

虎林國中、虎林國小、香山國小 111 學年度午餐推行委員會議第 6 次會議紀錄

會議時間：112 年 2 月 20 日(星期一)中午 12 時 20 分

會議地點：虎林國中二樓會議室

會議主席：謝校長大才

出席人員：(如簽到單)

記錄：營養師陳文宗

壹、主席致詞：業務單位先報告，再請委員們進行議程提案討論。

貳、業務單位報告

一、上次會議決議執行情形：111 年 12~112 年 2 月份葷素食菜色異動一件，112 年 2 月 15 日原菜色(葷食:水煎包、素食:高麗菜包),因廠商臨時告知原物料短缺,導致無法如期供貨,故更改菜色(水煎包更改為奶皇包,高麗菜包更改為豆沙包)其餘菜色無異動,均依據議定菜單供應;寒假期間例行廚具保養、油煙罩清洗,汙水槽清運、水塔清洗、水質檢測、環境消毒..等如期完成。

二、本月廠商履約情形：廠商工作人員出勤狀況正常，無退換貨記錄，供餐狀況正常。

三、本月午餐異況：無。

四、午餐食材檢驗結果：無。

五、111 年 12 月~112 年 2 月午餐經費收支情形報告。

支 出 項 目	金 額
111 年 12 月每人餐費支付差額 5 元-三校學生及教職員工	197,055
111 年 12 月午餐加菜費-三校	104,646
111 年 12 月天然氣費	33,999
111 年 12 月自來水費	8,480
112 年 1 月自來水費	7,492
112 年 1 月天然氣費	27,518
112 年 1 月電費	14,097
112 年 2 月自來水費	7,015
112 年 1 月午餐加菜費 (三校 52,316 元當期午餐基本維運費僅剩 20,229 元)	20,229
--以歷年結餘款支應--112 年 1 月午餐加菜費-餘額 32,087 元	32,087
--以歷年結餘款支應--112 年 1 月每人餐費支付差額 5 元-三校	131,220
--以歷年結餘款支應--112 年 2 月電費	12,077
其餘基本費結餘款支出	97,335
合 計：	681,250

六、教育部將持續配合中央流行疫情指揮中心最新防疫政策及疫情發展之判斷，適時調整校園防疫措施，預定於3月6日公布校園實施室內空間原則「自主佩戴口罩」措施，若公告實施放寬校園室內戴口罩規定時，將恢復由虎林國中(每週一、每週二)、虎林國小(每週三、每週四)與香山國小(每週五)三校午餐執行秘書輪流監廚查驗食材。

參、用餐反應、建議或滿意度調查：無

肆、討論提案

案由一、111年12月～111年2月份基本費結餘款支出項目審核。

說明：111年12月19日起至112年2月20日期間，午餐基本費結餘款支出項目，請審議追認。

支 出 項 目	金 額
主副食(含牛奶、水果、加菜金)～	
112年1月午餐加菜費-餘額 32,087 元	32,087
112年1月每人餐費支付差額 5 元-三校	131,220
水電費、燃料費(補燃料費不足款)～	
112年2月電費	12,077
虎林國小112年1~3月份使用電梯送餐所需電費分攤	15,000
廚房及用餐相關設備、器具～	
分攤虎林國中111年10-12月份使用電梯送餐所需保養費	12,000
油煙罩清洗、爐心疏通、切菜機、迴轉鍋...等保養維修費	42,735
廚房飲水機更換濾心費用	4,100
廚房環境清潔及維護～	
112年1~3月份飲用水質檢驗	3,600
廚房自來水儲水塔2個清洗費用	4,000
廚房汗水截油槽清運淤泥費用	11,400
廚房112年2月環境消毒費用	4,500
合計：	272,719

決議：照案通過追認。

案由二、111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(附件一)111學年度第2學期午餐加菜、緊急應變、廚房及供膳設備更新與維護費用，進行討論審核。

決議：照案通過。

案由三、研議廚房標示出餐日期或採行相關預防措施。

說明：依據 112 年 2 月 15 日新竹市衛生局函示辦理，研議廚房標示出餐日期或採行相關預防措施，避免供餐過程誤將隔日菜餚重新配送導致誤食事件，應於餐點配送時，標示出餐日期供相關人員辨識，或採行其他足以預防類似情事發生之相關措施。

決議：加強衛生自主管理，班級數量識別標籤僅黏貼於餐盆蓋上，配膳後再蓋上餐盆，配餐時需開蓋確認，回收時落實清空剩食，下班前需清空所有餐盆，清洗後全部進入烘乾消毒室，避免重新配送導致誤食。

