

虎林國中、虎林國小、香山國小 108 學年度午餐推行委員會第 6 次會議紀錄

會議時間：109 年 2 月 19 日(星期三)上午 10 時 00 分

會議地點：虎林國中二樓會議室

會議主席：鄭校長明谷

出席人員：(如簽到單)

記錄：營養師陳文宗

壹、主席致詞：感謝各位委員蒞臨與會，請委員們進行議程內容討論。

貳、業務單位報告

一、上次會議決議執行情形：108 年 12 月~109 年 1 月份葷素食菜單均依據議定菜單供應，因寒假延長二週，原 2/11~2/24 二週菜單作廢；寒假期間廚房清潔、消毒、維修及脫皮機採購已陸續完成。

二、108 年 12 月~109 年 1 月午餐經費收支情形：

(一) 收入項目：無。

(二) 本月主要支出項目：

支 出 項 目	金 額
燃料費(自來水費、電費、天然氣費)	118,886
108 年 12、109 年 1 月三校學生與教職員非基改費支出	238,658
108 年 12、109 年 1 月三校教職員午餐費支出	156,223
水電費、燃料費(補燃料費不足款)~ 午餐廚房補貼三校使用電梯送餐分攤所需電費與保養費	19,000
廚房及用餐相關設備、器具~ 蒸飯庫門閂維修、迴轉鍋保養、油煙罩清洗、切菜機保養、 大灶維修、切絲刀盤與油煙罩清洗..等維修費用	35,595
午餐廚房蒸氣鍋爐保養、清罐脫氧劑補充費用	6,000
球根莖脫皮機費用	55,700
廚房自來水儲水塔 2 個清洗費用	3,000
廚房環境清潔及維護~ 午餐廚房汗水截油槽清運淤泥費用	11,400
午餐廚房 109 年寒假環境消毒費用	4,500
午餐廚房 109 年 1~2 月飲用水質檢驗	2,600
廚房工作人員體溫自主管理器材(紅外線耳溫槍 2 台)費用	900
合計：	652,462

三、108 年 12 月~109 年 1 月廠商履約情形：廠商工作人員出勤狀況正常，無退換貨記錄，供餐狀況正常。

四、108 年 12 月~109 年 1 月午餐異況：無。

五、108 年 12 月~109 年 1 月午餐食材檢驗結果：無。

參、用餐反應、建議或滿意度調查：無

肆、討論提案

案由一、109年3月份葷素食菜單審核討論。

說明：請參閱會議議程附件一(109年3月份葷素食食譜草稿)。

決議：葷、素食菜單內容修改後如(附件一)。

案由二、追認廚房油煙抽風馬達故障緊急維修費用審核。

說明：廚房油煙抽風馬達於109年1月16日與17日連續二日因開關損毀緊急維修，循線探源為馬達內部耗損短路所致，因此於寒假期間緊急更換全新25HP/2P東元馬達一台(馬達、降壓啟動盤、吊車與安裝工資)費用總計80,140元，請委員們追認審核。

決議：照案通過。

案由三、追認廚房風輪組銹蝕損壞緊急更換不鏽鋼風輪組費用審核。

說明：廚房屋風輪組為鍍鋅烤漆鋼板材質使用已逾15年，於寒假期間清洗保養時發現銹蝕嚴重，訂製與拆換需二週施工期，需於寒假期間立即更換，不鏽鋼風輪組費用總計96,498元，請委員們追認審核。

決議：照案通過。

案由四、108學年度第2學期午餐基本費結餘款動支概算表審核。

說明：請參閱附件二(108學年度第2學期午餐相關經費動支明細暨結報表)進行討論審核。

決議：照案通過。

伍、臨時動議：

案由一、108學年度午餐合約配合三校行事曆供餐期限延後至109年7月14日。

說明：因應武漢肺炎防疫，依據教育部公告108學年度第2學期延後於109年2月25日開學，休業式延後至109年7月14日，108學年度午餐公辦民營委外勞務合約履約期限配合三校行事曆供餐期限延後至109年7月14日。

