

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 7 次會議紀錄

會議時間：112 年 3 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：112 年 2~3 月份葷素食菜單菜色異動 1 件(因水果貨源不穩定，原香山國小 3 月 8 日供應水果，更改為 3 月 1 日供應小番茄)，其餘均依據議定菜單供應；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動支明細陳報市府，市府於 112 年 3 月 8 日(府教體字第 1120038656 號)函覆同意備查。

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、112 年 2~3 月午餐經費收支情形報告。

支 出 項 目	金 額
午餐廚房 112 年 3 月電費	13,326
午餐廚房 112 年 3 月自來水費	6,701
112 年 2 月 20 日起至 3 月 20 日期間 午餐基本費結餘款支出	50,164
合計：	70,191

六、111 學年度第 1 學期(111 年 8 月~112 年 2 月)午餐經費收支情形：111 學年度第 1 學期午餐經費總收入 2,080,237 元，總支出 2,486,671 元(含基本費結餘款支出 412,424 元)，結餘 -406,434 元；111 學年度第 1 學期午餐收支明細表與基本費歷年結餘款動支明細暨結報表詳如(附件一與附件二)。

參、用餐反應、建議或滿意度調查：無

肆、討論提案

案由一、112 年 2～3 月份基本費結餘款支出項目審核。

說明：112 年 2 月 20 日起至 3 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
水電費、燃料費(補燃料費不足款)～	
午餐廚房 112 年 2 月天然氣費	19,818
廚房及用餐相關設備、器具～	
午餐廚房鍋爐用清罐脫氧劑與保養費用	6,400
營養教育示範用餐盒費用	1,836
分攤虎林國中 112 年 1、2 月份使用電梯送餐所需保養費	8,000
廚房切菜機刀片損壞更換費用	1,260
廚房辦公室印表機碳粉匣 5 支費用	12,850
廚房環境清潔及維護～	
無	0
合計：	50,164

決議：照案通過追認。

案由二、112 年 4 月份葷素食菜單審核。

說明：請參閱會議議程附件一(112 年 4 月份葷素食食譜草稿)。

決議：葷、素食菜單內容修改後如(附件三)；112 年 4 月份僅有 3 個週二、週三用餐，當月份水果加菜僅 1 次，112 年 5 月份有 5 個週二、週三用餐，經會議中討論，同意將 4 月份的每月 2 次水果加菜其中 1 次，挪移至 112 年 5 月份，112 年 5 月份有 3 次水果加菜。

伍、臨時動議：無

陸、散會：12 時 45 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 7 次會議簽到單

時間：112 年 3 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)	洪昭成	午餐秘書 (學校代表)	林瑞敏	午餐秘書 (學校代表)	李品宏
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	李思嘉	協呈食品 股份有限公司 衛管人員	邱琴		

虎林國中、虎林國小、香山國小午餐廚房

111學年度第1學期午餐收支明細表

單位:元

	收入				支出				結餘款			
	基本燃料 非基改費 (含午餐帳戶利息)	教職員午餐費			基本燃料 非基改費 (含歷年結餘款)	教職員午餐費			基本燃料 非基改費 (含歷年結餘款)	教職員午餐費		
		虎林國中	虎林國小	香山國小		虎林國中	虎林國小	香山國小		虎林國中	虎林國小	香山國小
110學年第2學期結餘款	111年底利息5,724元								3,791,949			
111學年第1學期	1,646,823	145,515	135,830	152,069	2,053,523	145,477	135,602	152,069	-406,700	38	228	0
111學年第1學期結餘款									3,385,249	38	228	0

午餐執行秘書:

營養師陳文宗

總務主任:

總務主任王憶貞

會計主任:

會計主任曾淑萍

校長:

校長謝大才

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1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>3,781,858</u> 元；(結算至111年8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*101餐)	人	1950	505	984,750	1,907,550	942,170	當期午餐基本維運費支應，本學期不足163,307元以歷年結餘款支應。
	鮮乳加菜金	人	1950	180	351,000		300,956	
	其他品項加菜金 (水果、果汁或豆漿..等)	人	1950	120	234,000		169,490	
	節慶餐點加菜金	人	1950	80	156,000		116,622	
	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		0	
	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		0	
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	72,000	30,000	
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	444,000	189,195	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、菜瓜布、清潔劑、擦拭紙、筆托針
	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			事務印表機汰換..等
廚房環境清潔及維護	廚房水塔清洗費用	式	1	4,000	4,000	41,000	27,100	
	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	1,000	3,000	3,000	2,822	3校午餐秘書
食材運費								
總 計					2,467,550元 1,907,550(當期) 560,000(結餘款)	2,467,550	1,778,355	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」。

