

臺北市立陽明高級中學 110 學年度第 1 學期

午餐供應委員會議紀錄

時間：110 年 12 月 20 日(一)11:00~13:00

地點：本校大會議室

主席：蔡哲銘校長

出席人員：胡傑明學務主任、陳佑昌總務主任、陳麗雅會計主任、廖麗雅衛生組長、葉碧珠老師(午餐執行秘書)、康家寧(員生社代表)、教師代表(郭婉齡、廖家立老師)、家長會代表(陳為祥、蘇秋賢、游家莉、殷若綺、林嘉琪、林明毅)、學生代表(211 張秣堂、903 唐傳宗)

列席人員：林均諭幹事、食家安飲食文化股份有限公司、第一餐盒股份有限公司

壹、確認議程：

貳、會議開始：

一、主席致詞

二、業務單位報告

(一)參訪廠商說明

(二)每日桶餐衛生驗收自主管理檢核

(三)每月學校外訂桶餐衛生自主管理月報表

(四)師生午餐滿意度調查

(五)學校外訂桶餐食品廠商訪查紀錄表

(六)上次會議決議事項

討論事項	決議事項
一、依本校 109 學年度桶餐履約規範內容及罰則，針對本學期記點狀況與罰則提請討論。(提案單位：衛生組)	本學期食加安廠商供應食材出現塑膠線、蟲子及頭髮等異物，經本次會議表決結果含上學期初會議決議記點 9 點總計共 12 點，本次食家安計罰款 4,000 元。
二、為本校 110 學年度桶餐廠商是否執行後續擴充(1 年)一案，提請討論表決。(提案單位：衛生組)	經本次會議討論贊成廠商續約共計 13 票，不同意 0 票，故後續擴充一年。後續擴充一年即到明年六月底(111 年 6

	月 30 日)(但原則上以教育部之教學日期為依據)。
三、於上次期初會議臨時動議中提出針對新年度午餐水果是否需繼續供應之提議?(提案單位：衛生組)	食加安及第一廠商出席人員皆表示自上學期會議結束後觀察學生拿取水果量之情形仍不多；經本次會議決議下學期欲改為從原本一週 2 次水果變成水果隔週 2 次，牛奶每週 1 次，豆漿或牛奶隔週 1 次。

三、主席：請雙方(廠商及衛生組)確認上次會議決議食家安計罰款 4,000 元是否確實執行。

參、意見交流：

一、廖家立老師：

1. 飯可不用太多，太大桶沒吃完倒掉太浪費。
2. 回收時間：可以久一點，因有時跟學生對話較晚去盛，出來沒飯吃就收了，建議可否留點時間給老師？如晚個 5 分鐘，讓老師處理學生事務；另外較晚去盛的時候，可能因廠商收拾方便，看到廚餘直接倒在還沒吃的食物上面，就沒辦法吃了，可否請廠商貼心一點多放一個桶子放廚餘，或許也可以處理一下倒垃圾桶，衛生一點。
3. 有時在夾肉的時候不知道可夾幾塊，有時肉太少，有時大小塊，很難夾，這是可討論的部分。
4. 宗教問題：血液跟豬肝的部分能不能盡量能少則少，一方面是家長也有在反應，希望廠商可以思考到這點、大家集思廣益，希望給廠商建議，共同解決這個問題。

(一) 主席：針對廖家立老師意見回應：

1. 是否請廠商可以準備個廚餘桶給老師，先吃完要倒掉的部分看如何處理。
2. 夾菜的量看要如何拿，大小塊請廠商給些專業建議。
3. 回收時間，老師的建議可提供一個方向，看廠商能否配合一下，會後再討論。
4. 血的部分可以給些尊重，看是否能減少這樣的食材

(二) 食家安回應：

1. 廚餘桶部分：沒有問題，可以解決，如用餐完其中一格是空桶可以讓老師放廚餘，或是供應的時候再提供額外的桶子，並與組長聯繫須放在哪

邊。

2. 分量不足部分：桶餐散菜份量本來就會有大小之分，大約抓一湯勺，分量如果不足或不夠可再到備份區拿取。
3. 收餐部分：可以配合學校收餐時間。
4. 血類問題：我們及第一都沒有供應豬肝或腦的部分，因菜單都會審核，唯一會使用的就是 CAS 認證豬血糕，如日後覺得不要，也可在菜單中作調整。

(三) 第一回應：

1. 收餐時間：學生為 12:30、老師為 12:45，會後可討論訂個時間要求現場人員最後收也可以，因考量老師課務問題，會嚴格要求。
2. 剩食問題：希望學校多些教育協助宣導，但目前陽明剩食部分肉都是吃光的。
3. 血類問題：目前合約都已規範學校只能使用 CAS 產品，包括雞蛋、豬肉，目前豬血糕為 CAS 唯一使用的血產品，如不食用，也是可以協助學校作配合。

二、 胡傑明學務主任：考量桶餐講求健康、菜色均衡為主，所以學生不愛吃的菜還是會在上面，甜湯冰的沒辦法做到完全殺菌，故沒辦法完全滿足學生需求；台元備餐區剩較多，如果真的吃不夠可以來台元館備餐區取菜。

三、 林嘉琪家長代表：高樓層學生懶得再下來打菜，但他們其實吃不飽吃不夠，可否在高樓層部分菜份量再增加，讓高樓層學生方便？

(一) 衛生組長：每天學校膳食股長會會在 line 群組裡反應，如果當天臨時反應菜少很多，衛生組會立即在廠商群組反應，請廠商隔天加菜改善，但也是要看學生的喜好，如果是肉可能就會想要多一點。

四、 殷若綺家長代表：因小朋友不喜歡吃胡蘿蔔跟小白菜，可否當配菜，不當主菜？不然會剩很多很浪費，另外小白菜會有怪味道，是否可以用別種菜代替，不然有剩丟掉也很浪費。

(一) 第一回應：紅蘿蔔從沒當主菜，都是配菜。另有機小白菜都會有一個味道，因為有機菜比較老，容易有嗆味。無法用別的菜取代，因為有機菜都是北農配好的，來什麼就用什麼。

肆、提案討論：無。

伍、臨時動議：無。

陸、校長結論：謝謝大家意見及廠商說明，因有時健康的午餐不一定會美味，本校訂餐人數已從 1000 多人降為 700 多人，作為學校負責人希望學生訂桶餐，因比較健康安全，但學生在外送部分會覺得比較好吃，希望合作廠商，除了健康，再多些美味，讓學生願意接受桶餐，除考慮到某些限制外，拜託兩家廠商思考讓學生喜歡學校桶餐。

柒、散會：(12 時 24 分)