

112 學年度第一學期第五次午餐供應委員會會議紀錄

會議時間：112 年 12 月 18 日中午 12：40

會議地點：三樓閱覽室

出席人員：如簽到表

一、 主席致詞

二、 業務單位報告

(一)廠商說明

廠商	供餐狀況
	11/23(四) 試菜家長委員反映奶香菇菇雞的雞肉有腥味，疑似未熟。 檢附資料：檢驗報告 當日中心溫度記錄表
	廠商回覆： 1. 午餐時間只有提出腥味問題，晚間提供照片，認為雞肉未熟。廠商討論研判應是雞肉未泡到醬汁，使雞肉周圍顏色看起來較深。 2. 當然量測奶香菇菇雞的起鍋中心溫度 90 度，已達中心點安全溫度範圍。肌紅蛋白是肉的血紅素，雞隻活動量大的部位，需要有大量承載氧氣的肌紅蛋白存在，使得肉色會比雞胸和雞背來得紅。 當加熱溫度達 80 度上即完成變性，附上起鍋溫度紀錄證明。 *判斷肉已熟的方式 顏色：雞肉沒熟的話顏色會呈現半透明狀，而不會是粉紅色。 肉質：可拉出一絲一絲的雞絲代表變性完成。 3. 學校端已將學校留存的檢體於 11/24 送交第三方公正單位檢驗，檢驗結果皆為陰性。 4. 還是請務必留下當時的食品，才能準確判斷。

(二)記點表決

士福

*記點案一 11/23(四)

教務主任提案：本次不記點，但決議若下次有類似狀況，將連同本案併案討論記點。

學務主任：以上請業務單位發文跟廠商說明。

7 票通過，0 票反對

*結論：本次不記點。

三、 討論題綱

審菜單

*1/23 是否拿掉蝦皮

委員有共識，菜可以拿掉蝦皮，避免過敏學生誤食。

*請留下試菜家長的分量

廠商：有，學校這邊有說明，都有準備。

*11 月的脆烤地瓜薯條炸太黑

廠商：會請廚師控制火候

*教師會長：1 月 10 號和 1 月 15 號有豆腐，是否會配菠菜？希望不要配菠菜。

廠商：不會這樣搭配。

*家長會長：想知道一箱有幾隻雞翅。

營養師：雞翅是三節翅， 都有 120g，會再去算，桶餐的重量都有規定的，廠商皆符合。

*學務主任：主食為麵條時會備有一盒白飯，還請繼續協助。

*家長委員：備餐有時請稍微多給一點，雙拼炸物上次給的量滿少。

*家長委員：也請老師協助提醒，避免小孩把喜歡的食物搶完。

*本月菜單修改詳如附件。

四、 臨時動議

無

五、 散會(13 時 25 分)