案由四、112 年 3 月份葷素食菜單審核。

說明：請參閱會議議程附件一(112 年 3 月份葷素食食譜草稿)。

決議：葷、素食菜單內容修改後如(附件二)；委員會決議用餐師生於兒童節假日前(112 年 3 月 30 日)加菜一次：供應光泉 240 毫升鮮乳玉米脆片(議定單價 30 元)每人一份，有申請不適合飲用鮮乳者供應光泉 100%果汁(每瓶 200 毫升，議定單價 15 元)每人 2 瓶(葡萄+蘋果)果汁。

伍、臨時動議：無

陸、散會：12 時 55 分

虎林國中、虎林國小、香山國小

111 學年度午餐推行委員會議第 6 次會議簽到單

時間：112 年 2 月 20 日(星期一)中午 12 時 20 分

地點：虎林國中二樓會議室

主席：謝校長大才

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 謝大才	謝大才	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
學務主任 (學校代表)	請假	午餐秘書 (學校代表)	林瑞敏	午餐秘書 (學校代表)	李昆容
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 曾淑萍	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	李思茹	協呈食品 股份有限公司 衛管人員	劉蓉		

附件一

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	111學年度第2學期午餐加菜、緊急應變、廚房及供膳設備更新與維護
經費來源	☒ 午餐經費歷年總結餘 ☒ 當學期午餐維運費總收入 ☐ 其它()
經費收支	午餐經費歷年總結餘： <u>3,385,249</u> 元；(結算至112年2月止) 本學期午餐維運費總收入： <u>1,667,250</u> 元 (約計：1950人*855元)

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)	午餐費差額(每餐5元*96餐)	人	1950	480	936,000			當期午餐基本維運費支應，如有不足，得以歷年結餘款支應。
	鮮乳加菜金	人	1950	180	351,000			
	其他品項加菜金 (水果、果汁或豆漿..等)	人	1950	120	234,000			
	節慶餐點加菜金	人	1950	80	156,000			
	國小學生15天緊急應變預估 ((15天*(47元-40元)差額)	人	1440	105	151,200			
	國中學生+教職員15天緊急應變預估 ((15天*(47元-43元)差額)	人	510	60	30,600			
水電費、燃料費(補燃料費不足款)	三校送餐電梯電費分攤費用	式	1	72,000	72,000			
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	210,000	210,000			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			
	廚房水電、消防設備與送餐電梯保養分攤..等維護費用	式	1	70,000	70,000			
	師生用餐衛生相關耗材費用	式	1	70,000	70,000			打菜口罩、餐具、菜布、清潔劑、擦桌紙..等耗材
	午餐招標相關費用、營養教育宣導用品活動費用	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			事務印表機耗材..等
廚房環境清潔及維護	廚房水塔清洗費用	式	1	4,000	4,000			
	廚房水質檢測費用	式	2	3,600	7,200			每3個月抽驗1次
	廚房環境消毒費用	式	1	5,000	5,000			
	汗水處理設備清運費	式	1	12,300	12,300			
	廚房衛生管理檢驗費用	式	1	12,500	12,500			每學期食材抽驗1次及環境餐具清潔檢驗拭劑費用
廚工人事費	食材驗收人員體檢費	位	3	1,000	3,000			3校午餐秘書
食材運費								
總 計					2,418,800			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」。

