

臺北市大安區新生國民小學午餐供應群組

115 年 3 月份午餐供應會議記錄

壹、時間：115 年 3 月 13 日(星期五)中午 12:40(線上會議)

貳、主持人：李雪鳳校長

記錄：營養師吳英芬

參、出(列)席人員：(應到 26 位，實到 21 位，列席 6 位) 詳簽到表

肆、業務報告：

一、學校午餐生鮮食材送 SGS 檢測：

114 年 12 月(12/29)雞胸肉檢測動物用藥多重殘留分析(48 品項)，1/6 收到測試報告，檢測結果符合食品衛生標準，已於校網公告。

二、114(1)新生、金華學校午餐用餐滿意度調查統計(附件 1)。

三、114 學年度下學期訪廠：115 年 3/11(三)參訪食材供應：鵬記製麵廠，感謝 2 校共 10 位委員出席，藉由實地參訪食材來源(製麵過程)進一步了解食材供貨品質，一起為學校午餐把關。

伍、提案討論：

【提案一】(一)12/12~3/12 供餐建議、供膳異物事件，提請討論。

日期	供餐(廚務)建議	處理說明
12/29	金華 304 截切香吉士剝開後有發現黑(霉)變，品質不佳狀況	已請中原公司反映給截切廠，截切時如有上述情形應立即汰換。 請中原公司加強截切水果供應品質，應確保水果熟成狀態供應。 *水果品質不佳立即以備品更換，感謝班級老師知會！
1/8 (四)	原黃瓜燴魚丸因黃瓜(非當季)採購量不足，改佛手瓜燴魚丸	菜色更改已於校網公告。請中原公司先確認當季可採購之生鮮食材再開立菜單。
1/15 (四)	肉骨茶風味湯味道太淡，請加強調味。 肉骨茶湯品以醬油調味後未再加鹽，偏清淡，加上有中藥風味，學生接受度不高。	烹調口味應以學生普遍可接受度高為主要供應考量。 菜餚湯品烹調後應請另位廚師試味道，再次確認調味是否合宜。 ※3/5(四)湯品 OK

(二)供膳異物事件(附件 2)

日期	異物事件說明	異物事件學校及決議
12/15 (一)	金華國小 402 海芽薑絲湯中發現約 8 公分黑線：一般物理性異物	*建議合併記點 金華國小：出席委員

1/2 (五)	金華國小 503 糙米飯中發現約 4 公分頭髮：一般物理性異物	1. 決議是否記點： * 5 位同意記點 1 位不同意記點
1/2 (五)	金華國小 407 味噌蔬菜湯中發現 0.5 公分瓢蟲：一般生物性異物	2. 記點點數：(每點罰款 2000 元) * 5 位記 1 點(罰款 2000 元)
1/15 (四)	金華國小 306 肉骨茶風味湯中發現約 1 公分蚊子：一般生物性異物	
1/8 (四)	新生國小 406 在佛手瓜燴魚丸中發現約 1 公分細毛：一般物理性異物	*建議合併記點 新生國小：出席委員
1/12 (一)	新生國小 306 有機荷葉白菜中發現 1.5 公分菜蟲：一般生物性異物	1. 決議是否記點： * 1 位同意記點 5 位不同意記點 2. 記點點數：(每點罰款 2000 元) * 本次異物事件不記點

【附註】：114 學年度中央廚房勞務委外採購履約規範午餐契約罰則

2. 食材		
一般性生物異物	1-3	1. 描述：小蟲、蝸牛、蚊子、蛾蚋...等。 2. 以日/批為單位。
	0-1	菜蟲、水果有蟲 (水果如有備品可立即更換者，可不予記點。)
一般物理性異物	1-5	1. 塑膠、紙片、樹枝、雜草、棉線、頭髮、...等。 2. 情節嚴重者，通報市府衛生局依食品安全衛生管理法查處，複查不合格者，學校終止契約。

