

臺北市立北安國民中學 113 學年度第二學期第一次午餐供應委員會

會議記錄

紀錄者: 午祕蔣宜倫老師

壹、開會時間：114 年 03 月 05 日(星期三) 中午 12 時 30 分

貳、開會地點：仁愛樓 2 樓團輔室

參、議程

一、主席致詞：感謝大家參與這學期的第一次午餐供應委員會，本次開會有幾項議程，請衛生組長進行說明與討論。

二、業務說明：

(一)2025 年 1 月團膳滿意度：詳如附件一。

(二)2025 年 1 月廚餘量表：本月廚餘率為 3.06%，詳如附件二。

三、提案討論：

(一)案由一、檢視士福 4 月份菜單一案，提請 討論。

1. 說明：

(1)菜單(普通班/舞蹈班)：詳如附件三。

2. 決議：

(1)全體一致通過。

(2)舞蹈班菜單：委請舞蹈組長過目審核。

(二)案由二、2 月 11 日教師反應教師團膳的白飯內有小飛蟲一案，提請 討論。

1. 說明：

(1)教師反應：盛飯夾取菜餚、回到座位用餐後，發現白飯內有小飛蟲。

(2)士福公司回覆：詳如附件四。

2. 決議：

(1)依據「臺北市立北安國民中學 113 學年度學校午餐外訂桶餐採購案財物採購」契約書，第七條罰則（一）一般違約記點之三、供餐品質(食材品質)2、食材之一般性生物異物，記點 0-1 點。

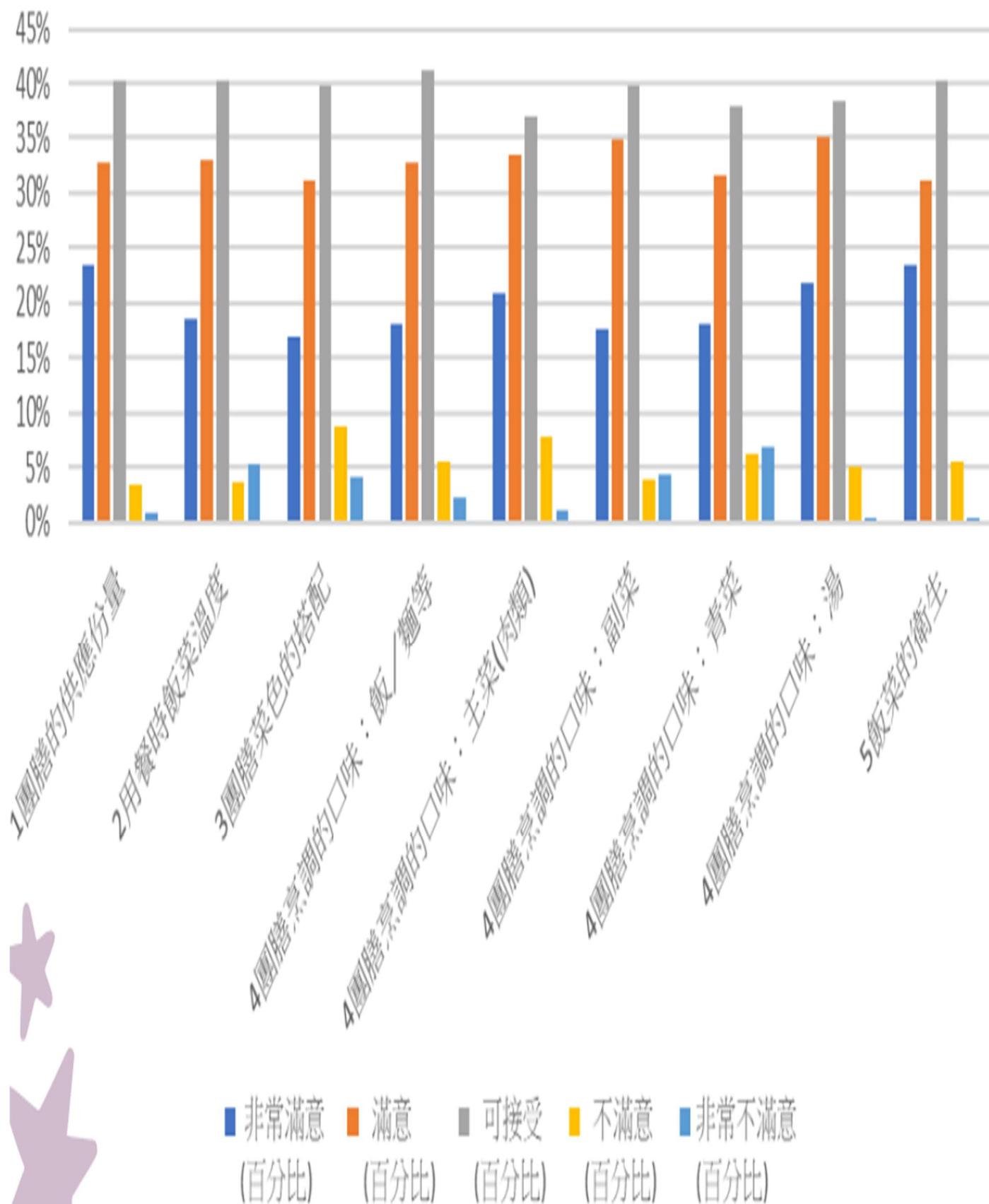
(2)經出席人員投票表決，列入觀察不扣點數之同意 6 票，不同意 0 票，無意見 5 票，本案不列入缺失記點。

