

臺北市南港區成德國小 114 學年度午餐供餐委員會會議記錄

一、時間：民國 114 年 9 月 24 日 15:10

二、地點：校史室

三、出席：

(一) 午餐供餐委員

員會職務	職 稱	姓 名	簽 名
主任委員	校 長	連世傑	線上簽到
行政組	學務主任	沈志強	線上簽到
執行秘書	衛生組長	崔暎玕	線上簽到
家長委員	常務委員	王欣宜	線上簽到
	常務委員	黃艾倫	
	常務委員	黃鈺婷	
	常務委員	董正傑	

(二) 午餐供餐工作小組

工作小組職務	職 稱	姓 名	簽 名
總務組	總務主任	錢熙瑤	線上簽到
教育組	教務主任	黃立期	
考核研究組	輔導主任	郭琪瑩	
會計組	會 計	梁燕秋	
出納組	出 納	王奕程	線上簽到
指導組	學年代表老師	蕭蕙純	線上簽到
		何春燕	線上簽到
		陳麗足	線上簽到
		石妙勤	線上簽到
		陳宥辰	線上簽到
		張馨方	線上簽到
		江擇芳	
第一餐盒代表	經理	翁淑玲	線上簽到

四、主席：連世傑校長

五、紀錄：崔暎玟組長

六、會議內容：

(一)午餐工作報告

1. 本學期午餐仍是由第一餐盒提供。每餐為 65 元，用餐日期是 9/1~1/23。一週一次奶類、一個月一次優酪乳；其中包含每個月一次履歷豆奶，供應時會避開原喝牛奶的日子。
2. 第一餐盒玉成廚房實況：開學前廚房進行消毒與大掃除，以確保烹調與備餐的環境衛生，每天蔬果都經過三道清洗流程，接著進行主菜與副菜烹調，蔬菜炒好溫度高、水氣多，也先經過透氣後再盛裝避免悶黃，最後廚房阿姨分工出餐桶，南港區 7 個學校的餐桶陸續準備出餐與配送。
3. 國小學生午餐供餐狀況：有機蔬菜目前每週三次供應在星期一、二、四，有機米一次供應在星期二，第一餐盒食材符合三章一 Q，衛生組每日檢核食登平台的菜色照片及章 Q 詳情。
4. 衛生局不定期稽查玉成廚房衛生，符合規範標準，廚房也有自設檢驗室，隨著每日菜單有不同的食品檢測，烹調完成的餐點也會經過鹽度或甜度測定。
5. 114 學年度午餐會議與監廚時間，9/24(三)校內午餐期初會議，10/7(二)上午玉成群組午餐會議(討論 11、12 月份菜單審核及各校午餐供應狀況)，1/7(三)校內午餐期末會議；114 學年度午餐監廚的時間，本校為每星期二早上，感謝四位午餐家長委員已將本學期星期二監廚時間都規劃認養，從開學第一週就開始執行監督驗收守護學童健康。
6. 本學期的營養教育是二、四、六年級實施，二年級 10/3(五)上午第二節，四年級 10/14(二)下午第七節，12/12(五)是六年級西餐禮儀。學生朝會時也會宣導食品安全與健康飲食觀念。

(二)各學年供餐情況報告

- ◆ 一年級：無
- ◆ 二年級：無
- ◆ 三年級：無
- ◆ 四年級：學生每天都很期待營養午餐，開學馬上就跟老師要菜單。
- ◆ 五年級：無
- ◆ 六年級：9/8 主菜的鐵板炒雞醬汁過多，當天菜色的湯水過多，請廠商調整。
- ◆ 科任：無

(三)委員發言

每週監廚時廚房的事前備餐和餐車回來後清潔都符合標準，感謝老師和廠商的協助。另外之前有家長提問關於醬油成分的，可否請第一餐再幫我們釋疑？

(四)第一餐盒報告

1. 感謝學校的支持，關於六年級提到的菜色，我們會再與廚師討論並且調整，讓料理符合菜名，也避免有兩樣菜色都是湯水類型的，謝謝老師的建議。
2. 廚房使用調味料皆為市面上大廠牌，醬油使用的是萬家香天然釀造醬油，天然釀造都是使用麴菌，在發酵的過程中就會產生微量酒精，醬油在熬煮和殺菌過程中會去除大部分酒精，成品中的酒精成分通常很少，經由餐廚的高溫烹煮早已揮發，學生受影響也較低，但若使用化學醬油可避免酒精，但裡面的人工添加物長期累積反而更不健康，希望大家能理解。
3. 第一餐每學期員工皆有進行體檢，廚房內外遵照標準流程進行清潔與消毒，餐車也是定期清潔保養，希望師長與學生能放心用餐。