※契約期間一般違約記點記「小點」每點罰款新臺幣 2,000 元(2,000 元以上為原則，未填列者為 2,000 元)，單一學校累計記點達 20 小點得暫停供餐 1 週，累計記點達 50 小點得終止契約。【請考量機關供餐規模及契約價金核算】

【提案二】審核 115 年 4、5 月午餐月菜單

案由說明：115 年 4、5 月菜單提前寄給委員審視，(3/6)前無回覆建議。

決議：115 年 4、5 月菜單(附件 3)。

陸、臨時動議：無。

柒、散會：(13:10)

※下次會議時間：115 年 5 月 8 日(五)中午 12:40，線上會議。

重要提案—115 學年度中央廚房勞務採購後續擴充案討論

學務處

營養師 吳英芬
0313/1330

教師兼衛生組長 洪欣儀
0313/1400

總務處

教師兼學務主任 林智燁

事務組長 蔡佩珍
0313/1534

教師兼總務主任 江貞慧
0313/0810

會計室

會計室主任 吳怡姿
0313/0845

校長

臺北市大安區新生國民小學 李雪鳳

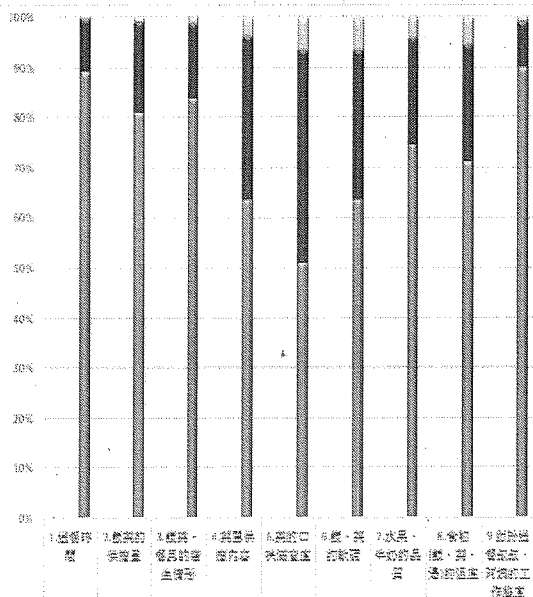
115 年 3 月 13 日(星期五)中午 12:40(線上會議)簽到

1	時間戳記	您的單位	您的職稱	您的大名	您是否為列席人員？(列席人員為新生國小總務主任、金華國小午餐幹事、新生國小營養師、中原廠商代表)
2	3/13/2026 12:39:25	金華國小	家長委員	朱家慧	否
3	3/13/2026 12:45:06	新生國小	教師	吳淑敏	否
4	3/13/2026 12:49:38	新生國小	家長委員	呂宛茹	否
5	3/13/2026 12:49:37	新生國小	家長委員	李思如	否
6	3/13/2026 12:39:41	新生國小	校長	李雪鳳	否
7	3/13/2026 12:33:45	金華國小	教師	李毓真	否
8	3/13/2026 12:26:36	新生國小	主任	林智輝	否
9	3/13/2026 12:26:14	新生國小	衛生組長	洪欣儀	否
10	3/13/2026 13:00:57	新生國小	家長委員	袁世華	否
11	3/13/2026 12:52:41	金華國小	教師	張小甄	否
12	3/13/2026 12:42:18	金華國小	家長委員	張瑞真	否
13	3/13/2026 12:40:51	金華國小	家長委員	粘嘉玲	否
14	3/13/2026 12:43:50	金華國小	家長委員	莊蕚語	否
15	3/13/2026 12:46:41	金華國小	家長委員	許惟恩	否
16	3/13/2026 12:40:57	金華國小	教師	陳怡君	否
17	3/13/2026 12:35:37	新生國小	家長委員	楊人穆	否
18	3/13/2026 12:44:13	新生國小	教師	葉美萍	否
19	3/13/2026 12:46:42	新生國小	家長委員	鄭永秀	否
20	3/13/2026 13:01:13	新生國小	家長委員	黎友苓	否
21	3/13/2026 12:39:11	金華國小	衛生組長	蘇馬詞	否
22	3/13/2026 12:46:42	金華國小	家長委員	李岳陽	否
23	3/13/2026 12:41:44	新生國小	主任	江貞慧	是
24	3/13/2026 12:24:38	新生國小	營養師	吳英芬	是
25	3/13/2026 12:33:31	中原廠商	廠商	李許鳳	是
26	3/13/2026 12:33:06	中原廠商	廠商	柯怡惠	是
27	3/13/2026 12:45:18	中原廠商	廠商	董建泰	是
28	3/13/2026 12:41:08	中原廠商	廠商	董家齊	是
29	3/13/2026 12:41:30	金華國小	午餐幹事	蕭靜筠	是

