

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：114 年 11 月 20 日(星期四) 12：15
- 二、 會議地點：1 棟 2 樓會議室及線上
- 三、 主 席：黃校長琬茹 紀錄：陳柔蓁
- 四、 出列席：如簽到表

五、 討論事項：

(一) 食安問題討論(供應廠商宏遠)：

11 月 11 日於 1143 班 素食餐盒內發現塑膠異物。

廠商回覆：

此為種菜網線會要求場內的同仁處理食材時多留意。

委員提議：扣 1 點。

決議：同意扣 1 點。

(二) 食安問題討論(供應廠商宏遠)：

11 月 14 日於 1122 班 冬瓜大麥湯品內發現發現異物。

廠商回覆：

此為穀物類的害蟲，已不再使用廠區的大麥並退給供應商，未來將更小心使用此類的食材。

委員提議：扣 1 點。

決議：同意扣 1 點穀類害蟲

(三) 12 月午餐菜單討論：

委員：

詢問 17 日絞肉能否調整，希望能增加蛋白質

12 月 16 日、18 及 19 日都是炸物，詢問 16 日的魚是怎麼處理的。

26 日的義大利麵與醬分開，醬要多一點。

和風蘿蔔如果配菜是紅、白蘿蔔是否要配菜豐富一點，還是改名為紅白蘿蔔。

16 號麻油風味雞湯，因為風味湯都是淡淡的，其實直接一般正常的湯品就可以。

有機蔬菜不能一直重覆的菜品。

廠商回覆：。

絞肉會調整份量增加蛋白質。

15 號更換成小棒腿、16 號的魚是先過油讓他定型而已。

26 號的肉醬醬汁會多提供一些。

滷雞翅是三節翅

有機蔬菜是

廠商修正如下所示：

12/12 蒸蛋 修正為絞肉蒸蛋

12/19 炸小棒腿 修正為滷小棒腿

12/30 蒸蛋 修正為雞茸蒸蛋

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)			
		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

(四)114 年 10 月桶餐供應，驗收合格

七、 散會：下午 12：55 分

出席人員照片所示。



※提醒：餐點內有機率含有肉骨頭、魚刺，用餐時請小心食用，細嚼且慢嚥。魚經去刺加工處理，為避免有魚骨（刺）殘留，仍請指導學生小心魚骨（刺）。

地址：台北市南港路三段149巷49弄12號

行政院衛生署HACCP認證合格廠商 營養師：陳俞瑄(營養字第008067號)