決議：依規辦理，建議往後午餐合約依據學年度結束時間，履約期限訂為7月31日。

案由二、因應武漢肺炎防疫午餐廚房作業及學生配膳所需衛生清潔消毒用品增加採購。

說明：因應武漢肺炎防疫及保障用餐師生，午餐廚房作業及學生配膳所需衛生清潔消毒用品(口罩、酒精..等)，請審議增加採購。

決議：照案通過，可依實際需求採購，因防疫物資管制配售，受供應學校可自行採購後由基本費結餘款支應，並於相關會議中向上級機關反應基本需求增加數量。

案由三、香山國小需增加分攤電梯送餐所需電費。

說明：香山國小新增一座電梯即將啟用，有18個班級午餐將由此電梯送餐，需增加分攤電梯送餐所需電費。

決議：電梯啟用後依據實際送餐使用次數，可依比例增加分攤電梯送餐所需電費，核算金額於下次會議審議。

陸、散會：10時45分

虎林國中、虎林國小、香山國小

108 學年度午餐推行委員會第 6 次會議簽到單

時間：109 年 2 月 19 日(星期三)上午 10 時 00 分

地點：本校二樓會議室

主席：鄭校長明谷

虎林國中		虎林國小		香山國小	
出席者	簽名	出席者	簽名	出席者	簽名
校長 鄭明谷	鄭明谷	校長 林啓誠 (或處室主任)	林啓誠	校長 顏美禎 (或處室主任)	顏美禎
家長代表	請假	家長代表	請假	家長代表	請假
學校代表	請假	學校代表	林瑞敏	學校代表	李昆崙
總務主任 王憶貞	王憶貞				
營養師 陳文宗	陳文宗				
列席者	簽名	列席者	簽名	列席者	簽名
會計主任 段幼玉	請假	輔導主任 陳威任	陳威任		
協呈食品 股份有限公司 廠商代表	李思嘉	協呈食品 股份有限公司 營養師	李思嘉		

虎林國中、虎林國小、香山國小 學校午餐

109年3月份午餐食譜 (葷)

日期	星期	主食	主菜	副菜一	副菜二	湯品	附餐	全穀根莖類	豆魚肉蛋類	蔬菜類	油脂類	水果類	乳品類	熱量
3/2	一	地瓜飯	蔥燒豬柳	古早味白菜滷	青菜	大滷湯		5.8	2.5	1.8	2.2			738
3/3	二	麥片飯	冬瓜燒雞	農家小炒	青菜	海芽蛋花湯	水果	5.5	2.5	2	2	1		773
3/4	三	烏龍麵	日式炒烏龍麵	酥炸魚排	青菜	味噌湯		5.3	2.5	2	2.8			735
3/5	四	糙米飯	芋香雞丁	魚香豆腐	青菜	冬粉肉絲湯		5.6	3.2	1.9	2			770
3/6	五	小米飯	塔香豆包	番茄炒蛋	青菜	綠豆小薏仁湯		6.1	3	2	2.5			815
3/9	一	燕麥飯	奶香玉米雞	大瓜什錦	青菜	番茄蛋花湯		5.8	2.5	2.2	2			739
3/10	二	紫米飯	沙茶肉片	台式滷味	青菜	冬瓜排骨湯	水果	5.3	2.5	2.1	2.2	1		770
3/11	三	白拉麵	義大利肉醬麵	無骨香雞排	青菜	玉米濃湯		5.6	2.5	1.9	2.8			753
3/12	四	五穀飯	砂鍋魚丁	玉米肉末	青菜	蘿蔔丸片湯	鮮奶	5.8	2.5	2	2		1	884
3/13	五	麥片飯	五香素雞	金菇滑蛋	青菜	紅豆紫米湯		6.1	2.5	2	2.5			777
3/16	一	南瓜芋香飯	壽喜燒肉	開陽蒲瓜	青菜	結頭菜排骨湯		5.8	2.4	2	2			726
3/17	二	小米飯	洋芋燒雞	銀芽干絲	青菜	羅宋湯	水果	5.5	2.5	2.2	2	1		778
3/18	三	麵線	古早味麵線糊	柳葉魚*2	青菜	黑糖捲		6.3	2	1.8	2.8			762
3/19	四	糙米飯	酸甜咕咾肉	黃瓜總匯	青菜	義式濃湯		5.4	2.5	2	2.2			715
3/20	五	紫米飯	日式關東煮	鮮菇蒸蛋	青菜	珍珠冬瓜茶		5.5	2.5	1.8	2			708
3/23	一	麥片飯	瓜仔肉燥	芋香白菜	青菜	蘿蔔肉柳湯		5.5	2.3	2.5	2.2			719
3/24	二	小米飯	咖哩雞丁	冬瓜什錦	青菜	海芽薑絲湯	水果	5.8	2.3	2	2	1		779
3/25	三	圓糯米、白米	傳香油飯	香滷豬排	青菜	酸辣湯		5.5	2.5	1.9	2.6			737
3/26	四	糙米飯	蘿蔔雞丁	田園四喜	青菜	蔬菜粉絲湯	鮮奶	5.5	2.2	2	2		1	840
3/27	五	燕麥飯	茄汁豆腐	菜脯炒蛋	青菜	八寶粥		5.8	2.8	2	2.5			779
3/30	一	地瓜飯	筍干控肉	古早味白菜滷	青菜	日式味噌湯		5.8	2.2	2.2	2.2			725
3/31	二	麥片飯	洋芋燒雞	芝麻海根	青菜	三絲湯	水果	5.8	2	2	2	1		756

