

111學年度第2學期第1次 午餐供應委員會工作會報

112年2月16日

一、工作報告：



菜單變更通知單

供應學校:興雅國中

菜單日期	112年2月18日(六)
問題陳述	因應政府補助學校午餐【石斑魚】專案計畫一案，故須變更菜單。
處理方式	當日菜色虱目魚柳*2 調整供應「石斑魚塊*2」及「水果1份」。 ※依照政策規定每人使用量為：75公克(約2塊)

二-1、廚餘量：1月(第一) 平均3.4%

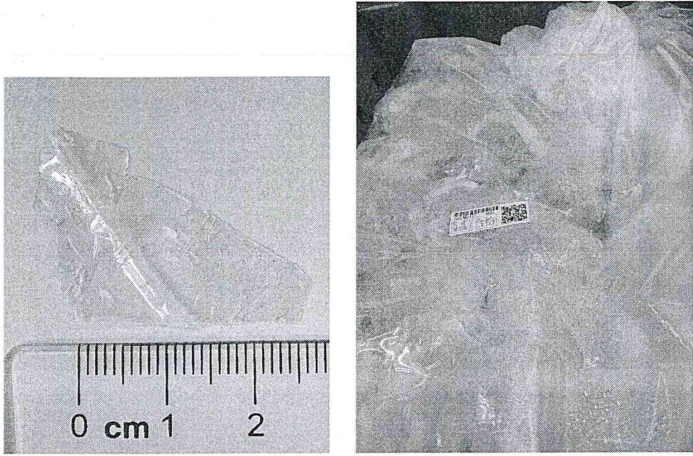
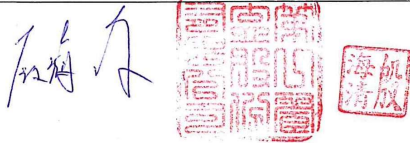
日期	本日午餐總供應人次(人數)	本日午餐前總供應量(公斤)	本日廚餘總量(公斤)	廚餘率及是否超過15%	原因分析	改善說明
1月3日	1203	661.65	24	1.廚餘率 3.6 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 未精算供應量 <input type="checkbox"/> 菜色反應不佳 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 修正供應量 <input type="checkbox"/> 改善菜色 <input type="checkbox"/> 營養宣導 <input type="checkbox"/> 其他
1月4日	1203	661.65	22	1.廚餘率 3.3 % 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 未精算供應量 <input type="checkbox"/> 菜色反應不佳 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 修正供應量 <input type="checkbox"/> 改善菜色 <input type="checkbox"/> 營養宣導 <input type="checkbox"/> 其他
1月5日	1203	661.65	23	1.廚餘率 3.5 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 未精算供應量 <input type="checkbox"/> 菜色反應不佳 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 修正供應量 <input type="checkbox"/> 改善菜色 <input type="checkbox"/> 營養宣導 <input type="checkbox"/> 其他
1月6日	1203	649.62	23	1.廚餘率 3.5 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 未精算供應量 <input type="checkbox"/> 菜色反應不佳 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 修正供應量 <input type="checkbox"/> 改善菜色 <input type="checkbox"/> 營養宣導 <input type="checkbox"/> 其他
1月7日	1203	661.65	22	1.廚餘率 3.3 % 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 未精算供應量 <input type="checkbox"/> 菜色反應不佳 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 修正供應量 <input type="checkbox"/> 改善菜色 <input type="checkbox"/> 營養宣導 <input type="checkbox"/> 其他
1月9日	1203	685.71	23	1.廚餘率 3.4 % 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 未精算供應量 <input type="checkbox"/> 菜色反應不佳 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 修正供應量 <input type="checkbox"/> 改善菜色 <input type="checkbox"/> 營養宣導 <input type="checkbox"/> 其他
1月10日	1203	661.65	24	1.廚餘率 3.6 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 未精算供應量 <input type="checkbox"/> 菜色反應不佳 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 修正供應量 <input type="checkbox"/> 改善菜色 <input type="checkbox"/> 營養宣導 <input type="checkbox"/> 其他
1月11日	1203	697.74	22	1.廚餘率 3.2 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 未精算供應量 <input type="checkbox"/> 菜色反應不佳 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 修正供應量 <input type="checkbox"/> 改善菜色 <input type="checkbox"/> 營養宣導 <input type="checkbox"/> 其他
1月12日	1188	653.4	22	1.廚餘率 3.4 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 未精算供應量 <input type="checkbox"/> 菜色反應不佳 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 修正供應量 <input type="checkbox"/> 改善菜色 <input type="checkbox"/> 營養宣導 <input type="checkbox"/> 其他
1月13日	1203	661.65	23	1.廚餘率 3.5 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 未精算供應量 <input type="checkbox"/> 菜色反應不佳 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 修正供應量 <input type="checkbox"/> 改善菜色 <input type="checkbox"/> 營養宣導 <input type="checkbox"/> 其他
1月16日	1203	673.68	22	1.廚餘率 3.3 % 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 未精算供應量 <input type="checkbox"/> 菜色反應不佳 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 修正供應量 <input type="checkbox"/> 改善菜色 <input type="checkbox"/> 營養宣導 <input type="checkbox"/> 其他
1月17日	1203	673.68	24	1.廚餘率 3.6 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 未精算供應量 <input type="checkbox"/> 菜色反應不佳 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 修正供應量 <input type="checkbox"/> 改善菜色 <input type="checkbox"/> 營養宣導 <input type="checkbox"/> 其他
1月18日	1188	653.4	22	1.廚餘率 3.4 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 未精算供應量 <input type="checkbox"/> 菜色反應不佳 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 修正供應量 <input type="checkbox"/> 改善菜色 <input type="checkbox"/> 營養宣導 <input type="checkbox"/> 其他