(附件1) 臺北市大安區新生國小午餐供應群組滿意度調查統計結果

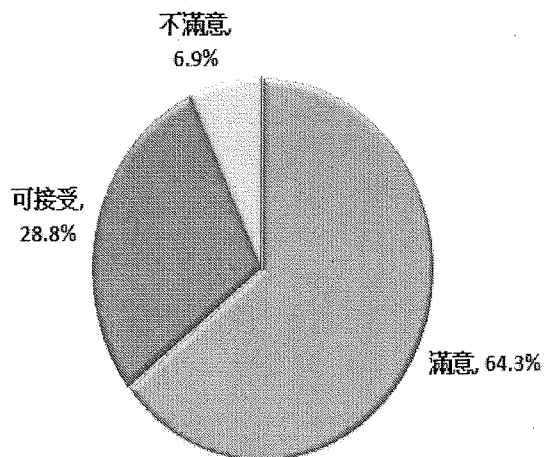
臺北市新生國小114學年度(1)學期學童午餐供應滿意度統計

	滿意	可接受	不滿意
1. 送餐時間	89.1%	10.4%	0.6%
2. 飯菜的供應量	80.9%	18.0%	1.1%
3. 飯菜、餐具的衛生情形	83.7%	14.9%	1.5%
4. 菜單供應內容	63.6%	32.5%	3.9%
5. 菜的口味滿意度	51.2%	42.3%	6.5%
6. 飯、菜的軟硬	63.6%	29.8%	6.6%
7. 水果、牛奶的品質	74.4%	21.4%	4.1%
8. 食物(飯、菜、湯)的溫度	71.1%	23.4%	5.5%
9. 對於送餐叔叔、阿姨的工作態度	89.9%	9.0%	1.1%



