

臺北市芳和實驗中學 111 學年度 午餐供應委員會 會議紀錄

壹、會議時間：112 年 1 月 12 日(星期四) 12：15

貳、會議地點：線上會議

參、主 席：黃主任柏勛

紀錄：陳柔蓁

肆、出 列 席：如截圖

伍、討論事項：

公文宣導：

為增加營養午餐品質，請學校公告午餐管理相關資訊供家長知悉。

111-1 學年度滿意度調查。

寒假補助生補助費用。

陸、討論事項：

一、食安問題討論：

1/6 日 1093 湯桶有藍色塑膠片，供應廠商宏遠。

廠商宏遠說明：

廠商研判應為非基改凍豆腐之塑膠籃碎片，要求現場人員烹煮前、烹煮時，應多留意避免異物掉入，以避免此情況再度發生。

決議：

此次扣 1 分。

二、2 月菜單審查-供應廠商宮保王(請參考附件)

2 月 16 日因蛋白質比例偏高，將原毛豆改成花椰菜。

2 月 24 日因碳水比例偏高，將豆芽冬粉改成豆腐豬肉。

決議：

依委員建議調整 2 月菜單。

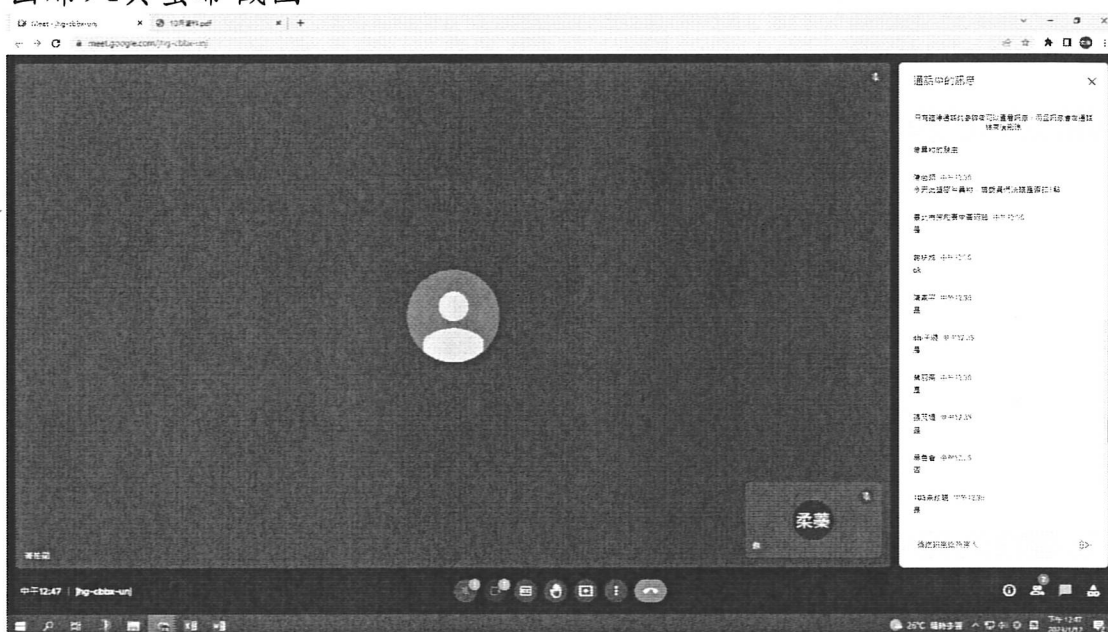
三、111 年 12 月份桶餐供應，驗收合格。

四、 累計扣點資料(111 年起)：

宮保王	扣分	宏遠	扣分
3/14 & 15 連續二天 1091 班湯桶出現異物(3/14 未保留.3/15 為小塑膠粒。	1	6/8 1092 年糕沒熟。 6/17 1092 白飯頭髮。 6/20 1092 湯匙有菜渣。 6/27 主食應送 14，來 7。	1
10/7 塑膠片	1	9/27 宏遠菜蟲 9/29 宏遠頭髮	1
		112/1/6 宏遠湯有塑膠片	1
累計	2	累計	3