三-1、1月份用餐人數:15535人次

日期：112 年 01 月 05 日

學校：興雅國中 班級：712

四-1、 桶餐異物 (1月 第一)

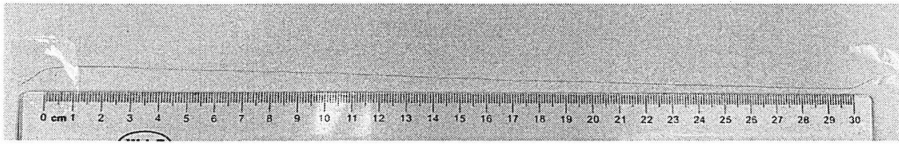

事件敘述	 <p>義式雞排發現塑膠膜</p>
原因分析	<p>經本公司觀察此異物為塑膠膜，因當天雞排進貨包裝為塑膠袋、調味料也都沒有使用到疑似塑膠膜材質，因此很難判定是製成過程或是打餐中不甚落入。</p>
矯正處理及預防	<p>已通知上游廠商加強製成管理並留意食材品質。而本廠內部也會加強管理，而每日進貨時也會請廚助於緩衝區拆箱完畢，並放在本廠籃子中在進入烹調區，以避免落入的風險再次發生。</p>
承商簽名	

第一餐盒股份有限公司客訴紀錄表

日期：112年01月06日

學校：興雅國中 班級：802

四-2、 桶餐異物 (1月第一)

<p>事件敘述</p>	 <p>燕麥飯發現頭髮</p>
<p>原因分析</p>	<p>經本公司觀察此異物，於烹調及配膳過程中落入的可能性低，因頭髮輕且易受風吹而飄逸，且此頭髮偏長、無沾黏到白飯痕跡而本廠內部打飯及煮飯人員皆為短髮，推測可能於學生打餐過程或其他原因不甚落入。</p>
<p>矯正處理 及預防</p>	<p>本公司在進入作業區前皆會穿戴網帽後再通過空氣浴塵室吹落沾黏在身上的毛髮，因此作業中落入毛髮的機率極低，為預防此事件，已將浴塵室除塵時間延長並提醒工作人員於配膳及烹煮時多加留意，衛管也會加強監督工作人員髮帽的配戴。</p>
<p>承商簽名</p>	