申請承辦人	處(室)主任	會計室	校長
市府教育處	承辦人	科長	處長

附件二

虎林國中、虎林國小、香山國小 學校午餐

112 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
3/1	三	烏龍麵	日式炒烏龍麵	紅燒排骨	有機青菜	日式味噌湯		5.5	2.2	2	2.5			713
3/2	四	糙米飯	蔥燒雞丁	五香豆腐	青菜	冬粉肉絲湯		5.6	2.8	1.6	2			732
3/3	五	白米飯	塔香豆包	洋蔥炒蛋	青菜	綠豆小薏仁湯		6.2	3	1.6	2.2			798
3/6	一	紫米飯	奶香玉米雞	大瓜什錦	青菜	薑絲海芽湯		5.8	2	2.2	2			701
3/7	二	地瓜飯	沙茶肉片	台式滷味	青菜	冬瓜排骨湯	水果	5.8	2.2	2.5	2.2	1		793
3/8	三	白拉麵	義大利肉醬麵	麥克雞塊	有機青菜	玉米濃湯		6	2.2	1.6	3			760
3/9	四	糙米飯	筍干控肉	古早味白菜滷	青菜	結頭菜排骨湯	鮮奶(加菜)	5.5	2.2	2.3	2		0.8	818
3/10	五	白米飯	什錦洋芋	菜脯炒蛋	青菜	紅豆紫米湯		6.5	2	1.8	2.2			749
3/13	一	麥片飯	壽喜燒肉	開陽蒲瓜	青菜	海結大骨湯		5.5	2.2	2.4	2			700
3/14	二	小米飯	洋芋燒雞	銀芽干絲	青菜	羅宋湯	水果(加菜)	6	2.5	2	2	1		808
3/15	三	白米	玉米鹹粥	酥炸魚排	有機青菜	包子		5.5	2	1.8	3			715
3/16	四	糙米飯	酸甜咕咾肉	黃瓜總匯	青菜	義式濃湯	釀豆漿	6	3	2.6	2.2			809
3/17	五	白米飯	日式關東煮	海芽蒸蛋	青菜	珍珠冬瓜茶		5.8	2.5	2.5	2			746
3/20	一	南瓜芋頭飯	瓜仔肉燥	芋香什錦	青菜	蘿蔔大骨湯		5.8	2.3	2.5	2			731
3/21	二	麥片飯	咖哩雞丁	冬瓜什錦	青菜	榨菜肉絲湯	水果	6	2	2.5	2	1		783
3/22	三	長糯米、白米	傳香油飯	回鍋肉片	有機青菜	酸辣湯		5.5	2	2	3			720
3/23	四	糙米飯	砂鍋魚丁	玉米肉末	青菜	蘿蔔魚丸湯	鮮奶(加菜)	5.8	2.2	2.2	2		0.8	836
3/24	五	白拉麵	什錦炒麵	蔬香滷味	青菜	地瓜甜湯		6.5	2	2	2.5			768
3/25	六	白米飯	南瓜燉雞	高麗菜炒油片	青菜	黃瓜排骨湯		6	2	2.5	2			723
3/27	一	五穀飯	蘿蔔雞丁	田園四喜	青菜	什錦蔬菜湯		5.8	2.2	2.2	2			716
3/28	二	麥片飯	蔥燒豬柳	家常豆腐	青菜	鮮蔬銀芽湯	水果(加菜)	5.5	3	1.6	2.2	1		809
3/29	三	炊粉	風城炒米粉	紅燒雞翅	有機青菜	大滷湯		5.5	2.2	1.8	2.5			708
3/30	四	糙米飯	糖醋排骨	大瓜甜條	青菜	鮮菇蔬菜湯	玉米脆片牛奶(加菜)	5.5	2	2.1	2.2		0.8	807
3/31	五	白米飯	夏威夷堅果炒飯	手工油腐	青菜	芋頭西米露		6	2	2	3			755

*吃全穀，孩子聰明不養胖

全穀類富含膳食纖維、維生素、礦物質及植物植化素等，有助於增加及延長飽足感、維持與控制體重、降低心血管疾病及腸道癌症發生率、預防第二型糖尿病等；現代孩子飲食過於精製，習慣吃軟不吃硬，剛接觸全穀時確實常覺得吃起來「乾乾的、較硬、難咬」等，但家長千萬不要完全停止供應，因為飲食口味與喜好可從小養成，不妨從少量開始慢慢增加全穀比率，讓孩子漸漸習慣全穀較有嚼勁的口感，而且多咀嚼可增加唾液分泌幫助消化、按摩牙齦有助牙周健康，還能刺激腦部發育，提升孩子的學習力；學齡前的咀嚼還會影響口腔齒顎發展、舌頭與嘴唇等口腔器官靈活度，影響未來說話能力的發展。董氏基金會建議，改吃糙米飯最好，簡單又無油無糖，也可將紫米、全小米、全燕麥等入飯；點心可選擇紫米紅豆湯、糙薏仁湯等，而全麥、全穀麵包則要注意其全穀比例及油糖含量。主食改吃全穀類，不但健康不養胖，還能提升孩子的學習力！