營養小知識-草莓

草莓盛產期為二~三月，是屬於高維他命C的水果，且含有豐富的鞣花酸、阿魏酸等植化素，也含有維生素A、E、鐵、鉀等營養素。其所含維他命A、C、E能預防動脈硬化、高血壓，並能使人體骨骼、皮膚、神經系統的生長發育具有促進作用，由於熱量低、養分高，又有纖維素，故膽固醇、體重不易增加。也含少量的β胡蘿蔔素也具抗氧化功能使心血管健康。所含維他命C可預防及改善黑斑及促進肌膚新陳代謝。維他命B2和菸鹼酸含量亦豐，能促進鐵質吸收與應用。草莓中的泛酸是人體軟骨和關節中的膠質合成重要元素，也是使傷口癒合重要物質。其中所含黃酮類的花青素和鞣花酸，對人體助益不少。草莓有很強的抗氧化力，營養價值相當高，因此被視為美白保濕、提升免疫力的水果聖品，有「水果皇后」的美譽。

協呈食品股份有限公司 營養師 王巧琴

新竹市立虎林國民中學 營養師 陳文宗

虎林國中、虎林國小、香山國小 學校午餐

109年3月份午餐食譜(素)

日期	星期	主食	主菜	副菜一	副菜二	湯品	附餐	全穀根莖類	豆魚肉蛋類	蔬菜類	油脂類	水果類	乳品類	熱量
3/2	一	地瓜飯	紅燒紫茄	古早味白菜滷	青菜	大滷湯		5.8	1.8	2.5	2.2			703
3/3	二	麥片飯	冬瓜燒烤麩	農家小炒	青菜	海芽蛋花湯	水果	5.5	2.5	2	2	1		773
3/4	三	烏龍麵	日式炒烏龍麵	炸鮮蔬什錦	青菜	味噌湯		5.3	2.1	2.6	2.8			720
3/5	四	糙米飯	芋香素雞丁	五香豆腐	青菜	冬粉湯		5.6	3.2	1.9	2			770
3/6	五	小米飯	塔香豆包	番茄炒蛋	青菜	綠豆小薏仁湯		6.1	3	2	2.5			815
3/9	一	燕麥飯	奶香玉米什錦	大瓜什錦	青菜	番茄蛋花湯		5.8	2.5	2.2	2			739
3/10	二	紫米飯	韓式炒年糕	椒鹽滷味	青菜	冬瓜素排骨湯	水果	5.6	1.8	2.1	2.2	1		739
3/11	三	白拉麵	義大利肉醬麵	香酥薯餅	青菜	玉米濃湯		5.8	2.5	1.7	2.8			762
3/12	四	五穀飯	砂鍋百頁	玉米總匯	青菜	蘿蔔素丸湯	鮮奶	5.8	2.5	2	2		1	884
3/13	五	麥片飯	五香素雞	金菇滑蛋	青菜	紅豆紫米湯		6.1	2.8	2	2.5			800
3/16	一	南瓜芋香飯	沙茶麵腸	蒲瓜什錦	青菜	結頭菜鮮菇湯		5.8	2.4	2	2			726
3/17	二	小米飯	醬燒洋芋	銀芽干絲	青菜	羅宋湯	水果	5.5	2.5	2.2	2	1		778
3/18	三	麵線	古早味麵線糊	素香雞排	青菜	黑糖捲		6.3	2	1.8	2.8			762
3/19	四	糙米飯	酸甜咕咾素排骨	黃瓜總匯	青菜	義式濃湯		5.4	2.5	2	2.2			715
3/20	五	紫米飯	日式關東煮	鮮菇蒸蛋	青菜	珍珠冬瓜茶		5.5	2.5	2.2	2			718
3/23	一	麥片飯	瓜仔干丁	芋香白菜	青菜	蘿蔔薑片湯		5.5	2.3	2.5	2.2			719
3/24	二	小米飯	咖哩什錦	冬瓜什錦	青菜	海芽薑絲湯	水果	5.8	2.3	2.5	2	1		791
3/25	三	圓糯米、白米	傳香油飯	香滷鮑菇	青菜	酸辣湯		5.5	1.8	2.6	2.6			702
3/26	四	糙米飯	蘿蔔燒豆腸	田園四喜	青菜	蔬菜粉絲湯	鮮奶	5.5	2.3	2.2	2		1	853
3/27	五	燕麥飯	茄汁豆腐	菜脯煎蛋	青菜	八寶粥		5.8	2.8	2	2.5			779
3/30	一	地瓜飯	筍干麵輪	古早味白菜滷	青菜	日式味噌湯		5.8	2.2	2.2	2.2			725
3/31	二	麥片飯	洋芋什錦	芝麻海根	青菜	三絲湯	水果	5.8	2	2.5	2	1		769