肆、臨時動議：

為因應午餐招標作業需求，將於 114 年 04 月 10 日(星期四)第二次午餐供應委員會前，加開臨時會議，討論午餐招標作業之相關事項。

伍、散會

1月團膳滿意度圖(新北)



B-13-1 臺北市立北安國民中學每日午餐廚餘量記錄表

2025 年 1 月

供餐廠商名稱__新北__

填寫說明：

1. 學校每日午餐用餐前總供應量請由中央廚房學校或供餐廠商提供。
2. 廚餘率(%)計算方式=本日廚餘總量(公斤)/本日用餐前總供應量(公斤)。
3. 本表之午餐廚餘總量，學校得以實際秤量或固定容器估算(例如以 50 公斤廚餘桶盛裝，則以 50 公斤*當日盛裝桶數核計)。
4. 本表計算之廚餘總量請先行扣除備餐量、湯汁、不可食之骨頭、果皮、其他異物或非學校午餐供應之食物等。
5. 中央廚房供應群組學校以各校分開計算方式記錄。
6. 當日廚餘率超過 15%，請填寫原因分析及改善說明欄位，並向主管及校長報告；廚餘率不超過 15%者，仍應填寫本表，惟不用填寫原因分析及改善說明欄位。
7. 每日廚餘率超過 15%時，學校可視實際需要通知供餐廠商因應處理。
8. 如本月廚餘率超過 15%之天數超過半數以上(如供餐 21 天中有 10 天超過)，應請學校協同或督導供餐廠商提出書面改善方案。
9. 本表每月陳核校長一次，記錄表留存兩年。
10. 本項列入營養師輔導訪視項目。