五-1、 3月份 菜單 審議

112年3月學生營養午餐菜單 興雅國中

日期	週	主食	主菜	副菜一	副菜二	副菜三	湯品	全日 供量 份	生食 供量 份	蔬 菜 份	油 份	蛋 黃 份	鈣 質 mg	鈉 質 mg
1	三	有機白米飯 白米	咖哩雞肉 雞肉、馬鈴薯、蔬菜(炒)	★酥炸魚 X2 空魚肉(炸)	木須高麗 木耳、高麗菜、蔬菜(炒)	有機 蔬菜	香菇雞湯 香菇、蘿蔔、雞丁	6.5	2.5	2	2.5	735	242	
2	四	糙米飯 糙米、白米	和風燒雞排 X1 雞排(燒)	蕃茄炒蛋 空蛋、蕃茄(炒)	鮮蔬豆干 木耳、蔬菜、空豆干(炒)	有機 蔬菜	綠豆湯 綠豆、空麥片	6.5	2.5	2	2.5	730	301	
3	五	番茄肉醬 義大利麵 空麵、番茄、蔬菜、絞肉	歐風胡椒豬 豬肉、蔬菜(燒)	★地瓜薯條 X5 地瓜薯條(炸)	紅絲花椰 紅蘿蔔、花椰菜(炒)	有機 蔬菜	南瓜濃湯 洋蔥、南瓜、馬鈴薯	6.5	2.5	2	2.5	735	248	
6	一	芝麻香飯 白米、空芝麻	★鹽酥雞排 X1 雞肉(炸)	紅絲炒蛋 紅蘿蔔、蔬菜、空蛋(炒)	肉香芽菜 豆芽菜、蔬菜、肉絲(炒)	蔬菜	海芽豆腐湯 海芽、空豆腐	6	2.5	2	2.5	700	255	
7	二	白米飯 白米	招牌焢肉 豬肉、筍絲、蔬菜(炒)	玉筍炒雞 雞肉、玉米筍、蔬菜(炒)	蔬菜粉絲煲 蔬菜、冬粉(炒)	蔬菜	冬瓜糖山粉圓 冬瓜糖、山粉圓	6.5	2.5	2	2.5	723	312	
8	三	有機白米飯 白米	歐風烤雞翅 X1 雞翅(烤)	匈牙利燉豬 肉片、馬鈴薯、洋蔥、蔬菜(炒)	金茸鮮瓜 金針菇、鮮瓜、蔬菜(炒)	有機 蔬菜	蔬菜排骨湯 蔬菜、小排	6.3	2.5	2	2.5	721	255	
9	四	嘉義雞絲飯 雞肉絲、白米	蒜味里肌排 X1 空豬排(油)	★酥炸玉米餅 X1 空玉米餅(炸)	綜合滷味 海帶、空油豆腐、蘿蔔(油)	有機 蔬菜	芹香魚丸湯 蔬菜、空魚丸	6.5	2.5	2	2.5	723	276	
10	五	麥片飯 白米、空麥片	麻油雞 雞肉、地瓜、蔬菜(炒)	蔥燒魚塊 X2 空魚肉、蔥(燒)	翠炒高麗 高麗菜、蔬菜(炒)	有機 蔬菜	麵線羹 空麵線、蔬菜	6.5	2.5	2	2.5	735	243	
13	一	燕麥飯 白米、空燕麥	香料雞排 X1 雞排(烤)	鮑菇炒蛋 空蛋、杏鮑菇、蔬菜(炒)	鮮蔬豆包 空豆包、蔬菜(炒)	蔬菜	番茄蔬菜湯 番茄、蔬菜	6	2.5	2	2.5	700	266	
14	二	白米飯 白米	泰式打拋豬 蕃茄、洋蔥、豬肉(炒)	★香雞堡 X1 空雞堡(炸)	彩蔬玉筍 玉米筍、蔬菜(炒)	蔬菜	鮮瓜小排湯 鮮瓜、小排	6	2.5	2	2.5	700	245	
15	三	有機白米飯 白米	醬燒肉片 豬肉、蔬菜(煮)	烤雞肉串 X1 雞肉串(烤)	什錦翠瓜 鮮瓜、蔬菜(炒)	有機 蔬菜	雙菇蔬菜湯 鮮菇、蔬菜	6	2.5	2	2.5	700	243	
16	四	糙米飯 糙米、白米	紐澳良魚丁 (生鮮)空魚肉、空豆腐、蔬菜(炒)	乾燒雞肉 雞丁、蔬菜(燒)	豆酥甘藍 高麗菜、蔬菜、豆酥(炒)	有機 蔬菜	燒仙草 仙草、綜合圓	6.5	2.5	2	2.5	735	276	
17	五	日式 D. I. Y. 味噌拉麵 空麵條、海芽、豆芽	★卡拉雞柳 X2 雞柳(炸)	玉米肉末 玉米、絞肉(乾炒)	◎關東煮 蔬菜、空甜不辣、空油豆腐(油)	有機 蔬菜	柴魚味噌湯 空柴魚、蔬菜	6	2.5	2	2.5	688	259	