陸、散會：下午 13：05 分

出席人員螢幕截圖





臺北市芳和實驗中學112年2月菜單



日期	星期	主食	主菜一	副菜一	副菜二	青菜	湯	乳品	其他
1	三	咖哩炒麵	紅燒豬排*1	滷蛋*1	菇香冬瓜	綠色蔬菜	薑絲海芽湯		
		麵條、蔬菜(炒)	豬排(燒)	雞蛋(滷)	冬瓜、小朵香菇、胡蘿蔔(滷)		海芽、薑絲(煮)		
2	四	紫米飯	蒜泥肉片	爆炒雞球	▲沙茶米血	綠色蔬菜	芹菜蘿蔔湯		
		白米、紫米(蒸)	豬肉、蒜頭、豆芽(炒)	雞肉、洋蔥、小黃瓜、彩椒(炒)	米血糕、沙茶(滷)		蘿蔔、芹菜(煮)		
3	五	薏仁飯	★炸雞肉排*1	肉燥燒腐	黑胡椒豆芽	綠色蔬菜	✓黑糖地瓜圓	乳品	
		白米、薏仁(蒸)	雞肉(炸)	豆腐、絞肉(燒)	豆芽菜、胡蘿蔔、韭菜(炒)		黑糖、地瓜、地瓜圓(煮)		
6	一	紅藜飯	麻油雞	蔬菜寬粉	蒜香花椰菜	綠色蔬菜	玉米排骨湯		
		白米、紅藜(蒸)	雞肉、高麗菜、米血糕(炒)	寬粉、蔬菜(炒)	花椰菜、胡蘿蔔(炒)		玉米、排骨、蔬菜(煮)		
7	二	燕麥飯	泡菜肉片	日式蒸蛋	▲蝦捲*1	綠色蔬菜	南瓜濃湯		
		白米、燕麥(蒸)	豬肉、泡菜(炒)	雞蛋(蒸)	蝦捲(烤)		南瓜、蔬菜(煮)		
8	三	烏龍炒麵	★日式炸豬排*1	八角滷豆干	清炒白菜	綠色蔬菜	✓珍珠醇奶		
		麵條、蔬菜(炒)	豬排(炸)	豆干、八角、毛豆(滷)	白菜、胡蘿蔔、木耳(炒)		珍珠、奶粉、茶(煮)		
9	四	小米飯	蘿蔔燉肉	番茄炒蛋	麻油高麗菜	綠色蔬菜	麵線羹		
		白米、小米(蒸)	豬肉、蘿蔔(燉)	雞蛋、番茄(炒)	高麗菜、鮮菇、枸杞(炒)		麵線、蔬菜(煮)		
10	五	十穀飯	蒲燒蒸魚*1	▲烤肉丸*1	清炒筍絲	綠色蔬菜	番茄豆腐湯	乳品	
		白米、九穀米(蒸)	魚肉(蒸)	肉丸(烤)	筍絲、胡蘿蔔、木耳(炒)		豆腐、番茄、蔬菜(煮)		
13	一	燕麥飯	三杯雞	豆干肉絲	番茄炒蛋	綠色蔬菜	馬鈴薯排骨湯		
		白米、燕麥(蒸)	雞肉、米血糕、九層塔(炒)	豬肉絲、豆干、黃豆芽(炒)	雞蛋、番茄(炒)		馬鈴薯、排骨、蔬菜(煮)		
14	二	薑黃飯	★炸魚排*1 (生鮮水產品)	打拋豬絞肉	蒜炒高麗菜	綠色蔬菜	✓紅豆紫米QQ		
南洋		白米、薑黃(蒸)	魚排(炸)	絞肉、洋蔥、番茄、九層塔(炒)	高麗菜、蒜頭、胡蘿蔔、木耳(炒)		紅豆、紫米、QQ(煮)		
15	三	有機白米飯	鮮菇燉雞	沙茶肉片	蘿蔔海結	有機蔬菜	小魚味噌湯		