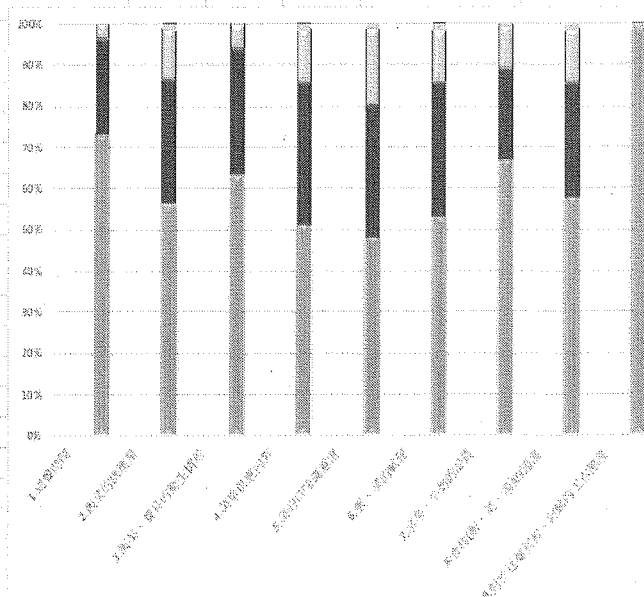
10. 整體而言，你對學校的滿意度

	滿意	可接受	不滿意
新生國小	64.3%	28.8%	6.9%



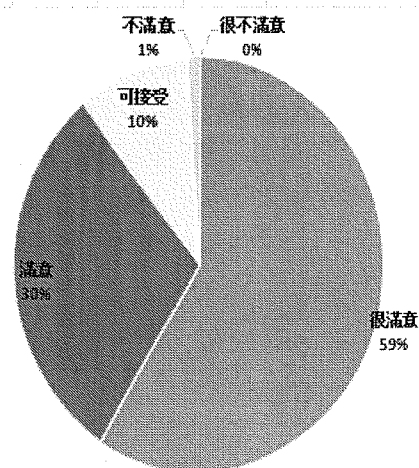
臺北市金華國小114學年度(1)學期學童午餐供應滿意度統計

	很滿意	滿意	可接受	不滿意	很不滿意
1. 送餐時間	73.30%	22.8%	3.7%	0.2%	0.0%
2. 飯菜的供應量	56.8%	29.5%	11.9%	1.7%	0.1%
3. 飯菜、餐具的衛生情形	63.6%	30.2%	5.9%	0.3%	0.0%
4. 菜單供應內容	51.6%	34.0%	12.6%	1.6%	0.2%
5. 菜的口味滿意度	48.8%	31.6%	18.2%	1.5%	0.0%
6. 飯、菜的軟硬	53.7%	31.9%	12.5%	1.8%	0.1%
7. 水果、牛奶的品質	67.2%	21.5%	10.3%	0.9%	0.0%
8. 食物(飯、菜、湯)的溫度	58.2%	27.5%	12.6%	1.7%	0.0%
9. 對於送餐叔叔、阿姨的工作態度	88.5%	10.6%	0.7%	0.2%	0.0%

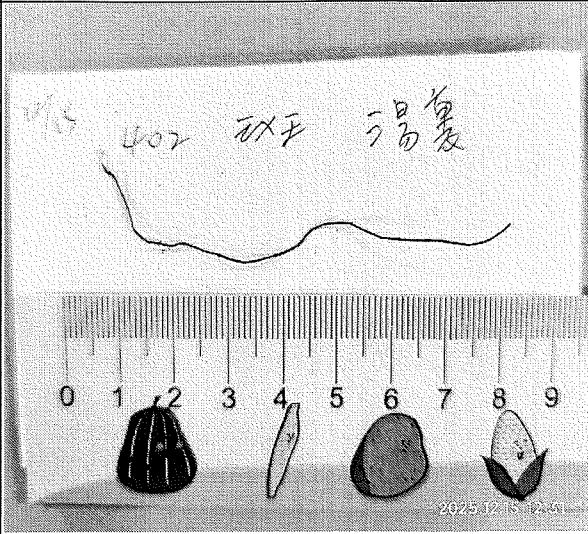
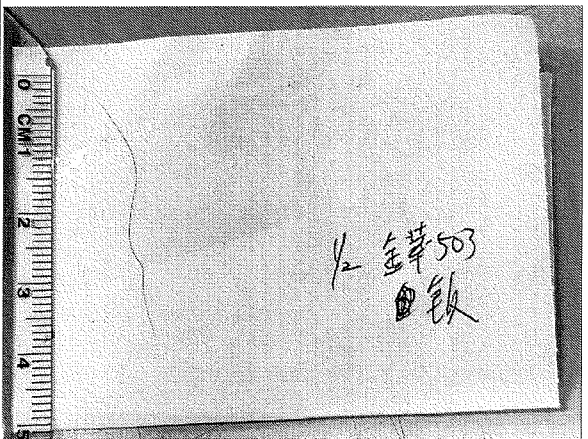