承辦人	處(室)主任	會計室	校長
營養師陳文宗	總務王憶貞	會計室曾淑萍	校長謝大才

虎林國中、虎林國小、香山國小 學校午餐

112 年 4 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
4/3	一	清明連假												
4/4	二													
4/5	三													
4/6	四	糙米飯	蔥燒魚丁	雙花炒肉絲	青菜	蘿蔔玉米湯		5.8	2	2.4	2			706
4/7	五	白米飯	什錦豆包絲	蒲瓜麵筋	青菜	綠豆QQ湯		6.5	2.2	2.1	2			763
4/10	一	麥片飯	義式燉雞	鮮蔬寬粉	青菜	黃瓜排骨湯		6	2.1	2	2			718
4/11	二	芋頭飯	蘿蔔滷肉	醬燒干片	青菜	榨菜肉絲湯	水果	5.8	2.6	2.2	2	1		806
4/12	三	粗米粉	新竹炒米粉	香酥魚排	有機青菜	冬瓜大骨湯		6	2	1.2	3			735
4/13	四	糙米飯	味噌燒雞	田園四喜	青菜	蔬菜豆腐湯	鮮奶(加菜)	5.8	2.6	2.2	2		0.8	866
4/14	五	白米飯	沙茶滷豆干	洋蔥炒蛋	青菜	三喜甜湯		6.5	2.5	1.8	2.2			787
4/17	一	紫米飯	梅干肉燥	古早味白菜滷	青菜	蘿蔔魚丸湯		5.5	2.2	2.4	2			700
4/18	二	麥片飯	咖哩雞	農家小炒	青菜	海芽薑絲湯	水果(加菜)	6	2.4	2	2	1		800
4/19	三	白拉麵	日式什錦拌麵	醬燒大排	有機青菜	三絲湯		5.5	2.1	1.8	2.5			700
4/20	四	糙米飯	回鍋肉片	鮮蔬黃瓜	青菜	羅宋湯	履歷豆漿	5.5	2.8	2.3	2			743
4/21	五	白米飯	醬燒麵腸	什錦燴鮮蔬	青菜	地瓜珍珠湯		6.3	2	2.5	2			744
4/24	一	南瓜飯	塔香雞丁	醬瓜豆腐	青菜	筍香排骨湯		5.5	2.6	1.8	2			715
4/25	二	五穀飯	壽喜燒肉	冬瓜什錦	青菜	黃豆芽肉絲湯	水果	5.5	2.1	2.6	2	1		758
4/26	三	刀削麵	芝麻醬香麵	香滷魷魚丸*2	有機青菜	酸辣湯		5.5	2	1.6	2.5			688
4/27	四	糙米飯	白菜燒雞	花生干丁	青菜	日式味噌湯	鮮奶(加菜)	5.5	2.6	2	2.5		0.8	863
4/28	五	白飯	什錦蛋炒飯	香滷油腐	青菜	鳳梨銀耳湯		5.5	2.5	1.6	2.5			725

*清明潤餅聰明吃 健康三選零負擔

清明節吃潤餅是國人特有的文化，若擔心市售餅皮含有對健康有害的添加物，建議民眾在外購買時，應避免選擇偏白或彈性過Q的潤餅皮，並把握「選蔬果、選少油、選堅果」三大原則，在家自己動手包潤餅，才能在享受美食之餘，也能一手掌握健康。

一、選蔬果，增加纖維攝取量

蔬菜與水果含有豐富的維生素、礦物質及膳食纖維，可促進腸胃蠕動、腸道益菌生長、降低血膽固醇。潤餅內餡盡量選用當季新鮮、顏色豐富及富含纖維的蔬菜當潤餅內餡，例如高麗菜、胡蘿蔔絲、韭菜、香菇絲、苜蓿芽、豆芽菜等。另外，搭配季節性的新鮮水果，不僅口味清爽，也可增加飽足感。

二、選少油，替換主食吃適量

潤餅內餡少用飽和脂肪含量高的五花肉、炸蛋酥等，可改用川燙雞肉絲、瘦豬肉絲、豆干絲及蒸蛋皮等取代，若想添加含油脂的油麵，則建議以川燙方式減少油量。另外，兩張潤餅皮相當於1/4碗飯的熱量（1張潤餅皮15g，約35大卡），若民眾吃了1份以兩張皮包半碗油麵的潤餅，則記得當天飯量減少半碗，避免熱量攝取過多。

三、選堅果，每日1份剛剛好

堅果種子類富含單元不飽和脂肪酸、維生素E、纖維質、鎂等營養素，可降低壞膽固醇(LDL-C)，亦有抗氧化、促進腸胃蠕動、保護心臟等功能，我國每日飲食指南建議每天攝取1份堅果種子類(約等於1湯匙花生粉)，所以建議加一匙花生粉就好，千萬別過量。

