

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 5 月 18 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、宣 導 事 項：

- 一、午餐議約完成，擴充即將完成。
- 二、111-2 午餐滿意度調查，將於五月底六月初發布連結，屆時再請協助宣傳事宜。
- 三、學校將於五月及六月進行便當送檢作業。
- 四、近期公文轉知：
 - (一) 三章一規及 CAS 國內肉品退費事宜。
 - (二) 校園食登平台新增食材正名作業。
 - (三) 國產可溯源食材經費支用要點修正。

六、宣 導 事 項：

- 一、6 月菜單審查-供應廠商宮保王(請參考附件)
委員建議降低醬汁的比例。
6/26 日原茄汁燒肉 改成椒鹽魚。
6/28 日仍維持壽喜燒肉片。
決議：依討論結果調整 6 月菜單。

二、112 年 4 月份桶餐供應，驗收合格。

三、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	1

		9/29 宏遠頭髮	
		112/1/6 宏遠湯有塑膠片	1
		3/9 教師素食便當內有頭髮、3/13 學生 1101 班湯品有小蟲、3/14 學生 1116 班 菜內有塑膠片	2
累計	2	累計	5

七、散會：下午 13：05 分

出席人員螢幕截圖



 歡樂世界 Tel: 02-26519947 地址: 台北市南港路三段149巷49弄12號		臺北市芳和實驗中學112年6月菜單					 本店使用豬肉 原產地 臺灣 行政院衛生署HACCP認證合格廠商 編號: 109 營養師 陳尚賢						
日期	星期	主食	主菜一	副菜一	副菜二	青菜	湯	奶品	主餐 克	副菜 克	湯 克	奶品 克	主餐 大卡
1	四	紅藜飯	肉角鴿蛋*2	★鹽酥雞*3(帶骨)	清炒筍絲	有機蔬菜	小魚豆腐湯		6.5	2.7	2.7	2.0	829
		白米、紅藜(蒸)	豬肉、鴿蛋、海帶(滷)	雞肉、九層塔(炸)	筍絲、木耳、胡蘿蔔(炒)		豆腐、小魚、高麗菜(煮)						
2	五	燕麥飯	三杯雞	豆干豬肉	珍菇高麗菜	有機蔬菜	番茄洋芋湯	乳品	6.8	2.5	2.5	2.1	829
		白米、燕麥(蒸)	雞肉、米血糕、九層塔(炒)	豆干、芹菜、豬肉(炒)	高麗菜、珍菇、蔬菜(炒)		番茄、洋芋、胡蘿蔔(煮)						
5	一	義大利麵	★炸海鮮排*1	番茄肉醬	彩椒花椰菜	綠色蔬菜	南瓜濃湯		7.0	2.6	2.7	2.0	857
義式		麵條(煮)	海鮮排(炸)	豬肉、洋蔥、番茄(煮)	花椰菜、彩椒(炒)		南瓜、胡蘿蔔、雞蛋、馬鈴薯(煮)						
6	二	香Q白飯	咖哩豬	▲烤雞塊*3	腐皮高麗菜	綠色蔬菜	珍珠奶茶		7.0	2.3	2.6	2.0	830
		白米(蒸)	豬肉、馬鈴薯、紅蘿蔔(炒)	雞塊(烤)	高麗菜、豆腐皮、蔬菜(炒)		珍珠、奶粉、茶包(煮)						
7	三	有機白米飯	蒜泥肉片	脆瓜燒雞	海帶干絲	有機蔬菜	黃瓜大骨湯		6.5	2.6	2.4	2.2	813
		有機白米(蒸)	豬肉、蒜泥、高麗菜(煮)	雞肉、脆瓜、蔬菜(燒)	海帶、豆干絲、芹菜、胡蘿蔔(炒)		大黃瓜、大骨、蔬菜(煮)						
8	四	胚芽飯	香料燉雞	番茄豆腐蛋	芋頭白菜	有機蔬菜	竹筍肉絲湯		6.5	2.6	2.3	2.0	804
		白米、胚芽(蒸)	雞肉、馬鈴薯、胡蘿蔔、香料(燉)	豆腐、番茄、雞蛋(炒)	白菜、芋頭、木耳、蔬菜(炒)		竹筍、豬肉、蔬菜(煮)						
9	五	薏仁飯	蔥爆豬柳	彩繪干丁	金菇黃瓜	有機蔬菜	味噌豆腐湯	乳品	6.5	2.7	2.3	2.0	811
		白米、薏仁(蒸)	豬肉、洋蔥(炒)	豆干丁、蔬菜(炒)	黃瓜、金針菇、胡蘿蔔(炒)		味噌、豆腐、洋蔥(煮)						
12	一	蕎麥飯	海苔蒸蛋	白菜豆皮	馬鈴薯玉米	綠色蔬菜	黑糖地瓜	芝麻包	6.8	2.5	2.2	2.0	813