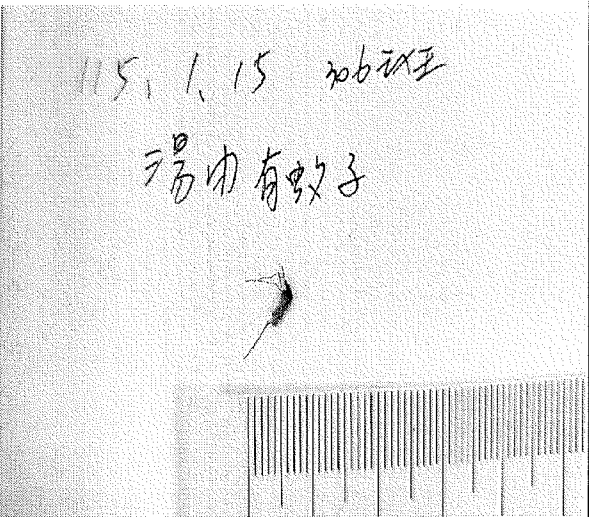
10. 整體而言，你對學校的滿意度

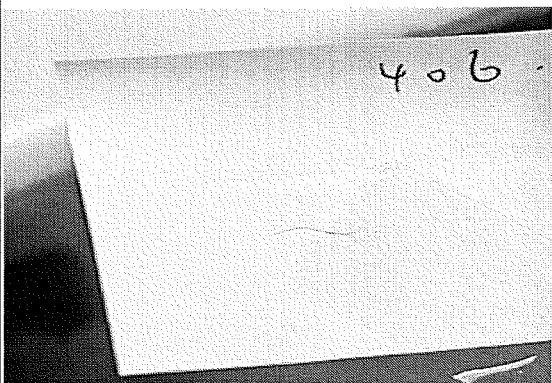
	很滿意	滿意	可接受	不滿意	很不滿意
金華國小	58.8%	30.4%	9.7%	1.1%	0.0%



(附件 2) 臺北市大安區新生國小午餐供應群組供膳異物事件紀錄表

日期	發現時間	午餐用餐時間	金華國小 4 年 2 班
異物事件處理說明	■菜餚異物：在海芽薑絲湯中發現約 8 公分黑線 ■原因分析&說明： 研判異物可能為乾海帶芽供貨來源製程中混入，因包裹在捲曲的乾海帶內，顏色相近，廚房工作人員在前處理挑揀清洗乾海帶芽時沒有挑揀出來。 ■防止再發生措施： 1. 加強乾海帶芽入菜前的異物挑揀。 2. 更換乾貨供應廠商，並請上游廠商注意供應品質。		
	 異物事件屬一般物理性異物 ※記點參考 1-5 點		
日期	發現時間	午餐用餐時間	金華國小 5 年 3 班
異物事件處理說明	■菜餚異物：在糙米飯中發現約 4 公分頭髮 ■原因分析&說明： 1. 工作人員於製程中髮帽位移，導致頭髮外露掉落混入。 說明：廚房工作人員作業期間全程配戴 2 層髮帽：先以髮帽包覆頭髮再戴上工作帽，人員進入烹調區和配膳區須通過浴塵室，去除工作服上殘留的毛髮和灰塵。 2. 班級學生打菜期間掉落。 ■防止再發生措施： 1. 工作人員製備全程確認髮帽包覆完全。 2. 送餐前後務必確認飯盒蓋為密閉狀態。 3. 請班級學生打菜時務必穿著小廚師服並戴上髮帽，打完菜湯蓋上蓋確實，確保衛生安全。		
	 異物事件屬一般物理性異物 ※記點參考 1-5 點		

