

新北市新店區新和國民小學

111 學年度第二學期 5 月餐廚會議記錄

壹、時間：112 年 05 月 08 日 中午 12：40

貳、地點：會議室

參、出席：詳見簽到表

肆、會議內容

一、餐廚檢討

1. 衛生組長報告：如簡報(附件一)。

2. 餐廚公司說明：

(1)統鮮：1. 4/11 的昆蟲問題，先跟各位說明廠內的防蟲措施高達四道，所以在菜色中出現昆蟲機率不高，這昆蟲，因為外觀肢體完整，研判是事後用餐時掉下去湯桶，因此也建議用餐時，要隨手關閉餐蓋。

2. 4/14 米蟲問題，會列入廠內檢討項目，會請廠內員工加強清洗過程。

3. 咖哩數量不足，會請營養師留意，往後遇到咖哩菜色會加量，讓每個用餐的孩子都可以吃飽、吃好。

4. 至於菜色太油、太鹹，會再與營養師討論並做改進。

(2)新北：1. 4/18 昆蟲問題，因為當下昆蟲是非常完整，翅膀尚在且浮在湯上，因此研判是因為湯蓋打開後的熱氣吸住了正在飛行的昆蟲，所以，廠商還是會要求廠內加強清洗與處理，但也希望後端的工作人員及導師、學生，用餐時的湯蓋，希望可以在盛完後將湯蓋蓋起，以免昆蟲掉落。

2. 數量不足這部分，會請場內配膳人員多加留意。

3. 家長說明：

(1)提問：從廚餘量的問題可看出小孩喜歡與不喜歡的菜色，所以可否在出菜時做數量調配，孩子喜歡的菜色量多，不喜歡的菜色量少？

校方、廠商回應：因為菜色購買都是事前作業，再加上打菜都是以重量配給，廚餘量可以當作烹調方式調整，至於數量，不管喜歡與否都會給足夠量。

(2)回應：當遇到菜內有昆蟲、異物時，可否提供照片給家長委員進行確認？

校方、廠商回應：往後會將異物單+照片，上傳到餐廚家長群組。

(3)回應：米蟲問題，若是有留意濕度、溫度，應該是可以避免，再請廠商多用點心。

(4)提問：每個月都有異物產生，建議廠商可以將物品更換數據化或是照片呈現，讓餐委可以了解實際汰換狀況。

回應：未來會數據量化提供給學校端了解。

二、112 年 6 月菜單審查

1. 統鮮 6/29 菜色，整體搭配過於油膩，建議調整。

2. 詢問地瓜球、雞米花、雞塊、雞翅、魚排……，處理方式都是油炸的嗎？

廠商回應：

1. 6/1 整體菜色調整。菜色中，若是半成品，都是用烤箱方式進行加熱。

2. 6/20 鍋貼數量為 1 人 2 個，菜單上漏寫，會再補上。

3. 詢問新北菜單，是否炸物跟燒烤次數過多？diy 豚骨味噌拉麵是甚麼方式呢？

廠商回應：1. 蔬食日主菜為滷蛋，但是會附上些許肉燥以達成當天蛋白質的需求。

2. 菜單中雞排的烹調方式不同。

3. diy 豚骨味噌拉麵：主菜為拉麵，學生盛完主菜後再去盛湯變成拉麵。

建議：韭菜銀芽菜色可否調整為接受度較高的青菜。

回應：當周已經出現小孩喜歡的高麗菜色，會請營養師再做調整。

建議：diy 豚骨味噌拉麵當天菜色建議增加一項。可以增加玉米粒、海苔。

4. 6 月份菜單附在會議紀錄後，會議紀錄可在學校首頁及學務處網站下載提供參考。

三、討論事項：

本次調整午餐費用問卷情況如下：

	全數問卷	調整 55 元	維持 53 元	未表態	缺交
	1024	870	107	7	40
達成率		約 85%	約 10%	約 1%	約 4%

根據問卷已達 8 成家長同意，因此本次決議內容將成為午餐招標金額：55 元。

伍、總結：

謝謝各位委員的用心，我們一起為孩子的午餐把關，讓孩子都可以有營養用豐盛的午餐享用。
下次開會日期為 6/26，將進行期末餐廚會議，謝謝各位委員。

陸、散會(PM1:20)

午秘：



衛生組長：



學務主任：



校長：



新北市新店區新和國小 111 學年度第 2 學期 5 月份中央餐廚會議

會議時間	民國 112 年 5 月 8 日星期一 中午 12 點 40 分			
會議地點	306 會議室			
職 稱	姓 名	代表性質	會議簽名	備 註
校 長	方文誼	當然委員	有事	會議主持
學 務 主 任	王郁琳	行政人員	王郁琳	
衛 生 組 長	徐翊瑄	行政人員	徐翊瑄	餐廚督導人員
護 理 師	謝玲玲	行政人員	謝玲玲	
護 理 師	林明玉	行政人員		
午 餐 秘 書	周梅鳳	執行祕書	周梅鳳	執行祕書
一年 1 班導師	潘淑芬	教師代表	潘淑芬	
二年 6 班導師	陳家樺	教師代表	陳家樺	
三年 2 班導師	郭美雯	教師代表	郭美雯	
四年 6 班導師	林詩屏	教師代表	林詩屏	
五年 4 班導師	楊若玲	教師代表	楊若玲	
六年 6 班導師	古錦淇	教師代表	古錦淇	
家 長 委 員	羅時芳	家長委員代表		
家 長 委 員	陳曉玲	家長委員代表		
家 長 委 員	劉巧琴	家長委員代表	劉巧琴	
家 長 委 員	簡嘉琦	家長委員代表	簡嘉琦	
家 長 委 員	郭慧中	家長委員代表		
家 長 委 員	林姿君	家長委員代表	林姿君	
六年 8 班學生	劉沛竺	學生代表	劉沛竺	
總 經 理	徐子紘	廠商代表	徐子紘	新北食品股份有限公司
經 理	彭家慶	廠商代表	彭家慶	統鮮美食股份有限公司