		白米、蕎麥(蒸)	雞蛋、海苔絲(蒸)	白菜、豆皮、木耳、蔬菜(炒)	玉米粒、馬鈴薯、毛豆(炒)		地瓜、黑糖、地瓜圓(煮)						
13	二	香Q白飯	★▲麥香雞*1	打拋豬肉	高麗菜粉絲	綠色蔬菜	冬瓜排骨湯		6.8	2.5	2.6	2.0	831
南洋		白米(蒸)	雞排(炸)	豬肉、洋蔥、番茄、九層塔(炒)	高麗菜、冬粉、蔬菜(炒)		冬瓜、豬肉、薑絲(煮)						
14	三	有機香鬆飯	回鍋肉片	小黃瓜雞丁	芝麻海帶根	有機蔬菜	大滷湯		6.5	2.5	2.5	2.2	810
		有機白米、香鬆(蒸)	豬肉、豆干、高麗菜(炒)	雞絞肉、小黃瓜丁、蔬菜(炒)	海帶根、芝麻、蔬菜(炒)		豆腐、筍絲、木耳(煮)						
15	四	小米飯	紅燒魚排*1 (生鮮水產品)	泡菜肉片	韭菜黃芽	有機蔬菜	馬鈴薯雞湯		6.6	2.7	2.6	2.0	832
韓式		白米、小米(蒸)	魚肉(燒)	豬肉、泡菜、白菜(炒)	豆芽、木耳、韭菜、胡蘿蔔(炒)		雞肉、馬鈴薯、胡蘿蔔(煮)						
16	五	香Q白飯	冬瓜燉雞	肉燥豆腐	燴炒鮮筍	有機蔬菜	白菜赤肉湯	乳品	6.5	2.5	2.5	2.0	805
		白米(蒸)	雞肉、冬瓜、鮮菇、蔬菜(燉)	豬肉、豆腐(燒)	鮮筍、木耳、蔬菜(炒)		豬肉、白菜、蔥、蔬菜(煮)						
17	六	學習慶典 ~ 不供餐											
19	一	炒米粉	鹹香蒸肉	菇菇燉雞	木耳豆芽	綠色蔬菜	綠豆薏仁		6.8	2.3	2.5	2.1	814
		麵條、洋蔥、蔬菜(煮)	豬肉、蔬菜(蒸)	雞肉、高麗菜、鮮菇(燉)	豆芽菜、芹菜、蔬菜(炒)		綠豆、薏仁(煮)						
20	二	香Q白飯	筍干肉角	海帶油腐	白菜寬粉	綠色蔬菜	玉米豆腐湯		6.8	2.5	2.4	2.0	822
		白米(蒸)	豬肉、筍、梅干菜(滷)	油豆腐、海帶(滷)	白菜、香菇、木耳、胡蘿蔔、寬粉(炒)		豆腐、玉米、蔬菜(煮)						
21	三	有機白米飯	糖醋雞	醬爆干片	▲鍋貼*1	有機蔬菜	枸杞肉骨茶湯	TA P豆奶	6.8	2.6	2.5	1.8	829
		有機白米(蒸)	雞肉、洋蔥、洋芋(燉)	豆干片、芹菜、胡蘿蔔(炒)	鍋貼(烤)		豬肉、高麗菜、枸杞(煮)						
22	四	端 ~ 午 ~ 連 ~ 假											
23	五												
26	一	小米飯	沙茶豬柳	★椒鹽魚*2	蒜炒敏豆	綠色蔬菜	麵線羹		7.0	2.3	2.5	2.0	825
		白米、小米(蒸)	豬肉、豆干、黃豆芽(炒)	魚肉(炸)	敏豆、胡蘿蔔、杏鮑菇(炒)		麵線、筍絲、木耳(煮)						
27	二	香Q白飯	蜜汁燒雞(帶骨)	螞蟻上樹	玉筍高麗菜	綠色蔬菜	味噌豆腐湯		6.8	2.3	2.5	2.0	811
		白米(蒸)	雞肉、地瓜、芝麻(燒)	冬粉、豬肉、豆芽(炒)	高麗菜、玉米筍、蔬菜(炒)		味噌、豆腐、洋蔥(煮)						
28	三	有機白米飯	咖哩雞	壽喜燒肉片	海帶豆干	有機蔬菜	黃瓜排骨湯		6.6	2.7	2.5	2.2	832
日式		有機白米(蒸)	雞肉、馬鈴薯、胡蘿蔔(炒)	豬肉、大白菜、雲耳、蔬菜(燒)	海帶、豆干(滷)		黃瓜、豬肉(煮)						
29	四	豆菜拌麵	★香酥雞排*1	干丁肉燥	白菜滷	有機蔬菜	紅豆包心圓		7.0	2.8	2.6	2.0	867
		麵條、豆芽菜(煮)	雞排(炸)	豬絞肉、豆干(滷)	白菜、蔬菜(滷)		紅豆、包心圓(煮)						
中 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。 皆經過了解更詳細的資料歡迎至食材登錄平台查看。													
主菜種類(次/月)													
豆類及其製品	◎魚肉及海鮮		豬肉	雞肉	生鮮食材		副菜食材分析(次/月)		其他分析(次/月)				
1次	2次		8次	8次	19次		▲加工食品		★油炸食品		✔甜湯		
							3次		3次		4次		