

虎林國中、虎林國小、香山國小 112 學年度午餐推行委員會第 6 次會議紀錄

會議時間：113 年 2 月 20 日(星期二)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 12~113 年 2 月份葷素食菜色無異動，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：112 年 12 月 27 日採樣午餐成品(香山國小)檢驗(李斯特菌、金黃色葡萄球菌、沙門氏桿菌)檢驗結果符合食品衛生規範。

五、112 年 12 月~113 年 2 月午餐經費收支情形報告。

支 出 項 目	金 額
112 年 12 月天然氣費	32,135
113 年 1 月自來水費	7,376
113 年 1 月天然氣費	31,334
113 年 1 月電費	15,686
113 年 2 月自來水費	7,038
113 年 2 月電費	11,588
其餘基本費結餘款支出	223,558
合 計：	328,715

六、112 學年度第 1 學期(112 年 8 月~113 年 2 月)午餐經費收支情形：112 學年度第 1 學期午餐經費總收入 3,103,007 元，總支出 3,450,637 元(含基本費結餘款支出 688,382 元)，結餘 -347,630 元；112 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 12 月~113 年 2 月份基本費結餘款支出項目審核。

說明：112 年 12 月 18 日起至 113 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
廚房及用餐相關設備、器具～	
廚房消防設備維護查修費用	38,800
廚房油煙罩清洗、瓦斯爐芯清通、蒸氣迴轉鍋保養費用	35,595
廚房瓦斯爐灶底與部分地磚修補、局部油漆修繕費用	71,458
廚房鍋爐用清罐脫氧劑與保養費用	9,000
分攤虎林國中 113 年 1 月份使用電梯送餐所需保養費	4,500
分攤虎林國中 113 年 2 月份使用電梯送餐所需保養費	4,500
廚房飲水機更換濾心費用	4,100
廚房瓦斯爐灶搬移(配合磁磚損壞移除及修補)與維修費用	25,305
廚房環境清潔及維護～	
抽檢午餐成品檢驗費用	5,200
113 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	4,500
廚房汙水截油槽清運淤泥費用	12,000
廚房 113 年 2 月環境消毒費用	5,000
合計：	223,558

決議：照案通過追認。

案由二、112 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(附件三)112 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：通過，俟函請市府同意後執行。

案由三、研議學校午餐委員會組織納入學生代表措施。

說明：依據市府 113 年 1 月 31 日府教體字第 1130026658 號函示辦理(為確保兒少表意權，有關學校午餐供應會或相當性質之組織，建請納入學生代表)，請研議學校午餐委員會組織納入學生代表措施。

決議：請各校委員收集校內學生自治相關規定，俟下次委員會議討論。

案由四、113 年 3 月份葷素食菜單審核。

說明：請參閱會議議程附件一(113 年 3 月份葷素食食譜草稿)。

決議：葷、素食菜單內容修改後如(附件四)；委員會決議用餐師生於兒童節(113 年 4 月 4 日)假日前加菜一次：供應光泉 240 毫升鮮乳玉米脆片每人 1 份，有申請不適合飲用鮮乳者供應光泉 100%果汁 (每瓶 200 毫升)每人 2 瓶(葡萄+蘋果)果汁，(議定單價每人一份 35 元)。

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

112 學年度午餐推行委員會議第 6 次會議簽到單

時間：113 年 2 月 20 日(星期二)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)	洪昭龍	午餐秘書 (學校代表)	林瑞敏	午餐秘書 (學校代表)	李昆宏
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	曾淑萍	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	李思嘉		

虎林國中、虎林國小、香山國小午餐廚房

112學年度第1學期午餐收支明細表

單位:元

	收入				支出				結餘款			
	基本維運費 (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			基本維運費 (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
111學年第2學期結餘款	112年末利息9,255元								2,593,880			
112學年第1學期	2,564,177	163,125	167,445	208,260	2,918,032	160,830	166,080	205,695	-353,855	2,295	1,365	2,565
112學年第1學期結餘款									2,240,025	2,295	1,365	2,565

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:

會計室曾淑萍

校長:

校長謝大才

附件二

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	112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：2,593,880 元；(結算至112年7月止) 本學期午餐維運費總收入：2,564,177 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10元*100餐)	人	1920	1,000	1,920,000	2,604,000	1,846,080	當期午餐基本維運費支應，如有不足，得以歷年結餘款支應。
	節慶餐點或其他品項(水果、果汁、鮮乳或豆漿..等)加菜金	人	1920	125	240,000		128,044	
	國小學生15天緊急應變預估((15天*(55元-50元)差額)	人	1440	75	108,000		0	
	國中學生+教職員15天緊急應變預估((15天*(60元-55元)差額)	人	480	75	36,000		0	
	水電費、燃料費	月	6	6,000	36,000		43,387	
水電費、燃料費	電費	月	6	15,500	93,000		106,666	
	天然氣費	月	6	28,500	171,000		149,352	
當期午餐基本維運費 支應費用概算 合計					2,604,000			
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	66,000	
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	80,000	80,000	264,000	256,866	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	30,000	30,000			
	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	60,000	60,000			打菜口罩、餐具、菜瓜布、清潔劑、棉紙紙..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			
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	33,900	
	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			
	汙水處理設備清運費	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	3,000	3校午餐秘書
食材運費	無				0			
歷年午餐費結餘款 支應費用概算 合計					380,000			200元基本費*1920人=384,000元
備用改善午餐廚房設備項目								
廚房及用餐 相關設備、 器具	瓦斯遮斷閥含瓦斯偵測裝置故障汰換費用	式	1	145,000	145,000	290,000	281,563	
	烹調處理區損壞維護費用	式	1	145,000	145,000			
歷年午餐費結餘款 支應(備用改善)費用概算 合計					290,000			
總 計					3,274,000	3,274,000	2,914,858	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		
營養師陳文宗		總務主任王憶貞		會計室主任曾淑萍		校長謝大才		

附件三.

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	112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>2,246,250</u> 元；(結算至113年2月止) 本學期午餐維運費總收入： <u>2,611,200</u> 元 (約計：1920人*1360元)

類別	項 目	用途細項	概 算			核 定 數	實 支 數	備 註
			單位	數量	單價			
預備金	主副食 (補餐費預備金)	國小學生15天緊急應變預估 ((15天*(55元-50元)差額)	人	1440	75	108,000		
		國中學生+教職員15天緊急應變預估 ((15天*(60元-55元)差額)	人	480	75	36,000		
	設備、其他	雙頭多用途切菜機1台、蒸氣迴轉鍋1台預備汰換費用	式	1	145,000	145,000		
		清洗區、退冰區與烹調區天花板預備更新維護費用	式	1	145,000	145,000		
預備金 支應費用概算 小計						434,000		
每學期例行性支出	主副食 (含加菜金)	午餐費差額(每餐10元*93餐)	人	1920	930	1,785,600		當期午餐基本維運費支應，如有不足，得以歷年結餘款支應。
		節慶餐點或其他品項(水果、果汁、鮮乳或豆漿..等)加菜金	人	1920	180	345,600		
	水電、燃料費	水費	月	6	6,000	36,000		
		電費	月	6	15,500	93,000		
		天然氣費	月	6	28,500	171,000		
	當期午餐基本維運費 支應費用概算 小計					2,431,200		
	水電、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	80,000	80,000		爐灶、鍋爐、洗碗機..等財產設備維護修繕、油煙設備清潔維護
		廚房物品更新汰換維護費用	式	1	30,000	30,000		
		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	60,000	60,000		打菜口罩、餐具、餐布、清潔劑、擦拭紙..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		
	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用	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2次及環境器具清潔檢驗費用
	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	無				0		
	歷年午餐費結餘款 支應費用概算 小計						380,000	
總 計						3,245,200		上列各項經費(結餘款)如有不足，得相互調整支支。

附記：1. 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」
2. 本表於執行後填妥實支數，於每年3月及9月隨會議紀錄公告於學校網頁(核章處自行決定是否公告)。