營養小知識-草莓

草莓盛產期為二~三月，是屬於高維他命C的水果，且含有豐富的鞣花酸、阿魏酸等植化素，也含有維生素A、E、鐵、鉀等營養素。其所含維他命A、C、E能預防動脈硬化、高血壓，並能使人體骨骼、皮膚、神經系統的生長發育具有促進作用，由於熱量低、養分高，又有纖維素，故膽固醇、體重不易增加。也含少量的β胡蘿蔔素也具抗氧化功能使心血管健康。所含維他命C可預防及改善黑斑及促進肌膚新陳代謝。維他命B2和菸鹼酸含量亦豐，能促進鐵質吸收與應用。草莓中的泛酸是人體軟骨和關節中的膠質合成重要元素，也是使傷口癒合重要物質。其中所含黃酮類的花青素和鞣花酸，對人體助益不少。草莓有很強的抗氧化力，營養價值相當高，因此被視為美白保濕、提升免疫力的水果聖品，有「水果皇后」的美譽。

協呈食品股份有限公司 營養師 王巧琴

新竹市立虎林國民中學 營養師 陳文宗

109年3月份午餐食譜(葷)

用餐數 1900 人

日期 星期	主食	主菜			副菜一			副菜二			湯品			附餐
		品名	個人量	總量	品名	個人量	總量	品名	個人量	總量	品名	個人量	總量	
三月二十三日 星期一	麥片飯	瓜仔肉燥 (煮)			芋香白菜 (煮)			青菜 (炒)			蘿蔔肉柳湯 (煮)			
		絞肉	70g	221.7斤	大白菜	58.5	185.3斤	青菜	70g	221.7斤	白蘿蔔	50g	158.4斤	
		碎花瓜	18.5g	58.6斤	芋頭	10	31.7斤				肉柳(抓粉)	6g	19斤	
		洋蔥	18.5g	58.6斤	豬皮	1g	3.2斤							
		碎二次干丁	12g	38斤	木耳	6g	19斤							
		乾香菇絲(切)	1g	3.2斤	胡蘿蔔	10g	31.7斤							
				黑輪(切)	6g	19斤								
三月二十四日 星期二	小米飯	咖哩雞丁 (煮)			冬瓜什錦 (煮)			青菜 (炒)			海芽薑絲湯 (煮)			水果
		雞丁	70g	221.7斤	冬瓜	95.5g	302.5斤	青菜	70g	221.7斤	乾海芽	1g	3.2斤	
		馬鈴薯	28g	88.7斤	小甜條	10g	31.7斤				雞蛋	6g	19斤	
		洋蔥	18.5g	58.6斤	肉片	6	15包				薑絲	0.6g	8盤	
		胡蘿蔔	10	3箱										
三月二十五日 星期三	圓糯米·白米	傳香油飯 (煮)			香滷豬排 (炸)			青菜 (炒)			酸辣湯 (煮)			
		肉絲(先進)	12g	38斤	熟化里肌		1900片	青菜	70g	221.7斤	豆腐		9盤	
		胡蘿蔔(包)(先進)	10g	31.7斤							肉絲	6g	19斤	
		乾香菇絲(先進)	1g	3.2斤							木耳	6g	19斤	
		紅蔥頭(切)(先進)	3	9.5斤							筍絲	6g	19斤	
		老薑片	1.5g	4.8斤							胡蘿蔔	6g	19斤	
		蝦米	1g	3.2斤							雞蛋	6g	19斤	
麵輪		0斤												
三月二十六日 星期四	糙米飯	蘿蔔雞丁 (煮)			田園四喜 (滷)			青菜 (炒)			蔬菜粉絲湯 (煮)			鮮奶
		雞丁	70g	221.7斤	玉米粒	30g	95斤	青菜	70g	221.7斤	小白菜	18.5g	58.6斤	
		胡蘿蔔	10g	31.7斤	絞肉	18.5g	58.6斤				雞蛋	12g	38斤	
		白蘿蔔	51g	161.5斤	胡蘿蔔	10	31.7斤				冬粉	3g	9.5斤	
					毛豆仁		20包				大骨	6g	19斤	
			豆干丁	21.5g	68.1斤									
三月二十七日 星期五	燕麥飯	茄汁豆腐 (煮)			菜脯炒蛋 (滷)			青菜 (炒)			八寶粥 (煮)			
		豆腐		28盤	雞蛋	60g	190斤	青菜	70g	221.7斤	紫米	6g	19斤	
		番茄	28	30包	菜脯	18.5g	58.6斤				花豆	3g	9.5斤	
		三色丁	9g	28.5斤	毛豆仁	6g	19斤				紅豆	6g	19斤	
											綠豆	10g	31.7斤	
									QQ		6包			

