

臺北市大同區延平國民小學

112 學年度校內午餐供應委員會會議記錄

會議時間：112 年 9 月 11 日

會議地點：會議室

主席：葉尚旻 主任

記錄：王韻涵

出席人員：如附件一、簽到表

壹、議題討論：

一、案由一：10 月份及 11 月份營養午餐菜單(如附件)審查。

甲、決議：

1. 注意菜餚的配色

因今日(9/11)之菜色配色，除了有機蔬菜之綠色外，多數為白色和黃色，希望可以讓菜餚色香味俱全，提升孩子的食慾。

2. 熬湯大骨沒有使湯更入味

10/16 之湯品有使用龍骨丁，但大骨熬出來的湯沒有太多油脂的香氣，僅有菜跟湯的味道，是否有刻意將油脂濾掉，使香氣減少。

3. 教師會之葷食與素食的菜量需注意是否足夠。

4. 魚種標示與烹調方式

10、11 月份之菜單無標示魚種，另若是使用水鯊魚入菜，要注意食材烹調方式的選擇，去除水鯊魚之腥味，避免孩子不敢吃。

5. 米苔目湯品之配膳

11/3 之米苔目鹹湯，須注意配膳時米苔目的份量使否足夠，讓孩子都吃到足夠克數的米苔目。

6. 洗選蛋與液蛋的供應差異與原因

發現在蛋料理的食材明細中，有洗選蛋與殺菌蛋液兩種品項，試問兩種食材的差異與烹調方式有何不同。

7. 奶類入菜調整

11/27 甜湯之食材明細有奶粉，當天又供應保久乳，是否可以錯開奶類營養素的攝取，讓孩子可以平均吃到奶類營養素。

8. 水果熟度

有時供應西瓜，班上會有部分西瓜是過熟的狀態，希望可以注意水果的品質。

貳、臨時動議：

1. 教師會週三用餐供應調整

下期午餐調查(11-1 月)會再重新調查教師是否在週三要訂購葷食，再請廠商供應。

參、散會

教師兼衛生組長 王韻涵

教師兼營養主任 葉尚旻

臺北市大同區延平國民小學 校長 陳清義