新北市新店區新和國民小學

111學年度第2學期5月份中央餐廚會議



112.05.08

餐廚會議議程

1. 112年4月份餐廚檢討。
2. 中央餐廚公司報告說明。
3. 112年6月份菜單1.2.3審查。
4. 提案討論。
5. 臨時動議。
6. 主席總結。



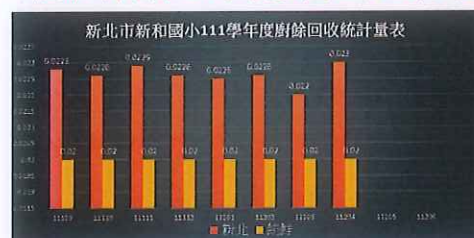
中央餐廚4月份班級與委員反映及處理情形

項次	日期	廠商	班級	反映事項	處理情形	備註
1	4/11	統軒	603	餐室菜花湯有異味	已填寫異味單	不記錄
2	4/11	新美	307	菜仁排骨湯有小昆蟲	已填寫異味單	不記錄
3		新美	401	課間多留置教人數量是否足夠(飲料、自來水)“密閉性”		
4	4/14	統軒	504	飯內有異味，課間有加強巡查	已通知廠商加強巡查	
5		統軒	604	約泡麵水味濃異味大不消化，希望可以換裝單一菜點		
6		統軒	502	餐食及飲料多置於課室		
7						
8						

新北4月記點無累計10點

統軒4月記點無累計13點警告

新北市新和國小111學年度廚餘回收統計量表



新北市新店區 112 年 04 月各級學校廚餘回收統計表

學校名稱:新和國小

日期	星期	人數(餐次)	重量(公斤)	平均值	備註
06	四	576	13.024	0.024	
07	五	579	8.136	0.014	
10	一	571	13.704	0.024	
13	一	751	18.024	0.024	
14	四	576	13.024	0.024	
17	一	579	13.704	0.024	
18	二	751	18.024	0.024	
20	四	575	13.8	0.024	
21	五	339	7.119	0.021	
24	一	569	11.949	0.021	
25	二	716	17.184	0.024	
27	四	579	13.704	0.024	
28	五	340	7.14	0.021	
			2,594	178.512	0.02
			178.512	0.02	
			178.512	0.02	

日期	星期	人數(餐次)	重量(公斤)	平均值	備註
06	四	387	8.73	0.023	
07	五	387	7.73	0.024	
10	一	389	9.34	0.024	
11	二	386	10.30	0.021	
13	四	387	5.83	0.02	
14	五	387	8.73	0.023	
17	一	386	8.73	0.023	
18	二	502	11.04	0.022	
19	三	202	6.52	0.025	
20	四	384	8.73	0.023	
21	五	382	6.85	0.023	
24	一	389	8.73	0.023	
25	二	401	10.89	0.022	
26	三	273	6.25	0.023	
27	四	386	9.30	0.024	
28	五	387	6.75	0.022	
			6,272	141.14	0.023
			141.14	0.02	
			141.14	0.02	

112年4月份營養午餐空盤競賽名次表

年班	達成率	名次	年班	達成率	名次	年班	達成率	名次
一-1	73.3%	1	二-1	56%	2	五-1	10%	
二-2	46.7%		三-2	50%	2	六-2	12.9%	
三-3	30%		四-3	40%	3	六-3	18.6%	3
四-4	60%	2	五-4	12%		六-4	10%	
五-5	53.3%	1	六-5	14%		六-5	30%	1
六-6	13.3%		六-6	4%		六-6	12.9%	
七-7	6.7%		七-7	40%	3	六-7	20%	2
			八-8	58%	1	六-8	7.1%	
年班	達成率	名次	年班	達成率	名次	年班	達成率	名次
二-1	26.7%		四-1	34%		六-1	11.4%	
三-2	26.7%		四-2	28%		六-2	27.1%	3
四-3	60%	2	四-3	35%		六-3	22.9%	
五-4	46.7%		四-4	38%		六-4	18.6%	
六-5	40%		四-5	30%		六-5	40%	1
六-6	53.3%	3	四-6	44%	2	六-6	12.9%	
七-7	80%	1	四-7	46%	1	六-7	14.3%	
八-8	33.3%		四-8	40%	3	六-8	26.6%	2
			四-9	50%				

備註：
第一名5公斤空盤獎1包
第二名5公斤空盤獎1包
第三名5公斤空盤獎1包

預定 5/9 開會頒獎