虎林國中、虎林國小、香山國小 學校午餐

113 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	五	白米飯	塔香豆包	洋蔥炒蛋	青菜	地瓜甜湯		6.2	2.5	1.6	2.2			761
3/4	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
3/5	二	地瓜飯	沙茶肉片	台式滷味	青菜	蘿蔔魚丸湯	水果	5.8	2.2	2.5	2.2	1		793
3/6	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
3/7	四	糙米飯	筍干控肉	古早味白菜滷	青菜	結頭菜排骨湯		5.5	2.2	2.3	2			698
3/8	五	白米飯	什錦洋芋	菜脯炒蛋	青菜	珍珠冬瓜茶		6.5	2	1.8	2.2			749
3/11	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
3/12	二	小米飯	洋芋燒雞	銀芽干絲	青菜	羅宋湯		6	2.5	2	2			748
3/13	三	長糯米、白米	傳香油飯	海鮮蝦排	有機青菜	酸辣湯		5.5	2	1.8	3			715
3/14	四	糙米飯	糖醋排骨	土豆麵筋	青菜	白菜鮮菇湯	鮮奶	6	3	2.6	2.2		0.8	929
3/15	五	白米飯	日式關東煮	海芽蒸蛋	青菜	綠豆麥片湯		5.8	2.5	2.5	2			746
3/18	一	南瓜飯	瓜仔肉燥	芋香什錦	青菜	蘿蔔大骨湯		5.8	2.3	2.5	2			731
3/19	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
3/20	三	白米	玉米鹹粥	檸檬雞翅	有機青菜	包子		5.5	2	2	2			675
3/21	四	糙米飯	酸甜咕咾肉	黃瓜總匯	青菜	什錦竹筍湯	履歷豆漿	5.8	2.2	2.2	2			716
3/22	五	白拉麵	什錦炒麵	蔬香滷味	青菜	紅豆QQ湯		6.5	2	2	2.5			768
3/25	一	五穀飯	蘿蔔雞丁	田園四喜	青菜	番茄蛋花湯		5.8	2.2	2.2	2			716
3/26	二	麥片飯	蔥燒豬柳	家常豆腐	青菜	鮮蔬銀芽湯		5.5	3	1.6	2.2			749
3/27	三	炊粉	風城炒米粉	紅燒雞塊	有機青菜	大滷湯		5.5	2.2	1.8	2.5			708
3/28	四	糙米飯	砂鍋魚丁	玉米肉末	青菜	冬瓜排骨湯	鮮奶	5.5	2	2.1	2.2		0.8	807
3/29	五	白米飯	鮮菇滷油腐	五彩炒蛋	青菜	芋頭西米露		6	2	2	2.2			719

三色豆裡面只有紅蘿蔔是蔬菜，玉米跟青豆仁都是澱粉!!! 你不知道吧!!

紅蘿蔔→蔬菜類

在所有根莖類蔬菜中紅蘿蔔的GI值 68 ± 23 是相對較高的（GI值是食物的升糖指數），換句話說，升糖指數高的食物，食用後易使血糖升高。而根莖類食物大多為原態食物其GI值不會很高，位於低中GI，精緻過後的澱粉類主食（如：蛋糕麵包）GI值才會升高。

玉米粒→主食類

玉米最容易被誤會成蔬菜的根莖類，雖然玉米也有纖維質（1.7g/100g），但是澱粉（19.8g/100g）含量更多，而有些國家、地區是以玉米為主食。一碗玉米粒大約等於半碗飯的熱量，盡量避免主食類攝取過多。

豌豆仁→主食類

豌豆仁也常被誤會為蔬菜，一般的豆莢類纖維質（7.1g/100g）主要來源是外層的莢，而中心的豆是主要澱粉類（5.1g/100g）的來源唷！

原文網址：被騙了！三色豆…有2樣「不是蔬菜」

營養師揭祕 | ETtoday健康雲 | ETtoday新聞雲 <https://health.ettoday.net/news/1494137#ixzz8SRNTyh8I>

