

臺北市芳和實驗中學 112 學年度 午餐供應委員會 會議紀錄

壹、會議時間：112 年 9 月 14 日(星期四) 12：15

貳、會議地點：線上會議

參、主席：黃校長琬茹

紀錄：陳柔蓁

肆、出席：如截圖

伍、討論事項：

一、食安問題

委員：請問一下塑膠是文字上，還是實際上的，東西實際上的材質？

廠商：第一次正式發言，我拿東西送廠，我覺得紅色這種東西不會是塑膠，因為第一個是我承接營養午餐多年的經驗之下，如果是這種圓型的叫捆線塑膠，它並不可能落在食材之中，第一個我判斷，綁食材的東西不會用塑膠線綁，第二倘落是塑膠或是尼龍繩的有可能是海鮮，有可能用於其他或是海產中，例如紅色的綁線，一般市場會看到的是紅色裝蒜頭的網袋，這部分跟委員報告承如這個狀態，我請廠商定奪，送給廠商得到的定奪是棉線。

委員：提議扣 1 點。

決議：投票結果，扣廠商 1 點。

二、10 月菜單審查-供應廠商宏遠(請參考附件)。

委員：10 月 2 日大家為何覺得碳水較多的原因，是因為小米、年糕、珍珠，這經過計算，但整體精緻澱粉偏高，請廠商解釋一下年糕雞、珍珠紅茶的比例，如果有經過計算那比例應該不會太高，那如果是珍珠比例沒有很高的話，珍珠紅茶飲品的意義在哪裡？

廠商：年糕雞內的年糕比例不會太高只是副菜而已，最主要食材是雞肉。珍珠也是屬於副菜而已。

學生委員：珍珠紅茶是什麼？我們吃過嗎？以前都是珍珠奶茶？

廠商：紅茶內加入珍珠，我們換個口味珍珠紅茶，多一點變化。

委員：請問 12 號的糖醋魚塊是否為加工品？

廠商：糖醋魚塊，我們是用新鮮的魚塊，採用水殺的方式，所以不是加工品。酥炸海鮮排我們會標示過敏源的部分。

委員：沙茶肉片的蛋白質，視覺上覺得蛋白質可能不足？建議在

韓式泡菜粉絲，減少粉絲的量再加上肉片去炒，這樣視覺上會覺得。我看下來每一天都會有 2 種蛋白質，會在視覺與閱讀上恰當一點。

廠商：沙茶肉片我們會注意蛋白質的部分，當日茄汁香料燉飯會放一些肉絲，所以蛋白質是足夠的。

委員：有 1 個海鮮排與海鮮丸，都是同樣的材料，但型式不同，我相信加工品廠商有控制，是否有其他的替代品？

廠商：11 號的海鮮排改成紅燒豬排。

決議：依討論結果調整 10 月菜單

四、本學期開會時間通知(請參考附件)。

五、112 年 8 月桶餐供應，驗收合格。

六、累計扣點資料(111 年起)：

宮保王	扣分	宏遠	扣分
111/3/14 & 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	111/6/8 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
112/09/14 湯有硬棉繩	1	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	3	累計	5

陸、散會：下午 13：05 分

出席人員螢幕截圖

