**109學年度第1學期學童午餐供應委員會暨工作小組會議第四次會議紀錄**

**時間：**110年1月14日（星期四）上午8：10

**地點：**本校二樓會議室

**主席：**方校長芳蘭 記錄：周佳音

**出席者：**詳如簽到表

一、業務報告:

(一)學務報告事項：

1.轉知依109年12月21日北市教體字第1093113118號函辦理，重申各級學校供

應膳食，一律採用國內在地豬、牛肉食材，請於109年12月31日（星期四）前

完成契約變更本次契約變更重點摘錄如下：(1)肉類（含豬、牛、雞、羊肉）與

蛋類應一律採用具三章一Q國產溯源食材，且不得使用動物內臟。(2)本市學校

營養午餐一律採用國内在地豬肉、牛肉(含其加工品)，經稽查違反該規定者，學

校應立即終止契約；倘廠商係提供經台灣優良農產品標章（CAS)認證之肉品，應

先暫停該產品提供，計點15-20點，並報請主管機關（教育局、衛生局）查察，

確認可歸責於廠商者（如混充、冒用等），立即終止契約。已於109年12月31

日前完成契約變更完成，以維護本市學校師生之健康與權益。

2.依109年12月30日北市教體字第10931190621號函辦理，配合中央修訂「臺北

市學校午餐採用國產可追溯食材申請獎勵金實施計畫」，自110年1月1日起施

行修訂獎勵金核算方式，重點摘要如下：

(1)食材補助經費由每生每餐3.5元提高至6元。

(2)原補助生鮮國產可溯源食材，新制納入加工國產可溯源食材。

(3)審查範圍包含豆魚蛋肉類及蔬菜類（含根莖類）之全部食材。

(4)每餐6元新制刪除「主要食材」及「超過一道菜該日不予計算」等規範。

(5)有機米維持每生每週補助4元，另刪除每餐食用量之規範。

本計畫第六條獎勵條件、原則及經費計算：(六)**本局補助有機蔬菜供應日，除有**

**機蔬菜外，廠商提供之每道菜主要食材必須採用「CAS台灣優良農產品」或「TAP**

**產銷履歷農產品」標章食材，始得請領獎勵金**(食材已受有其他補助者，不得重

複支領)**。**

3.另依110年1月12日北市教體字第1100100300號函辦理，行政院農業委員會修

訂「中央補助地方政府推動學校午餐採用國產可溯源食材經費支用要點」，其第

六條本經費之核算，依使用國產可溯源食材，按供應重量或日數擇一辦理；其核

算方式其附件一之主內容如下:第一條學校午餐採用國產可溯源食材補助經費核

算依下列方案擇一辦理，支用對象每月僅可擇一方案請領：(一) 依供應重量計

算：1.各道菜主要食材均應使用可溯源國產食材。前述主要食材原則以各道菜食

材占最大(多)量者為主；主要食材及蔬食日等特殊供餐日之規定，得由各地方政

府自行訂定。

4.下學期(109學年第2學期)教育局補助供應有機米及有機菜仍會續辦，且可能增加供應日，依相關上局來函調整菜單內容。

5.有關本校12/11 504班吃到一塑膠綠色漆的異物約0.5-1公分不規則的面積大小，

依罰則(一)一般違約記點: 三、供餐品質（食材品質）2.食材:一般物理性異物—

塑膠、紙片、樹枝、雜草、棉線、頭髮、…等，記1點，罰鍰2000元。

6.有關本校12/14 504班某一條酥炸肉魚有一根長頭髮約25-30公分附在麵衣及魚皮中，請自然老師以顯微鏡放大檢查，結果與頭髮是相同結構所以是頭髮非髮菜，

依罰則(一)一般違約記點: 三、供餐品質（食材品質）2.食材:一般物理性異物，

記1點，罰鍰2000元。

7.教育局110年校園進口肉品查核專案作業，教育局已於1/5完成本校肉品查核。

8.各校午餐狀況當日告知廠商以即時改善，若有重大危害情節，請即時知會中心學

校(中正國小學務處)以因應危機處理。

9.每次午餐會議前一週，請將需討論之午餐事項，以電子檔方式mail至中正國小周

佳音營養師彙整，謝謝!

10.各校午餐監廚輪值：週一長春、週四忠孝、週二、五中正。自8/31日開始辦理。

11.下次會議時間: 3月18日星期四早上8：10。

(二)廠商報告事項:

1.有關報告事項第1點已配合學校於12/31前完成契約變更，並提供聲明書以確保

師生健康及權益。

2.有關報告事項5及報告事項6，依照學校的決議兩個異物各記1點，共計2點，罰鍰4000元。

二、討論事項：

案由一：審查1月及2月份菜單 (含每道菜明細，以防菜色重複)。

決 議：

1. 2/22酸辣湯豬血條刪除(因屬豬內臟類)，改為增加雞蛋及肉絲的量替代；2/23黃瓜燒雞改為黃瓜炒雞肉； 3/15芝麻奶露改為紅豆紫米湯；3/18酥

炸肉魚添加杏仁片；3/22滷雞翅改為拉油里肌與3/29拉油里肌改為滷雞翅

；3/30紅豆紫米湯改為芝麻奶露。

1. 2/22酸辣麵疙瘩其麵疙瘩量為至少140克/人；2/26麻婆拌年糕其年糕量

為至少50克/人；3/2除原供應的玉米肉茸有機粥的主食外，再每班加供1

盆有機糙米飯，另須將粥裡的配料增加為一道副菜的規定量。

1. 2月及3月青菜品項，依據每週二、四北農排定供應的有機菜品項公告後再做調整以增加菜色多元變化，以免品項重複。

三、反應事項：

1.第二道菜的配菜肉類過少每班量造成師生打菜困擾請調整。(中正)

2.菜色若有年糕(為次要的配菜非，主要的配菜)請調整量每人至少兩條。(長春)

3.長春國小有1生，茶葉過敏，請有使用茶葉相關菜色時，協助避開料理。(長春)

4.菜如其名，廚師烹調製備時，請依據菜單設計名稱上的烹煮方式該使用的正規調味及辛香料烹煮，如三杯、宮保等配料要齊備才可。(長春、中正)

5.青菜若偏硬或有較強的芥味、菁味，請煮軟點或調整回蒜頭爆香等學生較喜愛的口味，以增加取食意願，以減少廚餘量。

四、廠商回應：

1.上述各校反映事項配合調整改善。

2.有關反映事項第1項第二道菜(副菜)半葷素配菜肉類調整為每人至少可分到一片肉片或一條肉絲，以利師生配膳打菜。

五、散 會：上午9時10分