資料來源:國民健康署 原文網址:<https://www.mohw.gov.tw/cp-2643-20851-1.html>

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 04 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
4/3	一	清明連假												
4/4	二													
4/5	三													
4/6	四	糙米飯	鮮蔬素雞	雙花油片絲	青菜	蘿蔔玉米湯		5.8	2	2.4	2			706
4/7	五	白米飯	什錦豆包絲	蒲瓜麵筋	青菜	綠豆QQ湯		6.5	2.2	2.1	2			763
4/10	一	麥片飯	義香麵腸	鮮蔬寬粉	青菜	黃瓜素排骨湯		6	2.1	2	2			718
4/11	二	芋頭飯	蘿蔔素滷	醬燒干片	青菜	榨菜粉絲湯	水果	5.8	2.6	2.2	2	1		806
4/12	三	白拉麵	日式什錦拌麵	手工高麗菜捲	有機青菜	三絲湯		6	2	1.2	3			735
4/13	四	糙米飯	味噌燒紫茄	田園四喜	青菜	蔬菜豆腐湯	鮮奶(加菜)	5.8	2.6	2.2	2		0.8	866
4/14	五	白米飯	素沙茶豆干	鮮蔬炒蛋	青菜	三喜甜湯		6.5	2.5	1.8	2.2			787
4/17	一	紫米飯	梅干素肉燥	古早味白菜滷	青菜	蘿蔔素丸湯		5.5	2.2	2.4	2			700
4/18	二	麥片飯	咖哩鮮蔬百頁	農家小炒	青菜	海芽薑絲湯	水果(加菜)	6	2.4	2	2	1		800
4/19	三	粗米粉	新竹炒米粉	香酥素魚排	有機青菜	冬瓜素排骨湯		5.5	2	1.8	2.5			693
4/20	四	糙米飯	回鍋素肉片	鮮蔬黃瓜	青菜	羅宋湯	履歷豆漿	5.5	2.2	2.5	2			703
4/21	五	白米飯	醬燒麵腸	什錦燴鮮蔬	青菜	地瓜珍珠湯		6.3	2	2.5	2			744
4/24	一	南瓜飯	塔香素肚	醬瓜豆腐	青菜	筍香素排骨湯		5.5	2.6	1.8	2			715
4/25	二	五穀飯	鮮菇壽喜燒	冬瓜什錦	青菜	黃豆芽蔬菜湯	水果	5.5	2.1	2.6	2	1		758
4/26	三	刀削麵	芝麻醬香麵	香菇素丸子	有機青菜	酸辣湯		5.5	2	1.6	2.5			688
4/27	四	糙米飯	白菜燒豆包	花生干丁	青菜	日式味噌湯	鮮奶(加菜)	5.5	2.6	2	2.5		0.8	863
4/28	五	白飯	什錦蛋炒飯	香滷油腐	青菜	鳳梨銀耳湯		5.5	2.5	1.6	2.5			725

*清明潤餅聰明吃 健康三選零負擔

清明節吃潤餅是國人特有的文化，若擔心市售餅皮含有對健康有害的添加物，建議民眾在外購買時，應避免選擇偏白或彈性過Q的潤餅皮，並把握「選蔬果、選少油、選堅果」三大原則，在家自己動手包潤餅，才能在享受美食之餘，也能一手掌握健康。

一、選蔬果，增加纖維攝取量

蔬菜與水果含有豐富的維生素、礦物質及膳食纖維，可促進腸胃蠕動、腸道益菌生長、降低血膽固醇。潤餅內餡盡量選用當季新鮮、顏色豐富及富含纖維的蔬菜當潤餅內餡，例如高麗菜、胡蘿蔔絲、韭菜、香菇絲、苜蓿芽、豆芽菜等。另外，搭配季節性的新鮮水果，不僅口味清爽，也可增加飽足感。

二、選少油，替換主食吃適量

潤餅內餡少用飽和脂肪含量高的五花肉、炸蛋酥等，可改用川燙雞肉絲、瘦豬肉絲、豆干絲及蒸蛋皮等取代，若想添加含油脂的油麵，則建議以川燙方式減少油量。另外，兩張潤餅皮相當於1/4碗飯的熱量（1張潤餅皮15g，約35大卡），若民眾吃了1份以兩張皮包半碗油麵的潤餅，則記得當天飯量減少半碗，避免熱量攝取過多。

三、選堅果，每日1份剛剛好

堅果種子類富含單元不飽和脂肪酸、維生素E、纖維質、鎂等營養素，可降低壞膽固醇（LDL-C），亦有抗氧化、促進腸胃蠕動、保護心臟等功能，我國每日飲食指南建議每天攝取1份堅果種子類（約等於1湯匙花生粉），所以建議加一匙花生粉就好，千萬別過量。

資料來源：國民健康署 原文網址：<https://www.mohw.gov.tw/cp-2643-20851-1.html>

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

[illegible]

用餐數 1900 人

[illegible]