

## 112 學年度第一學期第六次午餐供應委員會會議紀錄

會議時間：113 年 1 月 23 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                                                                                 |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------|
|    | 1/17(三) 902 班花椰菜中出現菜蟲<br><br>廠商回覆：公司在收到通知後，立即與上游廠商聯繫要求立即改善。士福廠內也會加強目視檢查，減少異物夾雜的發生機率。 |
|    | 1/22(一) 803 班玉米炒蛋中出現小片蛋殼<br><br>廠商回覆：本公司使用的是 CAS 殼蛋，在廠內自行打蛋，會再請廠區人員注意作業。             |

#### (二)記點表決

##### 士福

\*記點案一 1/17(三) 902 班花椰菜中出現菜蟲

記 0 點 7 票，須記點 1 票

主任：會請廠商多加注意

\*記點案二 1/22(一) 803 班玉米炒蛋中出現小片蛋殼

不成案 7 票，成案 1 票

事務組長：可看異物蛋殼的大小當作參考。

\*結論：本次不記點。

### 三、 討論題綱

#### 審菜單

\*校長提問 2/23 的條豆是什麼？

廠商：類似四季豆。

\* 家長委員：薯辦是哪種類型的馬鈴薯？

廠商：薯辦是馬鈴薯切塊，比薯條厚，約手指長度

主任：薯辦 X3、炸餃子 X2 請寫在菜名上，會比較清楚

\*家長委員：2/26 的咖啡醬是什麼呢？

廠商：是白醬和咖哩醬的結合，當日的雞丁是雞胸塊。

\*家長委員：2/23 的里肌肉排是否會有大塊骨頭，希望能盡量避免。

營養師：會多加注意

\*校長：2/17 看菜單設計感覺分量偏少

營養師：蒸蛋的量會增加，或在上方放絞肉增加飽足感。

這樣將芋圓湯挪至 2/17，2/16 改香菇雞湯。

\*家長委員：2/19 魚塊是什麼魚。

營養師：目前進貨商還未確認，但是一定是章 Q 食材，也沒有刺。

\*家長委員：是否有些菜色為炸過後才去二次烹煮？

廠商：本月菜單沒有這樣的問題

\*本月菜單修改詳如附件。

#### 四、 臨時動議

家長委員：士福份量超少，備餐不到 18 人份，且備餐發生 4 次量少的狀況。

主任：我們再請廠商協助，改善分量問題。

家長委員：上將的菜色烹調使用醬油要注意，有些菜色該加醬油卻沒加，有些則是不該用卻放醬油。

衛生組：轉知廠商，請廠商協助調整。

#### 五、 散會(13 時 20 分)