

新北市中港國小105學年度第二次午餐委員會議簽到表

- 一、時間：中華民國 106年6月13日（星期二）16 時 30 分  
 二、地點：1棟2樓會議室  
 三、主持人：張校長文斌

項次	單位	姓名	簽到	備註
1	中港國小校長	張文斌	張文斌	
2	中港國小教務主任	徐雪櫻	徐雪櫻	
3	中港國小學務主任	徐鼎森	請假	
4	中港國小總務主任	鄭姿錦	鄭姿錦	
5	中港國小輔導主任	周竹一	請假	
6	中港國小一年級代表	李詩琦	李詩琦	
7	中港國小二年級代表	劉芳伶	劉芳伶	
8	中港國小三年級代表	柯夙琪	柯韻宜	
9	中港國小四年級代表	戴月麗	戴月麗	
10	中港國小五年級代表	李秀真	李秀真	
11	中港國小六年級代表	黃巧鳴	黃巧鳴	
12	中港國小科任代表	黃介豪	黃介豪	
13	中港國小家長代表	王又禾	王又禾	
14	中港國小家長代表			
15	中信國小行政代表	楊朝琴	楊朝琴	
16	中信國小家長代表	張淑真	張淑真	
17	中信國小家長代表	朱熾如	朱熾如	
18	中港國小營養師	李美增	李美增	會議紀錄

# 105 學年度中港國小午餐委員會期末會議紀錄

時間：106 年 6 月 13 日（星期二）16 時 30 分

地點：本校 1 棟 2 樓會議室

主席：張校長文斌

出席人員：詳見簽到表

敬陳 鈞長 核閱

營養師 李美增

2017.6.16

案由一、二於暑期辦理完成

總務處 鄭姿錦

2017.6.16

壹、主席致詞

貳、工作報告

一、午餐供應現況：

中港師生葷食 1754 人+素食 26 人

中信師生葷食 959 人+素食 23 人

合計 2762 人

校長 張文斌

2017.6.16

二、10602 起，每週二供應的有機蔬菜改由新北在地小農（林口區周好有機農場）供應。（由新北市農業局媒合）

三、廚房設備持續更新中（包含飲水機等）。

四、輔大食品營養系師生約 70 人，1060217 參訪順利完成，感謝主任及總務處同仁大力協助。

五、中港及中信學校代表及家長會參訪（1060316）。

六、105 學年度（第 1 學期）午餐經費收支結算，收入為 11818255 元，支出為 11454461 元，食材占支出比例為 72.4%，人事費占 19.6%，其餘為水電燃料設備維修等。

七、因應勞基法一例一休規定，廚務人員預定 106 年度加班日有家長日 4 小時（上下學期各 1 次，由目前 9 位廚務人員分 2 組完成，每人每年 4 小時，加班費預估為 6184 元），5/1 勞動節發 1 日加班費預估為 8244 元。

八、新北市教育局、衛生局及農業局午餐聯合稽查，於 1060516 順利完成。

參、提案討論

案由一：下學年度起新北市配合中央政策，中小學午餐須採用四章 1Q（「CAS 有機農產品標章」、「CAS 臺灣優良農產品標章」、「產銷履歷認證標章」、「吉園圃標章」，以及「台灣農產生產溯源 QR Code」）之食材，符合條件者，每人每餐補助 3.5 元，可能會造成菜色變化少，尤其是海鮮類及水果，請總務處協助辦理下學年度午餐食材採購時列入招標條件中。

討論：此為中央政策，先讓委員們知道，待來文後配合辦理。

決議：請總務處協助於下學年度（106）食材招標時列入招標合約中。

案由二：預計暑假檢修的項目-新鮮送風機風管，抽風機，水果籃置放處改善（不鏽鋼櫥櫃），剝皮機整修或更新。

討論：新鮮送風機及風管檢修已完成需求評估及估價作業，後續由總務處辦理採購相關事宜。

水果籃擬新增不鏽鋼櫥櫃，須加裝鎖頭，避免被破壞。

午餐廚房前遮陽板破損漏水及黑網覆蓋不足情形，請一併於暑假（八月），再請廠商協助整修。

廚房頂樓因斜屋頂防水問題，造成大雨時水會沿著門楣大量灌入樓梯間，請總務處協助找原本配合廠商協助處理。暫時先以帆布阻擋，減少雨水進入。

決議：請廠商協助提供估價單，請 鈞長核可後辦理採購。

隨時請廚房相關人員依需求檢修廚房設備。

#### 參、臨時動議

中信代表：之前公文有要求提供素食菜單供師生選用。

答：本校有提供素食餐供師生選用，目前素食用餐人數約 50 人。

中信代表：吉園圃蔬菜變化少的問題，之前已有反映過。

答：吉園圃蔬菜種類由新北果菜公司安排，學校無選擇權，會將建議在反映給教育局長官參考。

另因近日大雨造成吉園圃蔬菜品質欠佳，連續 2 日(6/5 及 6/7)出現蚜蟲很多，退換貨不及，廚房緊急應變及食材廠商(軒泰)協助緊急調用 CAS

冷凍花椰菜備用，以解燃眉之急，因新北果菜應變情況欠佳，學校是否需自行備用冷凍蔬菜，以備不時之需？校長指示，於下年度食材招標時將此案列入服務需求中，請食材廠商提供冷凍蔬菜備用。

一年級代表：建議主菜增加魚類供應，以方便孩子換牙階段，方便食用。

答：魚類供應配合教育部學校午餐食物內容及營養基準建議至少 2 份/月，魚類等海鮮因成本/衛生安全(有 CAS 認證的少，風險相對高)/烹調(須油炸，蒸煮容易有腥味)/種類(有刺的不敢選用)等考量，無法增加食用頻率，但在肉類選用時，減少使用大塊肉類的供應，一來符合營養需求，二來可適度減少換牙時咀嚼的不適，敬請老師協助轉達。

二年級代表：週三特餐如有炒飯，請配置 1 湯匙 1 飯匙。

答：轉知廚務人員配合辦理。

四年級代表：希望簡化申請退費的流程。

答：目前退費方式可於午餐專區的退費辦法中下載退費申請表，只要請假符合條件者，即可辦理退費。

三年級代表：有班級反映，黑胡椒太辣。

答：轉知廚務人員使用時注意份量拿捏，避免太辣。

#### 伍、主席綜合裁示

#### 陸、散會