

# 高雄市立三民家商 108 學年度第 1 學期 午餐供應委員會期末會議紀錄

開會時間：109 年 1 月 4 日（六）12:30

開會地點：綜合教學大樓四樓第二會議室

主 席：胡美麗 主任

出席人員：應到 15 人、實到 10 人（詳簽到表）

會議紀錄：田瓊雅

## 壹、報告事項

一、主席報告：感謝委員們列席參加，立即進行工作報告。

二、工作報告：108 年 12 月午餐供餐情形滿意度調查對象為全校用餐學生(54 個班級);其次為 108 年 12 月至 109 年 1 月午餐特殊事件紀錄，12 月份部份天數素食區主菜及青菜份量不足、12 月 12 日 椰香西米露使用調味粉導致粉、水分離，湯面成現粉末狀外，甜度亦過甜，食用起來似糖精的味道、12 月 13 日麻婆粉絲過軟爛及蔥油地瓜葉有三位學生反映食用後舌根及喉嚨感覺刺痛、109 年 1 月 2 日魚排有三位學生食用後有嘴巴麻之感覺以及一位學生有皮膚紅腫之情形；此外，待會針對 108 年 11 月 20 日綜合湯圓的異物(蠅)進行表決，先聽聽其他委員的意見以及廠商的回覆。

## 貳、委員意見：

一、學生委員（餐三和 王怡文）：義大利肉醬麵，食用時已無湯汁且成團狀，是否可以醬料及麵分開放，用餐時在混合？炒飯過乾之情況；冬天希望有湯麵可食用；若有數量限制的主菜類，如豬排、柳葉魚等，副餐類可開比較有飽足感的食物，不然光吃青菜及

三條柳葉魚學生無飽足感。

二、吳啟斌委員：麵食類希望能醬汁及白麵分开放置。

三、胡美麗主任：椰香西米露使用椰香粉，粉末無法融解，味覺過甜，疑似糖精；12月13的地瓜葉1月2日魚排食用後問題，學生過敏源尚有疑問，應非食物之原因，因學生下午上課時有接觸其他物品（如染劑等）；請廠商回應12月椰香西米露及素食區份量過少之問題；柳葉魚（三條）做為主食份量略少，副餐可排蒸蛋類，學生很喜歡蒸蛋，也感謝廠商先前調高蒸蛋的出現頻率；魚排、柳葉魚等海鮮製品，較容易引起過敏強況，未來可減少出場率；希望1月15日黃瓜三丁換成原味蒸蛋。

四、蘇育弘委員：12月份菜單，四季豆學生反應過油、柳葉魚（三條）做為主食份量略少，可做為副菜，不要當成主菜。

五、楊莉莉委員：希望多使用食品原料，少用合成品，西米露可使用芋頭或紅豆等，不要使用粉末調味。

六、魏鈺玲委員：孩子回家表示非常喜歡學校的素食餐點。

七、學生委員（觀三勤 林俊儒）：燴飯類餐點常有碎骨頭，如春川炒雞，不小心吃到非常痛。

參、廠商回應（謝慶餘 老闆）：

一、炒飯及炒麵類過乾及義大利麵無湯汁、沒什麼味道之情形，下回會將烹調方式更改降低此狀況。

二、湯麵的部分之後會排入菜單內。

三、椰香西米露非使用糖精，因使用椰粉，才会有粉水分離之情況，之後不會使用。

四、素食份量因為人數較少而改用小盆裝，乃為達到聚熱效果。並已針對學校學生喜歡吃的東西加量，將會持續觀察

五、以後若有柳葉魚或其他數量限制的肉品（雞翅、魚排等），副菜可用蒸蛋、咖哩洋芋等比較有飽足感的食物。

六、海鮮類菜單已相當少開，用油炸的方式處理較能減低過敏之情況。

七、感謝建議，柳葉魚未來請營養師考量不排入主菜中。

八、雞肉骨頭處理已盡量減低碎骨頭之情形，較難避免，請廚房盡量減少碎骨的發生率，也請同學食用時小心。

#### 肆、結論：

一、主席(胡美麗主任)：1 月 15 日黃瓜三丁換成原味蒸蛋，素食區也請更換為蒸蛋；也感謝廠商上回多提供一組餐具給各班。

#### 伍、提案討論：午餐異物罰款表決(根據採購契約第 16 條規定)

說明一、11/20 行政區「綜合湯圓」內的「蠅」：

開票統計不罰 7 票、記 1 點罰款 500 元 2 票、記 4 點罰款 2000 元 1 票。

決議：不罰。

#### 陸、臨時動議：無。

柒、散 會：13 時 30 分