資料來源：董氏基金會食品營養特區

原文網址：<https://www.healthkids.com.tw/8888/PageContent.aspx?subID=32&IMenuID=4>

本菜單豬肉原料食材全為國產豬肉

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

112 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
3/1	三	烏龍麵	日式炒烏龍麵	素炒什錦	有機青菜	日式味噌湯		5.5	2	2.2	2.5			703
3/2	四	糙米飯	壽喜鮮菇	五香豆腐	青菜	冬粉油片湯		5.6	2.2	2.2	2			702
3/3	五	白米飯	塔香豆包	時蔬炒蛋	青菜	綠豆小薏仁湯		6.2	3	1.6	2.2			798
3/6	一	紫米飯	奶香玉米什錦	大瓜什錦	青菜	薑絲海芽湯		5.8	2	2.2	2			701
3/7	二	地瓜飯	韓式炒年糕	台式滷味	青菜	冬瓜素排骨湯	水果	6	2	2	2.2	1		779
3/8	三	白拉麵	義大利素肉醬麵	香酥薯塊	有機青菜	玉米濃湯		5.5	2	1.6	3			710
3/9	四	糙米飯	筍干麵輪	古早味白菜滷	青菜	結頭菜鮮菇湯	鮮奶(加菜)	5.5	2.2	2.3	2		0.8	818
3/10	五	白米飯	什錦洋芋	菜脯炒蛋	青菜	紅豆紫米湯		6.5	2	1.8	2.2			749
3/13	一	麥片飯	沙茶麵腸	蒲瓜什錦	青菜	薑絲海結湯		5.5	2.2	2.4	2			700
3/14	二	小米飯	醬燒洋芋	銀芽干絲	青菜	羅宋湯	水果(加菜)	6	2.3	2	2			733
3/15	三	白米	玉米鹹粥	素香雞排	有機青菜	豆沙包		5.5	2	1.8	3	1		775
3/16	四	糙米飯	酸甜咕咕素排骨	黃瓜總匯	青菜	義式濃湯	煎壓豆漿	6	2.5	2.6	2.2			772
3/17	五	白米飯	日式關東煮	海芽蒸蛋	青菜	珍珠冬瓜茶		5.8	2.5	2.2	2			739
3/20	一	南瓜芋頭飯	瓜仔干丁	芋香什錦	青菜	蘿蔔薑片湯		5.8	2.2	2.8	2			731
3/21	二	麥片飯	咖哩什錦	冬瓜什錦	青菜	榨菜粉絲湯	水果	6	2	2.5	2			723
3/22	三	長糯米、白米	傳香油飯	香滷鮑菇	有機青菜	酸辣湯		5.5	1.8	2.4	3			715
3/23	四	糙米飯	砂鍋百頁	玉米總匯	青菜	蘿蔔素丸湯	鮮奶(加菜)	5.8	2.2	2.2	2		0.8	836
3/24	五	白拉麵	什錦炒麵	蔬香滷味	青菜	地瓜甜湯		6.5	2	2	2.5			768
3/25	六	白米飯	南瓜燉素肚	高麗菜炒油片	青菜	黃瓜素排骨湯		6	2.2	2.5	2			738
3/27	一	五穀飯	蘿蔔燒豆包	田園四喜	青菜	什錦蔬菜湯		5.8	2.2	2.2	2			716
3/28	二	麥片飯	紅燒紫茄	家常豆腐	青菜	鮮蔬銀芽湯	水果(加菜)	5.5	2.5	2.2	2.2	1		787
3/29	三	炊粉	風城炒米粉	鮮蔬素雞丁	有機青菜	大滷湯		5.5	2.1	2.4	2.5			715
3/30	四	糙米飯	糖醋素雞	大瓜總匯	青菜	鮮菇蔬菜湯	玉米脆片牛奶(加菜)	5.5	2	2.3	2		0.8	803
3/31	五	白米飯	夏威夷堅果炒飯	手工油腐	青菜	芋頭西米露		6	2	1.8	3			750

*吃全穀，孩子聰明不養胖

全穀類富含膳食纖維、維生素、礦物質及植物植化素等，有助於增加及延長飽足感、維持與控制體重、降低心血管疾病及腸道癌症發生率、預防第二型糖尿病等；現代孩子飲食過於精製，習慣吃軟不吃硬，剛接觸全穀時確實覺得吃起來「乾乾的、較硬、難咬」等，但家長千萬不要完全停止供應，因為飲食口味與喜好可從小養成，不妨從少量開始慢慢增加全穀比率，讓孩子漸漸習慣全穀較有嚼勁的口感，而且多咀嚼可增加唾液分泌幫助消化、按摩牙齦有助牙周健康，還能刺激腦部發育，提升孩子的學習力；學齡前的咀嚼還會影響口腔齒顎發展、舌頭與嘴唇等口腔器官靈活度，影響未來說話能力的發展。董氏基金會建議，改吃糙米飯最好，簡單又無油無糖，也可將紫米、全小米、全燕麥等入飯；點心可選擇紫米紅豆湯、糙薏仁湯等，而全麥、全穀麵包則要注意其全穀比例及油糖含量。主食改吃全穀類，不但健康不養胖，還能提升孩子的學習力！