本菜單使用之豬肉皆為國產在地食材

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

113 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	五	白米飯	塔香豆包	時蔬炒蛋	青菜	地瓜甜湯		6.2	2.5	1.6	2.2			761
3/4	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
3/5	二	地瓜飯	沙茶麵腸	台式滷味	青菜	蘿蔔素魚丸湯	水果	5.8	2.2	2.5	2.2	1		793
3/6	三	白拉麵	義大利素肉醬麵	香酥薯塊	有機青菜	玉米濃湯		6	2	1.6	3			745
3/7	四	糙米飯	筍干麵輪	古早味白菜滷	青菜	結頭菜鮮菇湯		5.5	2.2	2.3	2			698
3/8	五	白米飯	什錦洋芋	菜脯炒蛋	青菜	珍珠冬瓜茶		6.5	2	1.8	2.2			749
3/11	一	麥片飯	壽喜燒素肚	蒲瓜什錦	青菜	薑絲海結湯		5.5	2.2	2.4	2			700
3/12	二	小米飯	醬燒洋芋	銀芽干絲	青菜	羅宋湯		6	2	2	2			710
3/13	三	長糯米、白米	傳香油飯	鮮蔬素雞丁	有機青菜	酸辣湯		5.5	2	1.8	3			715
3/14	四	糙米飯	糖醋素雞	土豆麵筋	青菜	白菜鮮菇湯	鮮奶	6	3	2.6	2.2		0.8	929
3/15	五	白米飯	日式關東煮	海芽蒸蛋	青菜	綠豆麥片湯		5.8	2.5	2.5	2			746
3/18	一	南瓜飯	瓜仔干丁	芋香什錦	青菜	蘿蔔薑片湯		5.8	2.3	2.5	2			731
3/19	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	1		783
3/20	三	白米	玉米鹹粥	素香魚排	有機青菜	包子		5.5	2	2	2			675
3/21	四	糙米飯	酸甜咕咾素排骨	黃瓜總匯	青菜	什錦竹筍湯	酸豆漿	6	2.2	2.2	2			730
3/22	五	白拉麵	什錦炒麵	蔬香滷味	青菜	紅豆QQ湯		6.5	2	2	2.5			768
3/25	一	五穀飯	蘿蔔燒豆腸	田園四喜	青菜	番茄蛋花湯		5.8	2.5	2.2	2			739
3/26	二	麥片飯	紅燒紫茄	家常豆腐	青菜	鮮蔬銀芽湯		5.5	2	2	2.2			684
3/27	三	炊粉	風城炒米粉	香滷鮑菇	有機青菜	大滷湯		5.5	2	2.2	2.5			703
3/28	四	糙米飯	砂鍋百頁	玉米總匯	青菜	冬瓜素排骨湯	鮮奶	5.5	2	2	2.2		0.8	804
3/29	五	白米飯	鮮菇滷油腐	五彩炒蛋	青菜	芋頭西米露		6	2.2	2	2.2			734

三色豆裡面只有紅蘿蔔是蔬菜，玉米跟青豆仁都是澱粉!!! 你不知道吧!!

紅蘿蔔→蔬菜類

在所有根莖類蔬菜中紅蘿蔔的GI值 68 ± 23 是相對較高的（GI值是食物的升糖指數），換句話說，升糖指數高的食物，食用後易使血糖升高。而根莖類食物大多為原態食物其GI值不會很高，位於低中GI，精緻過後的澱粉類主食（如：蛋糕麵包）GI值才會升高。

玉米粒→主食類

玉米最容易被誤會成蔬菜的根莖類，雖然玉米也有纖維質（1.7g/100g），但是澱粉（19.8g/100g）含量更多，而有些國家、地區是以玉米為主食。一碗玉米粒大約等於半碗飯的熱量，盡量避免主食類攝取過多。

豌豆仁→主食類

豌豆仁也常被誤會為蔬菜，一般的豆莢類纖維質（7.1g/100g）主要來源是外層的莢，而中心的豆是主要澱粉類（5.1g/100g）的來源唷！

原文網址：被騙了！三色豆…有2樣「不是蔬菜」

營養師揭祕 | ETtoday健康雲 | ETtoday新聞雲 <https://health.ettoday.net/news/1494137#ixzz8SRNTyh8I>

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]