(五)主席結論

1. 民以食為天，營養午餐也是學校生活教育中重要的一環。感謝第一餐盒為用心的準備學生午餐，讓學生吃得健康又營養。
2. 請各班導師在午餐時間，若有發現問題，第一時間可以先反應給衛生組，看能否當場調整；也謝謝導師在班級午餐的指導與協助。
3. 感謝午餐家長委員每週二風雨無阻到玉成中央廚房監廚，星期二是廚房出餐量最大的一天，很謝謝大家為孩子的午餐營養及衛生把關。

七、散會



承辦人

衛生組長 崔曉珏
0926-8230

單位主管

教師兼學務主任 沈志強
0926-1100

校長

臺北市南港區成德國民小學 連世傑
0926-1150

附件

臺北市南港區成德國民小學 114 學年度

午餐供餐委員會及工作小組組織及執掌

一. 午餐供餐委員組織及執掌

工作職務	職 稱	姓 名	負 責 事 項	備註
主任委員	校 長	連世傑	綜理本委員會一切事宜。	
總幹事	衛生組長	崔暎玕	1. 參加校內外有關午餐會議。 2. 研究發展午餐計劃。 3. 午餐概況表、自評表之填送。 4. 午餐費補助學生名冊之查核。 5. 午餐補助款之請領。 6. 統計各期午餐參加人數。 7. 印發午餐通知及資料整理。	
行政組	學務主任	沈志強	1. 期召開午餐工作檢討會。 2. 督導營養教育之實施。 3. 推行政府規定事項及委員會決議事項。	
評議委員	家長會 常務委員	王欣宜 黃艾倫 黃鈺婷 董正傑	1. 定期與不定期評議各月午餐。 2. 提供家長與學校意見之建議。 3. 星期二固定到玉成國小監廚。 4. 參與玉成國小午餐會議。	

二. 午餐工作小組組織及執掌

工作職務	職 稱	姓 名	負 責 事 項	備註
教育組	教務主任	黃立期	1. 督導營養教育之實施。 2. 班級用餐巡視考核。	
總務組	總務主任	錢熙瑤	協助辦理午餐發包作業。	
考核 研發組	輔導主任	郭琪瑩	1. 督導午餐反映調查表整理事宜。 2. 班級用餐巡視考核。 3. 提出各項改進意見及興革事項。	
健康 保健組	護理師	吳婕榆	1. 推展午餐營養衛生教育。 2. 每日抽樣保存，備查。 3. 推動潔牙、含氟水實施教育。	
會計組	會計主任	梁燕秋	1. 午餐經費支出，付款。 2. 午餐憑證審核及保管。 3. 對帳，記帳，保管帳簿乙本	
出納組	出納組長	王奕程	1. 支票核發。 2. 期初代收午餐費並繳庫。	
指導組	學年代表 老師	蕭蕙純、何春燕 陳麗足、石妙勤 張馨方、陳宥辰 江擇芳	1. 指導學生搬運餐具及菜餚分配。 2. 與學生共進午餐、隨機教導飲食習慣及禮儀。 3. 指導學生飯前洗手，飯後刷牙，牙線。	

114-1午餐供餐委員會期初會議

時間：114 年 9 月 24 日 (星期三)15 時 10 分

地點：校史室

主席：連世傑校長

紀錄：崔暎玗組長

單 位	職 稱	姓 名	簽 名	簽 退
臺北市政府 教育局國民 小學成德國 小校長室	校長	連世傑	台北通簽到	
臺北市政府 教育局國民 小學成德國 小學務處	組長	崔暎玗	台北通簽到	
臺北市政府 教育局國民 小學西松國 小臺北市松 山區西松國 民小學級任	代理教師	何春燕	台北通簽到	
臺北市政府 教育局國民 小學成德國 小教務處	代理教師	石妙勤	台北通簽到	
臺北市政府 教育局國民	主任	錢熙瑤	台北通簽到	