日期	星期	主食	主菜一	主菜二	副菜一	青菜	湯	附品	糖	油	鹽	味精	其他
10	三	有機白飯 有機白米	拿波里醬豬肉 豬肉、洋蔥-燒	雞香四角丁 雞絞肉、豆干丁、玉米-炒	清翠高麗 高麗菜、胡蘿蔔、木耳-炒	有機蔬菜	元氣雞湯 蔬菜、雞肉、香菇		0.8	2.5	2.5	2.0	0.01
11	四	奶香牛肝菌風味燉飯 白米	★炸雞翅X1 雞肉-炸	海帶肉絲 海帶、肉絲-炒	雙色花椰 花椰菜、胡蘿蔔-炒	有機蔬菜	洋芋蔬菜湯 洋芋、蔬菜		7.1	2.5	2.7	2.0	0.01
12	五	紫米飯 白米、紫米	Q彈年糕雞 雞肉、年糕-炒	絞肉蒸蛋 雞蛋、豬絞肉-蒸	時令鮮瓜 鮮瓜、蔬菜-炒	有機蔬菜	酸菜赤肉湯 蔬菜、酸菜、豬肉	水果	7.0	2.5	2.5	2.0	0.01
15	一	蕎麥飯 白米、蕎麥	嫩菇燒雞 雞肉、菇、蔬菜-燒	豆皮燴豬 豬肉、洋蔥、豆皮-炒	鄉野炒筍 筍、胡蘿蔔、毛豆-炒	綠色蔬菜	紫菜蛋花湯 紫菜、雞蛋		0.8	2.5	2.5	2.0	0.01
16	二	小米飯 白米、小米	果香燒魚排X1 (生鮮水產) 烏魚、百香果-炸燒	高麗肉絲 高麗菜、豬肉絲、蔬菜-炒	關東煮 蘿蔔、油豆腐、甜不辣-煮	綠色蔬菜	麻油風味雞湯 雞肉、蔬菜		7.0	2.5	2.8	2.0	0.01
17	三	有機白飯 有機白米	卡邦尼燉雞 雞肉、馬鈴薯、蔬菜-燉	金粒絞肉 玉米、洋菇、豬絞肉-炒	津炒白菜 白菜、胡蘿蔔、木耳-炒	有機蔬菜	飄香肉片湯 蔬菜、豬肉		7.0	2.5	2.5	2.0	0.01
18	四	什蔬炒麵 麵、蔬菜	★鹹酥雞X3 雞肉-炸	豬肉小炒 豬肉、豆干、木耳-炒	鍋香海帶 海帶、蔬菜-炒	有機蔬菜	薑絲蘿蔔湯 蘿蔔		7.0	2.5	2.7	2.0	0.01
19	五	白飯 白米	滷小棒腿X2 小棒腿-滷	筍香燒肉 豬肉、筍、梅菜-燒	鮮蔬高麗 高麗、蔬菜-炒	有機蔬菜	紅豆湯圓 紅豆、湯圓	乳品	7.2	2.5	2.7	2.0	0.01
22	一	芝麻飯 白米、芝麻-蒸	肉香滷腐 豆腐、豬絞肉-滷	麥香雞X1 麥香雞-預炸、烤	和風蘿蔔 蘿蔔、蔬菜-煮	綠色蔬菜	米粉湯 米粉、豬肉、油蔥		7.2	2.5	2.6	2.0	0.01
23	二	白飯 白米	咖哩豬 豬肉、馬鈴薯、紅蘿蔔-炒	玉米雞茸蛋 (友善蛋) 雞蛋、玉米、雞茸-炒	清香白菜 白菜、木耳、胡蘿蔔、豆皮-炒	綠色蔬菜	燒仙草 仙草、綠豆、大豆		7.3	2.5	2.5	2.0	0.01
24	三	有機白飯 有機白米	洋蔥肉片 豬肉、洋蔥-炒	甜條炒雞 雞肉、甜不辣-炒	有機高麗菜 高麗菜、珍菇、胡蘿蔔-炒	綠色蔬菜	冬瓜排骨湯 冬瓜、豬肉	TAP豆奶	6.9	2.5	2.6	2.0	0.01
26	五	義大利麵 義大利麵	★炸雞翅X1 三節翅-炸	義式肉醬 豬絞肉、蔬菜-炒	地瓜薯條X4 地瓜薯條-烤	有機蔬菜	玉米濃湯 玉米、馬鈴薯、胡蘿蔔		7.2	2.5	2.8	2.0	0.01
29	一	白飯 白米	腐燒雞肉 雞肉、豆腐、胡蘿蔔-燒	★金黃魚排X1 認證虱目魚排-炸	洋薯玉米 玉米、馬鈴薯-炒	綠色蔬菜	竹筍肉絲湯 竹筍、豬肉		7.0	2.5	2.8	2.0	0.01
30	二	海苔香鬆飯 白米、香鬆	泡菜肉片 豬肉、白菜-炒	雞茸蒸蛋 雞蛋、雞絞肉-蒸	韓式拌菜 黃豆芽、胡蘿蔔、木耳-炒	綠色蔬菜	鮮蔬魚丸湯 蔬菜、魚丸		6.8	2.5	2.5	2.0	0.01
31	三	有機白飯 有機白米	清香燉雞 雞肉、馬鈴薯、胡蘿蔔-燉	打拋豬肉 豬絞肉、蔬菜-炒	有機包心白菜 白菜、金針菇、香菇、胡蘿蔔-炒	綠色蔬菜	大滷湯 豆腐、蔬菜		7.0	2.5	2.5	2.0	0.01

◆全面使用非基改玉米及豆製品 ※本菜單含有豆、蛋、奶、麩質、堅果花生芝麻、甲殼、海鮮、芒果及其相關製品，不適合對其過敏體質者食用。

主菜種類(次/月)

主菜食材特性分析(次/月)

副菜食材特性分析(次/月)

其他分析(次/月)

品類及 其製品	豬肉	雞肉	生鮮食材	▲調理食品	▲加工食品	其他	★油炸品	甜湯
0次	5次	9次	14次	1次	2次	1次	5次	2次