日期	115 年 1 月 2 日	發現時間	■午餐用餐時間	■金華國小 4 年 7 班
異物事件處理說明	■菜餚異物：在味噌蔬菜湯中發現 0.5 公分瓢蟲 ■原因分析&說明：研判應為菜蟲，湯中有大白菜，瓢蟲可能夾雜於大白菜葉片中，大片葉菜類易夾雜異物於葉片間，工作人員在清洗蔬菜時沒有挑揀出來。 ■防止再發生措施：大白菜屬大片葉菜類，易夾雜異物於葉片間，提醒現場人員針對此類型蔬菜類加強前處理清洗挑揀作業，將葉菜仔細撥開以流水沖洗，並於後續烹調、配膳作業步驟時進行異物檢視，提升異物檢出率。			 異物事件屬一般生物性異物 ※記點參考 1-3 點
日期	115 年 1 月 15 日	發現時間	■午餐用餐時間	■金華國小 3 年 6 班
異物事件處理說明	■菜餚異物：在肉骨茶風味湯中發現約 1 公分蚊子 ■原因分析&說明：研判可能為湯在烹調配膳過程中掉入湯桶內。※中央廚房各區門戶均設有空氣簾或防蟲簾阻絕病媒蚊蟲，但有部分時段配合進貨或出餐，大門會呈開啟狀態，加上近期 B1 外部環境時常有蚊蟲出沒，有可能趁隙飛入(廚房)掉進(湯桶) ■防止再發生措施： 1. 加強防蚊蟲侵入：空氣簾加強運轉、新增捕蚊燈的置放、進貨出餐之後大門應立保持關閉狀態。 2. 請工作人員打湯後立即上蓋，避免食材暴露在空氣中蚊蟲掉落。 3. 湯桶上蓋前目視確認是否有異物混入。 3. 送餐至班級餐車上後，再次確認湯桶與湯蓋是否完整密合。			 異物事件屬一般生物性異物 ※記點參考 1-3 點

日期	115 年 1 月 8 日	發現時間	■午餐用餐時間	■新生國小 4 年 6 班
異物事件處理說明	■菜餚異物:在佛手瓜燴魚丸中發現約 1 公分細毛 ■原因分析&說明: 研判應為動物細毛。當天主菜為雞肉, 可能前置清洗處理時, 附著於盛裝用具不小心與其混入。 ■防止再發生措施: 1. 避免食材交叉處理, 處理食材時應分開處理。 2. 注意食材的異物挑揀, 避免異物混入食材中。			 異物事件屬一般物理性異物 ※記點參考 1-5 點
日期	115 年 1 月 12 日	發現時間	■午餐用餐時間	■新生國小 3 年 6 班
異物事件處理說明	■菜餚異物:在有機荷葉白菜中發現 1.5 公分菜蟲 ■原因分析&說明: 研判應為菜蟲, 可能夾雜於荷葉白菜葉片中, 菜蟲與青菜顏色相近工作人員在清洗蔬菜時沒有挑揀出來。 *當日荷葉白菜為北農供應的有機蔬菜。 ■防止再發生措施: 荷葉白菜屬大片葉菜類, 易夾雜異物於葉片間, 提醒現場人員針對此類型蔬菜類加強前處理清洗挑揀作業, 將葉菜仔細撥開以流水沖洗, 並於後續烹調、配膳作業步驟時異物檢視, 提升異物檢出率。			 異物事件屬一般生物性異物 ※記點參考 0-1 點

(附件 3)

