

臺北市芳和實驗中學 112 學年度 午餐供應委員會 會議紀錄

- 一、 會議時間：113 年 8 月 15 日(星期四) 12：15
- 二、 會議地點：線上會議
- 三、 主 席：黃校長琬茹 紀錄：陳柔蓁
- 四、 出 列 席：如截圖

五、 宣導事項：

(一) 本年供餐說明及 8、9 月廠商供應情形

本次宮保王供餐時間為 8 月 19 日至 8 月 29 日，宏遠為 8 月 30 日至 9 月 30 日。

從今年度開始每餐改為 70 元，每一餐會有 2 個主菜，特餐日時會有蛋料理來替換 1 個主菜的情形，來讓菜色豐富。另外，第二個主菜若為組合，像是雞茸玉米，會以雞肉為主要部分，學校會看蛋白質的量來算是否達到要求。

另有機蔬菜因為其他學校尚開學，所以 8 月的菜單未提供有機蔬菜。

如果有供餐問題也請洽衛生組。

(二) 本學期午餐供應委員會開會時間

9/19、10/17、11/14、12/19、1/16、2/20、3/20、4/24、5/22、6/19。

六、 討論事項：

(一) 8、9 月菜單審查-供應廠商宮保王及宏遠(請參见附件)

委員建議：

8/21 茄汁炒飯避免過濕潤

8/22 請說明鄉村蔬菜湯與一般蔬菜湯不同之處。

8/27 醬燒魚是什麼樣的魚片或是魚塊？

8/28 和風炒麵、宮保雞丁、滷味肉片 3 個菜組合是否會過鹹。

9/16 請問茶碗蒸與蒸蛋的烹飪方法不同之處。

9/19 冰糖豬腳之前委員反應肉與骨頭的比例，很多皮與骨頭過多會造成蛋白質的量不足。

9/26 烤花枝捲是否是人工的加工品？未來加工品是否能增加標記符號來加強辨識。

廠商：8/21 茄汁炒飯會加入食材與米飯相拌，會留意醬汁的比例。

8/22 日的供應湯品，因近日颱風造成中南部供菜的品項尚無法明確掌握，屆時會依照實際購買的品項來供應。

8/27 醬燒魚是由魚片、魚排。

8/28 和風炒麵會掌握好調味不會過鹹，會有玉米的甜度會調整好平衡。

9/19 冰糖豬腳會請打餐人員注意肉的比例。我們會加入完整全部都是肉的豬肉塊，兩個互相搭配。

蒸蛋會加入香菇來帶出它的香味鮮蔬蒸蛋會加入胡蘿蔔來增色。

9/26 烤花枝捲是屬於調理品的部分，未來將於菜單上加上人工加工物品標示。

(二) 累計扣點資料(113 年 8 月起)：
尚未有扣分項目。

七、 散會：下午 12：45 分
出席人員螢幕截圖

The screenshot shows a Zoom meeting interface. On the left, a menu for August 113th year is displayed. The menu is organized by date (8/19 to 8/25) and lists various dishes with their ingredients. On the right, a banner for the 'August Lunch Supply Committee' (8月午餐供應委員會) is shown, featuring the text '芳113學年度' and '113.8.15 線上'.

日期	菜名	食材
8/19	白米飯	白米-蒸
8/19	咖哩雞	雞肉、蔬菜-炒
8/19	竹筍炒肉絲	豬肉、竹筍、蔬菜-炒
8/19	客家滷豆干	豆干-滷
8/19	綠豆珍珠	珍珠、綠豆
8/20	芝麻飯	芝麻、白米-蒸
8/20	鹹酥雞	雞肉-炸
8/20	豬肉南瓜豆腐煲	豆腐、南瓜、豬肉-燒
8/20	彩繪蒲瓜	蒲瓜、蔬菜-炒
8/20	榨菜肉絲湯	豬肉、榨菜、蔬菜
8/21	茄汁炒飯	白米、蔬菜-炒
8/21	咕咾肉	豬肉、洋蔥-燒
8/21	蒸蛋	雞蛋-蒸
8/21	蝦米高麗菜	高麗菜、蝦米-炒
8/21	時令雞湯	蔬菜、雞肉
8/22	燕麥飯	白米、燕麥-蒸
8/22	蜜汁排骨X1	豬肉-燒
8/22	油豆腐三杯雞	雞肉、油豆腐、九層塔-炒
8/22	滷白菜	白菜-蔬菜-滷
8/22	鄉村蔬菜湯	蔬菜
8/23	白米飯	白米-蒸
8/23	蒲燒魚X1	魚肉-蒸
8/23	打拋雞茸	雞肉、蔬菜-炒
8/23	家常冬粉	冬粉、蔬菜-炒
8/23	大滷湯	豆腐、筍絲、木耳