資料來源：董氏基金會食品營養特區

原文網址：<https://www.healthkids.com.tw/8888/PageContent.aspx?subID=32&IMenuID=4>

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

用餐數 1900 人

[illegible]

用餐數 1900 人

[illegible]

用餐數 1900 人

日期	主食	主菜			副菜一			副菜二			湯品			附餐
星期		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	
三月二十日 星期一	南瓜芋頭飯	瓜仔肉燥 (煮)			芋香什錦 (煮)			青菜 (炒)			蘿蔔大骨湯 (煮)			
		絞肉	70 g	221.7 斤	大白菜	58.5 g	185.3 斤	青菜	70 g	221.7 斤	白蘿蔔	50 g	158.4 斤	
		碎花瓜	18.5 g	58.6 斤	芋頭	10 g	31.7 斤				大骨	6 g	19 斤	
		洋蔥	18.5 g	58.6 斤	豬皮	1 g	3.2 斤							
		碎二次干丁	12 g	38 斤	木耳	6 g	19 斤							
		乾香菇絲(切)	1 g	3.2 斤	胡蘿蔔	10 g	31.7 斤							
						黑輪(切)	6 g	19 斤						
三月二十一日 星期二	麥片飯	咖哩雞丁 (煮)			冬瓜什錦 (煮)			青菜 (炒)			榨菜肉絲湯 (煮)			水果
		骨腿丁	30 g	95 斤	冬瓜	95.5 g	302.5 斤	青菜	70 g	221.7 斤	榨菜絲	10 g	31.7 斤	
		雞胸丁	40 g	126.7 斤	小甜條	10 g	31.7 斤				肉絲	6 g	19 斤	
		馬鈴薯	28 g	88.7 斤	肉片	6 g	19 斤				薑片	1 g	3.2 斤	
		洋蔥	18.5 g	58.6 斤							蔥	1 g	3.2 斤	
		胡蘿蔔	10 g	31.7 斤							冬粉	3 g	9.5 斤	
三月二十二日 星期三	長糯米・白米	傳香油飯 (煮)			回鍋肉片 (炸)			有機青菜 (炒)			酸辣湯 (煮)			
		肉絲	12 g	38 斤	肉片	70 g	221.7 斤	青菜	70 g	221.7 斤	豆腐		9 盤	
		胡蘿蔔/豆包絲	10 g	31.7 斤	豆干片	10 g	31.7 斤				肉絲	6 g	19 斤	
		乾香菇絲	1 g	3.2 斤	高麗菜	30 g	95 斤				木耳	6 g	19 斤	
		紅蔥頭	3	9.5 斤	洋蔥	10 g	31.7 斤				筍絲	6 g	19 斤	
		老薑片	1.5 g	4.8 斤	青蔥	2 g	6.4 斤				胡蘿蔔	6 g	19 斤	
		蝦米	1 g	3.2 斤							雞蛋	6 g	19 斤	
三月二十三日 星期四	糙米飯	砂鍋魚丁 (煮)			玉米肉末 (滷)			青菜 (炒)			蘿蔔魚丸湯 (煮)			鮮乳(加茶)
		魚丁	80 g	253.4 斤	玉米粒	30 g	95 斤	青菜	70 g	221.7 斤	白蘿蔔	50 g	158.4 斤	
		洋蔥	30 g	95 斤	絞肉	18.5 g	58.6 斤				小魚丸	6 g	19 斤	
		米血	18 g	57 斤	胡蘿蔔	10 g	31.7 斤				大骨	6 g	19 斤	
		魚卵捲	18 g	57 斤	毛豆仁		20 包							
		胡蘿蔔	9 g	28.5 斤	豆干丁	21.5 g	68.1 斤							
三月二十四日 星期五	白拉麵	什錦炒麵 (煮)			蔬香滷味 (滷)			青菜 (炒)			地瓜甜湯 (煮)			
		高麗菜	37 g	117.2 斤	海帶結	24 g	76 斤	青菜	70 g	221.7 斤	地瓜	40 g	126.7 斤	
		豬肉片	12 g	38 斤	白蘿蔔	21 g	66.5 斤				QQ	6 g	19 斤	
		胡蘿蔔	10 g	31.7 斤	黑輪(切)	6 g	19 斤							
		魚板絲	6 g	19 斤	紅蘿蔔	6 g	19 斤							
		洋蔥	12 g	38 斤	百頁豆腐	25 g	79.2 斤							
		木耳	10 g	31.7 斤										

用餐數 1900 人

[illegible]