臺北市大安區新生午餐供應群組 115 年 4 月份午餐菜單

日期	星期	主食	副食			湯	水果	
4/1	三	★芝麻飯	★砂鍋魚 (烏魚, 大白菜)	★堅果腐皮豆芽 (豆芽, 油豆腐片)	時令蔬菜	南瓜濃湯		
4/2	四	燕麥飯	洋芋燒雞 (雞胸丁, 洋芋大丁)	紅絲花椰 (花椰菜, 胡蘿蔔)	有機蔬菜	蘿蔔大骨湯	水果	
4/7	二	★香鬆飯 (有機米, 芝麻)	玉米蒸蛋 (液蛋, 玉米)	蘿蔔燒油腐 (白蘿蔔, 油豆腐)	有機蔬菜	田園蔬菜湯	牛奶(新)/ 水果(金)	
4/8	三	五穀飯	★豆豉魚球 (烏魚, 傳統豆腐)	螞蟻上樹 (冬粉, 豬絞肉)	時令蔬菜	味噌海芽湯		
4/9	四	茄汁鐵板麵、香滷翅小腿*2、有機蔬菜、玉米蘿蔔湯						牛奶(金)/ 水果(新)
4/10	五	蕎麥飯	紅棗燉雞 (雞胸塊, 杏鮑菇)	★堅果三色玉米 (玉米粒, 小黃瓜)	時令蔬菜	綠豆薏仁湯	水果	
4/13	一	小米飯	★金茸炒蛋 (液蛋, 有機菇)	高麗燒凍腐 (高麗菜, 凍豆腐)	有機蔬菜	金茸玉米湯	水果	
4/14	二	胚芽飯 (有機米)	三杯雞 (雞胸塊, 豬血糕)	蛋酥白菜滷 (大白菜, 有機菇)	有機蔬菜	紅豆麥片湯	牛奶(新)/ 水果(金)	
4/15	三	糙米飯	古早味滷肉 (豬肉塊, 馬鈴薯)	★堅果珍菇豆干 (豆干片, 金針菇)	時令蔬菜	洋蔥湯		
4/16	四	麥片飯	★蒙古炒肉 (豬肉片, 高麗菜, 魷魚)	★小瓜炒黑輪 (小黃瓜, 黑輪)	有機蔬菜	★大滷湯	水果	
4/17	五	蘑菇鐵板麵、※★香酥虱目魚排、時令蔬菜、芽菜豆腐湯						牛奶(金)/ 水果(新)
4/20	一	紫米飯	咖哩雞肉 (雞肉, 馬鈴薯)	滷味拼盤 (蘿蔔, 豆干, 海帶)	有機蔬菜	海芽蛋花湯	水果	
4/21	二	鮮蔬蛋炒飯(有機米)、蒲燒鯛魚排、有機蔬菜、四神大骨湯						牛奶
4/22	三	五穀飯	梅干燒肉 (豬肉塊, 梅干菜)	鮮蔬冬粉 (冬粉, 鮮蔬)	時令蔬菜	冬瓜大骨湯		
4/23	四	★芝麻飯	香菇蒸蛋 (液蛋, 香菇)	腐皮花椰 (花椰菜, 油豆腐片)	有機蔬菜	馬鈴薯濃湯	水果	
4/24	五	燕麥飯	黑胡椒雞肉 (雞胸肉, 洋蔥)	★堅果麵筋白菜 (麵筋, 大白菜)	時令蔬菜	冬瓜西米露	水果	
4/27	一	古早味鹹粥、香滷雞腿、有機蔬菜、★豆沙包*1						牛奶(金)/ 水果(新)
4/28	二	★香鬆飯 (有機米, 芝麻)	馬鈴薯燒雞 (雞胸塊, 馬鈴薯)	麻油時蔬 (高麗菜, 胡蘿蔔)	有機蔬菜	黑糖地瓜湯	牛奶(新)/ 水果(金)	
4/29	三	胚芽飯	筍香滷肉 (豬肉塊, 筍干)	★堅果蜜汁豆干 (四角豆干, 杏鮑菇)	時令蔬菜	★柴魚高麗菜湯		
4/30	四	藜麥飯	香酥魚球 (鮮魚, 馬鈴薯)	關東煮 (蘿蔔, 油豆腐, 甜不辣)	有機蔬菜	鮮菇時蔬湯	水果	