		有機白米(蒸)	雞肉、高麗菜、鮮菇(燉)	豬肉、洋蔥、沙茶(炒)	海帶結、蘿蔔(煮)		豆腐、洋蔥、小魚干(煮)		
16	四	香Q白飯	咖哩豬	★香酥炸雞*3	清炒花椰菜	有機蔬菜	冬瓜丸子湯		
		白米(蒸)	豬肉、馬鈴薯、胡蘿蔔(燉)	雞肉(炸)	花椰菜、蔬菜(炒)		冬瓜、丸子、芹菜(煮)		
17	五	芋頭飯	里肌肉排*1	雞蓉玉米蛋	木耳白菜	有機蔬菜	紫菜金菇湯	乳品	
		白米、芋頭(蒸)	肉排(滷)	雞絞肉、雞蛋、玉米(炒)	大白菜、鮮菇、木耳、胡蘿蔔(炒)		紫菜、金針菇(煮)		
18	六	小米飯	韓式年糕雞	虱目魚柳*2	招牌滷味	綠色蔬菜	筍片湯		
		白米、小米(蒸)	雞肉、大白菜、泡菜、年糕(炒)	虱目魚柳(烤)	海帶、豆干(滷)		筍片、豬肉、蔬菜(煮)		
20	一	香Q白飯	海苔絲蒸蛋	梅菜筍燒肉角	芹菜干絲	綠色蔬菜	番茄蔬菜湯	芝麻包	
蔬食日		白米(蒸)	雞蛋、海苔絲(蒸)	豬肉塊、梅干菜、筍(燒)	豆干絲、芹菜、胡蘿蔔(炒)		番茄、高麗菜、洋芋(煮)		
21	二	炸醬拌麵	蒲燒蒸魚*1	洋蔥豬柳	枸杞高麗菜	綠色蔬菜	蘿蔔雞湯		
古早味		麵條、豆干、炸醬(拌)	魚片(蒸)	豬肉、洋蔥、小黃瓜(炒)	高麗菜、鮮菇、枸杞(炒)		雞肉、蘿蔔、芹菜(煮)		
22	三	有機白米飯	奶香雞肉	芝麻肉片	金茸大白菜	有機蔬菜	大滷湯	TAP豆奶	
		有機白米(蒸)	雞肉、南瓜、玉米(炒)	豬肉、芝麻、洋蔥(炒)	大白菜、金茸、胡蘿蔔(炒)		豆腐、筍絲、木耳(煮)		
23	四	香Q白飯	▲花枝排*1	瓜仔肉燥鵪鶉蛋	清炒筍絲	有機蔬菜	✓綠豆西米露		
		白米(蒸)	花枝排(烤)	豬絞肉、鵪鶉蛋、瓜仔(滷)	筍絲、胡蘿蔔、木耳(炒)		綠豆、西米(煮)		
24	五	十穀飯	糖醋炒雞	豆腐豬肉	▲鍋貼*1	有機蔬菜	白菜蛋花湯	乳品	
		白米、九穀(蒸)	雞肉、洋蔥、小黃瓜、黃椒(炒)	豬肉、豆腐(滷)	鍋貼(烤)		白菜、雞蛋、金菇(煮)		
※備註：本菜單含有蛋、奶、堅果花生芝麻、甲殼、海鮮及其相關製品，不適合對其過敏體質者食用。全面採用優良認證食材，使用非基因改造玉米及豆製品。若想了解更多詳細的資料歡迎至食材登錄平台查看。 主菜種類(次/月) 副菜種類(次/月) 其他分類(次/月)									
豆類及其製品	魚肉及海鮮	豬肉	雞肉	生鮮食材	▲加工食品	黃油產品	✓罐頭		
1次	2次	7次	7次	19次	5次	4次	4次		