新竹市學校午餐相關經費動支明細暨結報表

學校名稱：新竹市立虎林國民中學

支用名稱	108學年度第2學期午餐廚房及供膳設備更新與維護
經費來源	<input checked="" type="checkbox"/> 午餐基本費結餘款 <input checked="" type="checkbox"/> 當學期午餐相關經費收入 <input type="checkbox"/> 其它()
經費收支	基本費歷年結餘款： <u>3,788,094</u> 元；(結算至109年2月止) 本學期基本費總收入： <u>560,500</u> 元 (約計)

項目	用途細項	概 算 數				核定數	實支數	備註
		單位	數量	單價	金額			
主副食(含牛奶、水果、加菜金)	加菜金	餐	1900	80	152,000			當期基本費支應
水電費、燃料費(補燃料費不足款)	三校送餐電梯電費分攤與定期保養維護分攤費用	式	1	135,900	135,900			
廚房及用餐相關設備、器具	廚房財產設備添購維護費用	式	1	180,000	180,000			爐灶、鍋爐、洗碗機...等財產設備維護修繕、油煙設備清潔維護...等
	廚房物品更新汰換維護費用	式	1	70,000	70,000			廚房物品、餐盆、餐盒蓋、湯桶...等汰換
	廚房水電及消防設備維護	式	1	30,000	30,000			
	師生用餐衛生相關耗材費用	式	1	66,000	66,000			打菜口罩、餐具、菜瓜布、清潔劑、擦拭紙...等耗材
	廚房營養教育宣導活動用品	式	1	12,000	12,000			
	廚房辦公文具與電腦週邊設備維修及耗材費用	式	1	12,000	12,000			
	午餐招標外聘委員出席與工作人員誤餐費用	式	1	5,000	5,000			
廚房環境清潔及維護	廚房水塔清洗費用	式	1	3,000	3,000			
	廚房水質檢測費用	式	2	2,600	5,200			每3個月抽驗1次
	廚房環境消毒費用	式	1	4,500	4,500			
	汙水處理設備清運費	式	1	11,400	11,400			
	廚房衛生管理檢驗費用	式	1	18,000	18,000			每學期食材抽驗4次及環境餐具清潔檢驗試劑費用
廚工人事費	食材驗收人員體檢費	位	3	1,500	4,500			3校午餐秘書
	營養師公會會費	式	1	2,500	2,500			
食材運費								
總 計					712,000			上列各項經費(結餘款)如有不足,得相互調整勾支。

附記:以上經費動支符合教育部「直轄市縣(市)政府及所屬國民小學及國民中學辦理學校午餐應行注意事項」。