日期	本日午餐 總供應餐 次(人數)	本日用餐 前總供應 量(公斤)	本日廚餘 總量(公 斤)	廚餘率	廚餘率 是否超過 15%	原因分析	改善說明	填表人
2	431	267	7.46	2.79%	☐ 是 ☒ 否	☐ 未精算供應量 ☐ 菜色反應不佳 ☐ 其他_____	☐ 修正供應量 ☐ 改善菜色 ☐ 營養宣導 ☐ 其他_____	蕭慈瑩
3	428	265	8.00	3.02%	☐ 是 ☒ 否	☐ 未精算供應量 ☐ 菜色反應不佳 ☐ 其他_____	☐ 修正供應量 ☐ 改善菜色 ☐ 營養宣導 ☐ 其他_____	蕭慈瑩
6	431	267	8.36	3.13%	☐ 是 ☒ 否	☐ 未精算供應量 ☐ 菜色反應不佳 ☐ 其他_____	☐ 修正供應量 ☐ 改善菜色 ☐ 營養宣導 ☐ 其他_____	蕭慈瑩
7	427	265	8.58	3.24%	☐ 是 ☒ 否	☐ 未精算供應量 ☐ 菜色反應不佳 ☐ 其他_____	☐ 修正供應量 ☐ 改善菜色 ☐ 營養宣導 ☐ 其他_____	蕭慈瑩
8	430	267	8.56	3.21%	☐ 是 ☒ 否	☐ 未精算供應量 ☐ 菜色反應不佳 ☐ 其他_____	☐ 修正供應量 ☐ 改善菜色 ☐ 營養宣導 ☐ 其他_____	蕭慈瑩
9	432	268	8.12	3.03%	☐ 是 ☒ 否	☐ 未精算供應量 ☐ 菜色反應不佳 ☐ 其他_____	☐ 修正供應量 ☐ 改善菜色 ☐ 營養宣導 ☐ 其他_____	蕭慈瑩
10	427	265	7.81	2.95%	☐ 是 ☒ 否	☐ 未精算供應量 ☐ 菜色反應不佳 ☐ 其他_____	☐ 修正供應量 ☐ 改善菜色 ☐ 營養宣導 ☐ 其他_____	蕭慈瑩

