

107 學年第二學期新竹縣東興國小營養午餐供應小組會議 會議記錄

壹、時間：108 年 4 月 17 日（星期三）13 時

貳、地點：2F 校史室

參、主持人：校長范揚焄

紀錄：林淑萍

肆、出席人員：營養午餐供應小組成員（詳如簽到單）

伍、午餐工作報告：

一、廚房設備檢修

（一）3/22 L 型送菜車輪胎更換 1 組。

（二）3/30 裝設伸縮雨遮。

（三）4/8 切菜機-減速機更換。

（四）4/15 鍋爐蒸氣管鏽蝕維修。

二、營養教育宣導

4/25(四)三、四年級於學生朝會後留下來參加。

講師：午餐合作廠商泳翔營養師鄭佩筑

陸、提案討論：

案由一：有關 108 年 5 月份營養午餐食譜，提請審核。（如附件）

決議：

1. 幼兒園及低年級對辣味比較敏感，請師傅酌減黑胡椒的用量。

2. 依據「107 學年度午餐及點心委外辦理勞務採購需求說明」素食提供：以天然食材為主，調理加工半成品（如素魚、素丸、素排... 等）每周以 2 次為限（含主副食、湯）。（如附件一）

經重新審閱五月份素食菜單（如附件二），5/13(一)~5/17(五)當周，調理加工半成品（如素魚、素丸、素排... 等）超過【每周以 2 次為限】的規定，將請廠商配合修改食譜。

3. 百頁豆腐無營養價值，五月份出現 3 次，請廠商酌減使用次數，建議以豆腐、生豆皮、豆包取代，並配合修改食譜。

案由二：有關 108 學年度班級數增加，餐車置放問題。

說明：因 108 學年度班級數增加，原置放餐車的區域已成為一般教室的走廊。為了避免影響學生上課，餐車可能需要回歸各班教室。討論事項如下：

1. 餐前：每天第四節一上課就將餐車推出教室外，讓廚務人員放置飯菜箱及湯桶。

2. 餐後：處理各班餐具及廚餘地點討論

方案一：餐車推至每樓層的中庭，廚務人員進行回收工作。

方案二：飯菜箱及湯桶放置於班級外長木椅上，讓廚務人員進行回收。

決議：議而不決。請各學年在學年會議中討論，提供想法給午餐秘書彙整。

柒、臨時動議：無

捌、散會：1:30