臺北市大安區新生午餐供應群組 115 年 5 月午餐菜單

日期	星期	主食	副食			湯	水果
5/4	一	胚芽飯	日式蒸蛋 (液蛋)	紅燒豆腐 (豆腐, 杏鮑菇)	有機蔬菜	羅宋湯	水果
5/5	二	蕎麥飯 (有機米)	義式香草雞肉 (雞肉, 馬鈴薯)	★滷味雙拼 (蘿蔔, 豆干, 海帶捲)	有機蔬菜	枸杞冬瓜湯	牛奶(新)/ 水果(金)
5/6	三	糙米飯	古早味滷肉 (豬肉塊, 馬鈴薯)	塔香海根 (海根, 九層塔)	時令蔬菜	★柴魚黃瓜湯	
5/7	四	油蔥拌麵、※蜜汁雞腿*1、有機蔬菜、雙色蘿蔔湯					牛奶(金)/ 水果(新)
5/8	五	★香鬆飯 (芝麻)	※★香酥魚球 (烏魚, 地瓜)	★堅果白菜冬粉煲 (大白菜, 冬粉)	時令蔬菜	綠豆仙草湯	水果
5/11	一	五穀飯	豆豉肉片 (豬肉片, 豆豉)	雙色花椰 (白花椰, 有機菇)	有機蔬菜	★關東煮湯 (柴魚)	水果
5/12	二	紫米飯 (有機米)	木耳玉米炒蛋 (液蛋, 玉米, 有機菇)	鮮蔬鮑菇豆干 (豆干, 杏鮑菇)	有機蔬菜	綠豆西米露	牛奶(新)/ 水果(金)
5/13	三	胚芽飯	瓜仔肉 (肉末, 豆乾丁)	★堅果脆炒豆芽 (豆芽, 豆腐皮)	時令蔬菜	洋蔥湯	
5/14	四	小米飯	咖哩雞肉 (雞胸塊, 馬鈴薯)	玉米燴蘿蔔 (玉米粒, 蘿蔔)	有機蔬菜	味噌豆腐湯	水果
5/15	五	義大利茄汁肉醬麵、※★香酥虱目魚排*1、時令蔬菜、玉米濃湯					牛奶(金)/ 水果(新)
5/18	一	★香鬆飯 (芝麻)	粉蒸排骨 (豬肉, 前排丁, 地瓜)	★蘿蔔魚羹 (蘿蔔, 魚羹)	有機蔬菜	紫菜蛋花湯	水果
5/19	二	茄汁蛋炒飯(有機米, 液蛋)、香滷翅小腿*2、有機蔬菜、白菜時蔬湯					牛奶
5/20	三	燕麥飯	★米醬魚丁 (烏魚, 白菜)	豆芽海帶絲 (海帶絲, 黃豆芽)	時令蔬菜	金草三絲湯	
5/21	四	蕎麥飯	玉米蒸蛋 (液蛋)	★堅果南瓜豆腐羹 (豆腐, 南瓜)	有機蔬菜	四神湯	水果
5/22	五	麥片飯	※椒鹽肉條 (豬肉條, 馬鈴薯條)	黃瓜丸片 (大黃瓜, 貢丸)	時令蔬菜	枸杞銀耳甜湯	水果
5/25	一	味噌什錦烏龍湯麵、※香酥雞翅*1、有機蔬菜					牛奶(金)/ 水果(新)
5/26	二	糙米飯 (有機米)	★和風雞肉丼 (雞胸肉, 雞蛋, 柴魚)	咖哩蔬菜 (馬鈴薯, 花椰菜)	有機蔬菜	冬瓜山粉圓	牛奶(新)/ 水果(金)
5/27	三	五穀飯	蒜泥白肉 (豬肉片, 豆芽)	麻婆豆腐 (豆腐, 豬絞肉)	時令蔬菜	★大滷湯(雞蛋)	
5/28	四	★芝麻飯	※★塔香魚球 (烏魚, 馬鈴薯)	★關東煮 (蘿蔔, 油豆腐, 柴魚)	有機蔬菜	珍菇海芽湯	水果
5/29	五	胚芽飯	★回鍋肉 (豬肉片, 高麗菜, 魷魚)	★堅果木耳黃豆芽 (黃豆芽, 木耳)	時令蔬菜	★柴魚蔬菜湯	水果