蛋是純蛋還是有其他配料？

4/27 當週，肉燥滷蛋可增加配料嗎？蒲燒魚是否有腥味？菜單上的雞肉請註明帶骨或不帶骨，希望盡量降低帶骨雞肉的比率。

廠商回覆：。

4/8 當週，義大利麵醬會增加份量。

4/20 當週，糖醋燒魚是烏魚；DIY 麵條是鼓勵學生利用打拋豬這道菜來拌麵；之前學生表明喜歡純蛋，之後會加入香菇等配料。

4/27 當週，肉燥滷蛋會增加一些豆干丁；蒲燒魚會佐以醬汁去腥；之後的菜單將依要求備註。

食安扣點累計：

累計扣點(113 年 8 月起)			
宮保王	扣分	宏遠	扣分
10/17 日 1122 班綠豆湯內有紅色繩線。 10/22 日高 2(1124-1126)班味噌豆腐湯內出現包裝材料。	2	9/5 1131 班糖醋雞丁內有種菜網線。	1
6/24 日 1131 班用餐發現塑膠包裝材料	1		
累計	3		1

累計扣點(114年8月起)			
宮保王	扣分	宏遠	扣分
		9/25 1141 班 骨頭有紅色的網線。	1
		11/11 1143 班 素食餐盒內菜網	1
		11/14 1122 班 冬瓜大麥湯內害蟲	1
		1/26 1145 班 韓式安東雞有塑膠包裝	2
累計			5

(四)115年2月桶餐供應，驗收合格

七、散會：下午12：30分

出席人員照片所示



