

臺北市萬華區雙園國小 112 學年度第 2 學期 期初午餐供應委員會會議紀錄

一、日期：113 年 3 月 28 日上午 8 時 00 分

二、地點：校史室

三、出席人員：如簽到表

四、主席：陳校長顯榮

五、紀錄：黃貫理

六、會議主題：

(一)業務報告：

(二)討論下學年度是否續約：

(三)期初供餐檢討：

七、本次會議決議事項辦理情形：

(一)業務報告：

1. 本學期營養動態活動：

二年級 4 月手做餅乾、五年級期末杯子蛋糕

2. 因蘇丹紅食安事件：雖教育部規定至 4/7 暫不供應咖哩，辣椒粉、白(黑)胡椒粉、椒鹽粉。因考量其他因素本校中央廚房暫停至 4 月底。除上述產品外，本校廚房至 4 月底前暫不使用沙茶醬、甜辣醬、辣豆瓣醬、韓式辣醬、紅椒粉等。

3. 罰款記點：目前本校無違規罰款

(二)討論下學年度是否續約：

1. 本學年度為新招標午餐合約，如供應委員會評估履約情形良好

者，可後續擴充一年，供應條件不變。本次為校內會議決議，最

後 4 月群組會議做最後決議，再將會議結果發文給華江國小承辦。

結論：出席委員全數同意廠商履約情形良好，同意後續擴充一年。

### (三) 期初供餐檢討：

1. 教師會代表：有低年級班級反應，豆漿次數供應過多，小孩還蠻喜歡水果的是否能改供應水果。
2. 家長代表：南部雞蛋的部分好像有疫情，怕小孩吃到生蛋，供應蒸蛋可能還好如炒蛋就要小心。有發現有些小孩都沒有喝保久乳轉送給同學，有點可惜學校可多鼓勵小孩食用或是改其他供應方式。
3. 營養師：

豆漿供應次數共 3 次，契約供應 2 次，農委會補助 1 次補助當日仍會供應水果，供應品牌需 TAP 認證國產黃豆為主。因契約規範訂的規格無法隨意更動，建議可納入下次招標時討論。

教育部午餐規範是希望一周一次牛奶，希望提高小孩鈣攝取量，目前我們每月供應 2 次，且群組會議決議供應保久乳。選擇保久乳除了供應的問題，如果中午喝不下，可下午食用或帶回家再喝。

中央廚房蛋的烹調模式都是先把蛋煮熟，再放配料一起拌炒。