

臺北市蓬萊國小 112 學年第 2 學期第一次午餐供應委員會會議紀錄

一、時間：113 年 3 月 7 日（星期四）下午 14 時 30 分

二、地點：二樓多功能教室

三、出席：（如簽到表）

四、主席：劉芳如主任

紀錄：衛生組 鄭文瑛老師

五、主席報告（略）

六、既定議程討論

（一）報告

1. 學校午餐每月供應 1 次有機菇說明

- 試辦期間：自 113 年 2 月 16 日起至 113 年 12 月 31 日止(共 9 個月)，每月供應時間依北農公司於平台公布資訊為主。
- 為確保食材把關，由臺北市政府產業發展局、市場管理處監督臺北農產運銷股份有限公司(下稱北農公司)成立之有機食材供應平臺供應 113 年試辦國小每月 1 次有機菇。
- 北農公司目前規劃有機杏鮑菇、有機金針菇、有機金滑菇、有機黑蠔菇、有機黑木耳等 5 種品項輪流供應。
- 用餐人數每人 40 公克上限。

（二）討論午餐供應相關事宜

1. 協助審查群組 113 年 4 月和 5 月菜單（附件 1、2）

(1) 4/2 特餐餐點小孩非常喜愛，請問有素食特餐可票選嗎？

廠商回覆：廚房素食鍋只有 1 鍋。一般來說，菜單設計是葷食時才確認後，再依據葷食食材微調或搭配其他食材烹煮。如果另票選素食餐點，烹飪時間將延長，易延誤送餐時間。

(2) 4/9 奶油南瓜燒魚乳酪味道重，魚肉易黏黏糊糊。可否換魚種或烹調方式？

廠商回覆：現今魚肉都是先裹粉再炸，減少魚肉出水散開的狀況。奶類入菜的起司粉也改用不嗆鼻的乳酪絲，希望學生攝取到奶類，

這次改採分散醬汁及減少醬汁用量。

(3) 4/10 破布子是否有去籽？

廠商回覆：一般來說，我們希望學生食用到可看到原始樣貌的原型食物。這次會請工作人員協助破布子去籽，再加入烹調。

(4) 5/9 蒸蛋是小孩很喜愛的一道菜，常常會到備份區加量，可否當天事先各班先增量？

廠商回覆：好吃的蒸蛋是調配蛋和水的比例烹煮而成，且只能放 7-8 分滿蒸煮，若 10 分滿的量蒸煮，蓋上內蓋會壓碎蒸蛋，軟散一團。通常，備品區會多備幾桶讓小孩增量取食。

(5) 5/21 湯品的山粉圓請協助清洗，避免太大顆粒，小孩誤會成其他物品。

廠商回覆：山粉圓碰水易泡開，將請工作人員下鍋前多檢視注意。

(6) 鯛魚比例可否提高？

廠商回覆：生鮮鯛魚未有認證；蒲燒鯛是魚類調理品，只符合 Q 的認證，且教育局在菜單設計上有限制調理品次數的使用，所以無法常入菜單。

我們的生鮮魚肉製程皆是工作人員自己醃製，不使用調理包。4/23 魚丁試著改成鮭鯊魚烹煮。

七、散會：下午 3 時 30 分