附件三
(一)普通班菜單



114年4月份午餐菜單北安國中



地址：臺北市內湖區新明路195號 服務電話：2792-0951 營養師：江麗萍（營養師4190號）

日期	星期	主食	主菜1	副菜1	副菜2	副菜3	湯品	乳品	水果	點心	飲料	總量	
1	二	香Q白飯	匈牙利燻肉 豬肉 燻肉 時蔬(煮)	紫香蒸蛋 蛋 紫香(蒸)	脆炒高麗 高麗菜 時蔬(炒)	高麗菜	大骨鮮瓜湯 時蔬 大骨		6.5	2.8	2	2.5	870
2	三	有機白飯	鹽燒雞肉 雞肉 時蔬(燻)	豬肉燒干片 豬肉 干片 時蔬(燻)	毛豆玉米 毛豆 玉米(炒)	高麗菜	三鮮湯 豆腐 鮮肉 時蔬	乳品	7	2.8	2	2.5	905
3	四	清明兒童假期											
4	五												
7	一	肉鬆飯	紐奧良雞翅*1 三鮮雞(燻)	腐皮魷魚捲*1 腐皮 魷魚(燻)	士福滷味 滷味 時蔬(燻)	高麗菜	羅宋湯 番茄 時蔬		6.5	2.5	2	2.5	863
8	二	香Q白飯	日式咖哩豬 豬肉 時蔬(燻)	關東煮 甜不辣 蛋丸 時蔬(煮)	蒜香豆段 豆段 時蔬(炒)	高麗菜	味噌湯 海帶 豆腐 味噌		7	2.8	2	3	927
9	三	芝麻有機飯	三杯雞 雞肉 雞腿 時蔬(炒)	★可樂餅*2 可樂餅(炸)	時蔬鮮瓜 瓜 時蔬(炒)	有機菜	蔬菜豬肉湯 時蔬 豬肉	乳品	6.5	2.5	2	2.5	863
10	四	小米飯	薑汁燒肉 豬肉 時蔬(燻)	時蔬炒蛋 蛋 時蔬(炒)	茄汁洋芋 馬鈴薯 時蔬(煮)	有機菜	冬瓜粉圓 粉圓 冬瓜(燻)		7	3	2	3	905
11	五	香Q白飯	★鹹酥雞*3 雞肉 時蔬(炸)	海帶肉絲 海帶 肉絲(燻)	金菇花椰 金針菇 鮮花椰 時蔬(炒)	有機菜	玉米蛋花湯 玉米粒 蛋 時蔬		6.5	2.5	2	3	901
14	一	芝麻飯	日式親子丼 雞肉 時蔬(燻)	天婦羅油豆腐 甜不辣 油豆腐(燻)	紅燒白藍 高麗菜 紅燒(炒)	高麗菜	肉骨茶湯 豆皮 時蔬 排骨		6.5	2.8	2	2.5	870
15	二	香Q白飯	蔥爆豬柳 豬肉 時蔬(燻)	滷蛋*1 蛋 干(燻)	彩糖銀芽 鮮豆 時蔬(炒)	高麗菜	筍片雞湯 筍片 雞肉 時蔬		7	3	2	2.5	923
16	三	有機白飯	照燒豚肉 豬肉 時蔬(燻)	肉香長豆 長豆 雞肉(燻)	雙色海椒 海椒 時蔬(炒)	有機菜	冬瓜排骨湯 冬瓜 排骨	乳品	6.5	2.5	2	2.5	863
17	四	招牌脆皮雞	★脆皮雞翅*1 三鮮雞(炸)	干丁肉燥 雞肉 干丁(燻)	紅燒豆腐 豆腐 時蔬(煮)	有機菜	仙草蜜 仙草		6.5	3	2	2.5	862
18	五	麥片飯	筍香肉絲 筍 雞肉 時蔬(燻)	★麥香雞*1 麥香雞(炸)	蠟燭上樹 鮮肉 時蔬(炒)	有機菜	海苔蛋花湯 海苔 鮮肉		6.5	2.7	2	2.5	861
21	一	DIY義式麵	BBO雞排*1 雞排(燻)	西西里 番茄肉醬 玉米粒 雞肉 時蔬(煮)	雙色花椰 花椰 時蔬(炒)	高麗菜	蘿蔔排骨湯 白蘿蔔 排骨		6.5	2.8	2	2.5	870
22	二	香Q白飯	糖醋鳳香雞 雞肉 時蔬 鳳梨(炒)	京醬肉絲 豬肉 時蔬(燻)	木須白菜 大白菜 木耳(炒)	高麗菜	巧達濃湯 馬鈴薯 時蔬 蛋		7	2.7	2	3	918
23	三	紫米有機飯	蒜泥肉片 豬肉 時蔬(燻)	麥克雞塊*2 麥克雞塊(燻)	紅燒高麗 高麗菜 紅燒(炒)	有機菜	酸辣湯 豆腐 時蔬 鮮肉	乳品	6.5	2.8	2	2.5	870
24	四	五穀飯	筍乾燻肉 梅乾菜 筍乾 雞肉(燻)	海苔蒸蛋 蛋 海苔(蒸)	鹽燒豆腐 豆腐 時蔬(燻)	有機菜	綠豆QQ 綠豆 QQ		7	3	2	2.5	923
25	五	香Q白飯	◆鹽燒魚丁 生鮮魚 時蔬(燻)	沙爹肉片 豬肉 時蔬(燻)	脆炒鮮瓜 時蔬 時蔬(炒)	有機菜	芥菜肉絲湯 鮮豆 鮮肉 時蔬		6.5	2.5	2	3	901
28	一	芝麻飯	避風塘炒雞 雞肉 時蔬 蒜(炒)	白菜獅子頭*1 獅子頭 大白菜(燻)	蜜汁豆干 豆干 時蔬(燻)	高麗菜	味噌蛋花湯 蛋 時蔬 味噌		6.5	3	2	2.5	888
29	二	香Q白飯	魚香肉絲 雞肉 筍 時蔬(燻)	什錦炒蛋 蛋 時蔬(炒)	雜菜冬粉 冬粉 時蔬(炒)	高麗菜	鮮瓜排骨湯 時蔬 排骨		6.5	2.8	2	2.5	870
30	三	糙米有機飯	冰糖豬肉 豬肉 時蔬(燻)	油豆腐甜不辣 甜不辣 油豆腐(燻)	和風佃前煮 海帶 海苔 木耳 豆腐(煮)	有機菜	榨菜肉絲湯 榨菜 肉絲 時蔬	TAP 豆漿	6.5	3	2	3	910

★因市場因素更換菜色，敬請見諒★本菜單採用非基改之玉米及豆製品★

◎含過敏原食材標示 ★本菜單含有海鮮、花生、堅果、蛋、小麥、奶類及相關製品，不適合過敏體質食用★

★本公司皆使用國產豬肉★

★表示炸物
◆表示非基改水產品

午餐供應(20:00)				晚餐供應(18:00)				宵夜供應(22:00)			
品名	品名	品名	品名	品名	品名	品名	品名	品名	品名	品名	品名
0.5	1.5	10.5	5.5	20.5	0.5	1.5	5.5	4.5	3.5		