五-2、 3月份 菜單 審議

20	一	麥片飯 白米、麥片	芝香雞排 X1 雞排、芝麻(燒)	茄汁燒豬 豬肉、蔬菜(燒)	冬瓜麵輪 冬瓜、涼麵輪、蔬菜(炒)	蔬菜	山藥雞湯 山藥、馬鈴薯、雞丁	6	2.5	2	2.5	700	248
21	二	白米飯 白米	咖哩豬 馬鈴薯、洋蔥、豬肉、蔬菜(炒)	玉米炒蛋 炒蛋、玉米、蔬菜(炒)	蒜香高麗 高麗菜、蔬菜(炒)	蔬菜	鮮蔬小排湯 蔬菜、小排	6.3	2.5	2	2.5	721	241
22	三	有機白米飯 白米	韓式年糕雞 雞丁、年糕、蔬菜(炒)	泡菜豬肉 白菜、蔬菜、豬肉(炒)	韓式拌菜 豆芽、海帶芽、蔬菜(拌)	有機蔬菜	蔬菜豆腐湯 蔬菜、滷豆腐	6.3	2.5	2	2.5	721	277
23	四	鮮菇白醬 義大利麵 涼麵、鮮菇、蔬菜、洋蔥	香滷豬排 X1 豬排(滷)	★地瓜薯條 X5 地瓜(炸)	雙色花椰 花椰菜、蔬菜(炒)	有機蔬菜	羅宋湯 蕃茄、洋蔥、蔬菜	6.5	2.5	2	2.5	735	240
24	五	糙米飯 糙米、白米	醋溜小排 小排、肉丁、蔬菜(炒)	鐵板燒雞 雞肉、蔬菜(炒)	敏豆干片 敏豆、滷豆干片(炒)	有機蔬菜	紅豆麥片 紅豆、麥片	6.5	2.5	2	2.5	735	281
25	六	三穀飯 白米、三穀米	★脆皮魚排 X1 滷魚排(炸)	蒸蛋 蛋、蔬菜(蒸)	蒜香海帶 海帶、蔬菜(炒)	蔬菜	鮮瓜湯 鮮瓜、蔬菜	6	2.5	2	2.5	700	247
27	一	糙米飯 白米、糙米	梅干扣肉 豬肉、梅干菜、蔬菜(炒)	花枝丸 X2 涼花枝丸(烤)	香滷白菜 白菜、蔬菜、滷豆皮(滷)	蔬菜	地瓜西米露 西谷米、地瓜	6.5	2.5	2	2.5	735	253
28	二	白米飯 白米	香滷翅腿 X2 翅腿(滷)	西式燉肉 豬肉、蔬菜、馬鈴薯(煮)	鮮瓜針菇 鮮瓜、金針菇、蔬菜(炒)	蔬菜	和風味噌湯 滷豆腐、蔬菜	6.3	2.5	2	2.5	721	262
29	三	有機白米飯 白米	三杯雞 雞肉、米血、蔬菜(炒)	鐵板豆腐 滷豆腐、蔬菜(炒)	翠炒高麗菜 高麗菜、蔬菜(炒)	有機蔬菜	玉米蔬菜湯 玉米、蔬菜	6.3	2.5	2	2.5	721	275
30	四	DIY炸醬麵 涼麵條、蔬菜	★韓式糖醋肉 豬肉、蔬菜(過油、燻)	釜山魚輪卷 X1 涼風日魚輪卷(煮)	韓式炸醬 絞肉、洋蔥、滷豆干(炒)	有機蔬菜	海帶湯 海帶、薑絲	6	2.5	1.8	2.5	688	291
31	五	芝麻香飯 白米、炒芝麻	黑椒雞肉 雞肉、豆芽、蔬菜(炒)	蕃茄炒蛋 炒蛋、蕃茄(炒)	翠炒四季 敏豆、蔬菜(炒)	有機蔬菜	香菇排骨湯 香菇、蔬菜、小排	6	2.5	2	2.5	700	243