(二)舞蹈班菜單



14年4月份午餐菜單北安國中舞蹈班



地址：臺北市內湖區新湖路195號 服務電話：2792-0561 營養師：王麗萍（營養師4190號）

日期	星期	主食	主菜1	副菜1	副菜2	副菜3	湯品	甜品	水果	飲料	點心	合計	
1	二	香Q白飯	匈牙利燻肉 豬肉 番茄 時蔬(煮)	紫香蒸蛋 蛋 紫香(蒸)	脆炒高麗 高麗菜 時蔬(炒)	蔬菜	大骨鮮瓜湯 時蔬 大骨		6.5	2.8	2	2.5	870
2	三	有機白飯	醬燒雞肉 雞肉 時蔬(燴)	豬肉燒干片 豬肉 干片 時蔬(燴)	毛豆玉米 毛豆 玉米(炒)	蔬菜	三鮮湯 豆腐 蝦 時蔬	乳品	7	2.8	2	2.5	905
3	四	清明兒童假期											
4	五												
7	一	肉鬆飯	紐奧良雞翅*1 三鮮雞(燴)	腐皮魷魚捲*1 腐皮 魷魚(燴)	士福滷味 滷味 時蔬(燴)	蔬菜	羅宋湯 番茄 時蔬		6.5	2.5	2	2.5	863
8	二	香Q白飯	日式咖哩豬 豬肉 時蔬(煮)	關東煮 甜不辣 雞肉 時蔬(煮)	蒜香豆段 豆段 時蔬(炒)	蔬菜	味噌湯 海帶芽 豆腐 味噌		7	2.8	2	3	927
9	三	芝麻有機飯	三杯雞 雞肉 蒜香 時蔬(炒)	可樂餅*2 可樂餅(炸)	時蔬鮮瓜 瓜 時蔬(炒)	有機菜	蔬菜豬肉湯 時蔬 豬肉	乳品	6.5	2.5	2	2.5	863
10	四	小米飯	薑汁燒肉 豬肉 時蔬(燴)	時蔬炒蛋 蛋 時蔬(炒)	茄汁洋芋 馬鈴薯 時蔬(煮)	有機菜	冬瓜粉圓 粉圓 冬瓜(燴)		7	3	2	3	945
11	五	香Q白飯	塔香雞丁 雞肉 時蔬(燴)	海帶肉絲 海帶 肉絲(燴)	金菇花捲 金針菇 鮮花捲 時蔬(炒)	有機菜	玉米蛋花湯 玉米粒 蛋 時蔬		6.5	2.9	2	3	901
14	一	芝麻飯	日式親子丼 雞肉 時蔬(燴)	天婦羅油豆腐 甜不辣 油豆腐(燴)	紅燒甘藍 高麗菜 紅燒(炒)	蔬菜	肉骨茶湯 豆皮 時蔬 排骨		6.5	2.8	2	2.5	870
15	二	香Q白飯	蔥爆豬柳 豬肉 時蔬(燴)	滷蛋*1 蛋 干(燴)	彩糖雞排 雞排 時蔬(炒)	蔬菜	筍片雞湯 筍片 雞肉 時蔬		7	3	2	2.5	923
16	三	有機白飯	照燒豚肉 豬肉 時蔬(燴)	肉香長豆 長豆 雞肉(燴)	雙色海根 海根 時蔬(炒)	有機菜	冬瓜排骨湯 冬瓜 排骨	乳品	6.5	2.5	2	2.5	863
17	四	招牌醃醬麵	冬燒雞排*1 雞排(燴)	干丁肉燥 豬肉 豆干丁(燴)	紅燒豆腐 豆腐 時蔬(燴)	有機菜	仙草蜜 仙草		6.5	3	2	2.5	892
18	五	麥片飯	筍香肉絲 筍 雞肉 時蔬(燴)	麥香雞*1 麥香雞(燴)	媽媽上樹 雞排 時蔬(炒)	有機菜	海苔蛋花湯 海苔芽 蛋		6.5	2.7	2	2.5	861
21	一	DIY義式麵	BQ雞排*1 雞排(燴)	西西里 番茄肉燥 玉米粒 雞肉 時蔬(煮)	雙色花捲 花捲 時蔬(炒)	蔬菜	蘿蔔排骨湯 白蘿蔔 排骨		6.5	2.8	2	2.5	870
22	二	香Q白飯	糖醋鳳香雞 雞肉 時蔬 鳳梨(炒)	京醬肉絲 豬肉 時蔬(燴)	木須白菜 大白菜 木耳(炒)	蔬菜	巧達濃湯 馬鈴薯 時蔬 蛋		7	2.7	2	3	918
23	三	紫米有機飯	蒜泥肉片 豬肉 時蔬(燴)	麥克雞塊*2 麥克雞塊(燴)	紅燒高麗 高麗菜 紅燒(炒)	有機菜	酸辣湯 豆腐 時蔬 筍絲	乳品	6.5	2.8	2	2.5	870
24	四	五穀飯	筍乾燻肉 燻肉 筍乾 時蔬(燴)	海苔蒸蛋 蛋 海苔(蒸)	醬燒豆腐 豆腐 時蔬(燴)	有機菜	綠豆QQ 綠豆 QQ		7	3	2	2.5	923
25	五	香Q白飯	◆醬燒魚丁 生鮮魚 時蔬(燴)	沙爹肉片 豬肉 時蔬(燴)	脆炒鮮瓜 時蔬 時蔬(炒)	有機菜	蒜菜肉絲湯 蒜菜 肉絲 時蔬		6.5	2.9	2	3	901
28	一	芝麻飯	避風塘炒雞 雞肉 時蔬 蒜(炒)	白菜獅子頭*1 獅子頭 大白菜(燴)	蜜汁豆干 豆干 時蔬(燴)	蔬菜	味噌蛋花湯 蛋 時蔬 味噌		6.5	3	2	2.5	888
29	二	香Q白飯	魚香肉絲 雞肉 筍 時蔬(燴)	什錦炒蛋 蛋 時蔬(炒)	雜菜冬粉 冬粉 時蔬(炒)	蔬菜	鮮瓜排骨湯 時蔬 排骨		6.5	2.8	2	2.5	870
30	三	糙米有機飯	冰糖豬肉 豬肉 時蔬(燴)	油豆腐甜不辣 甜不辣 油豆腐(燴)	和風佃煮 佃煮 蔬菜 木耳 豆腐(煮)	有機菜	榨菜肉絲湯 榨菜 肉絲 時蔬	TAP 豆漿	6.5	3	2	3	910

★因市場因素更換菜色，敬請見諒★本菜單採用非基改之玉米及豆製品★

◎含過敏原食材標示 ★本菜單含有海鮮、花生、堅果、蛋、小麥、奶類及相關製品，不適合過敏體質食用★

★本公司皆使用國產豬肉★

★表示炸物
◆表示含酒精水產品

午餐菜單(2014/4)			午餐菜單(2014/5)			午餐菜單(2014/6)		
日期	星期	合計	日期	星期	合計	日期	星期	合計
01/04	1/2	10.2	01/05	1/2	10.2	01/06	1/2	10.2

士福美食股份有限公司客訴紀錄表			
頻率：客訴時		編號：SF-CC-01	
時間	民國114年2月11日	客戶名稱	北安國中
接單人	李佳芸	品名	白飯
客訴內容	教師於用餐時發現白飯有小飛蟲 		
原因分析	依取回異物量測蟲體約1公分，翅膀觸鬚及四肢皆相當完整乾淨，若是在烹調過程中落入肢體會殘缺不完整，因此判定後端落入可能性較大。		
再發防止	1. 公司出入口，均有加裝防蟲簾、空氣門及掛壁式黏捕捕蟲燈 每月也有委外病媒防治公司，做全廠區環境的消毒。落實每日廠區環境衛生清潔作業，以確保出餐品質及衛生安全。 2. 請取餐前後，協助將餐蓋隨手蓋上，既可保溫又能降低異物發生率。		
批示	衛管人員： 李佳芸 2/17 廠長： 黃昭吟 2/17 總經理： 趙志明 2/17		