小學成德國 小總務處				
臺北市政府 教育局國民 小學成德國 小總務處	組長	王奕程	台北通簽到	
臺北市政府 教育局國民 小學成德國 小其他科室	教師	蕭蕙純	台北通簽到	
臺北市政府 教育局國民 小學成德國 小其他科室	教師	張馨方	台北通簽到	
臺北市政府 教育局國民 小學成德國 小學務處	主任	沈志強	台北通簽到	
		王宣惠	台北通簽到	
		陳麗足	台北通簽到	
		王欣宜	台北通簽到	
		陳宥辰	台北通簽到	
		翁淑玲	台北通簽到	

會議代碼:1144108557

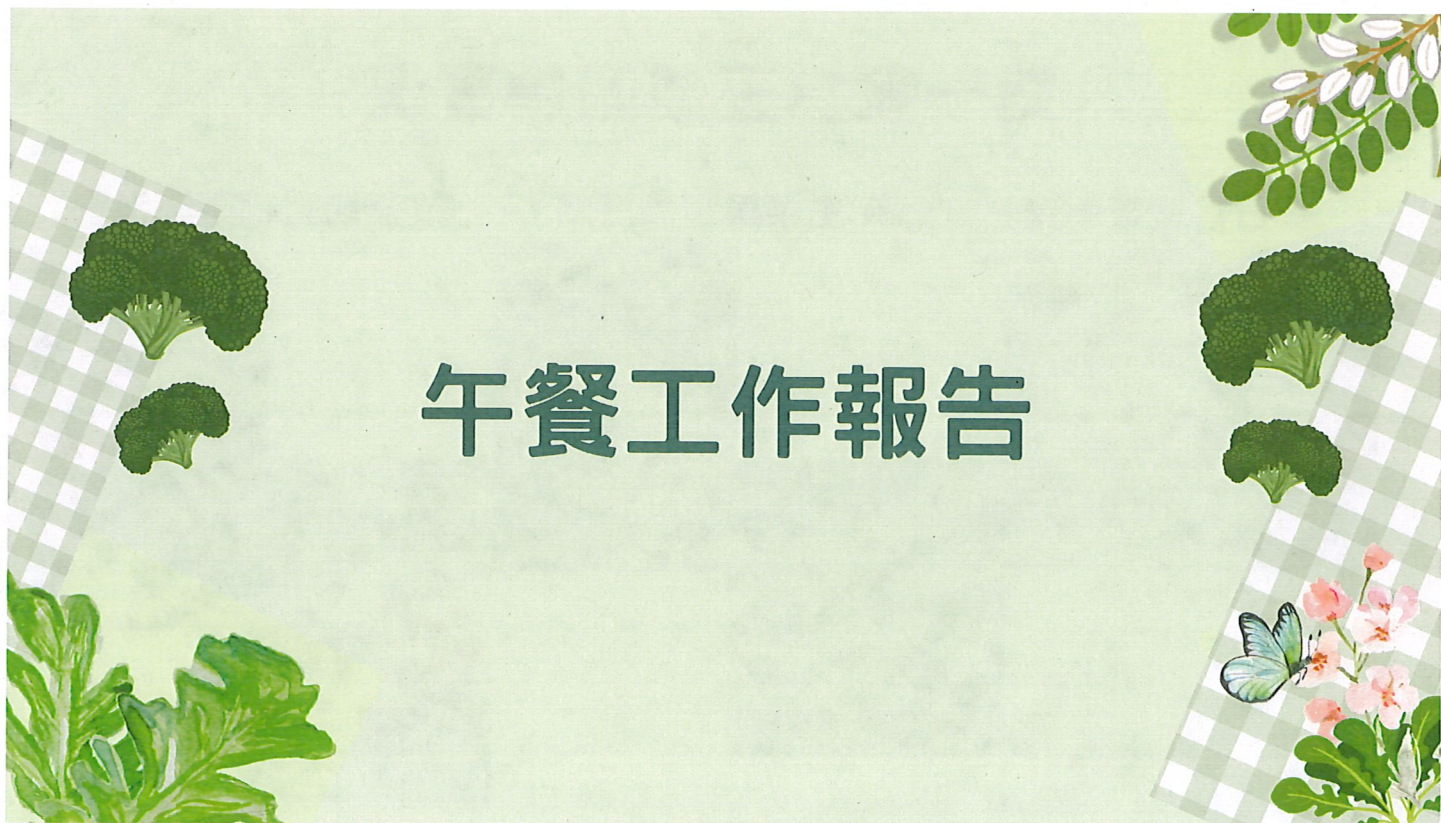


114-1 午餐供餐 委員會期初會議



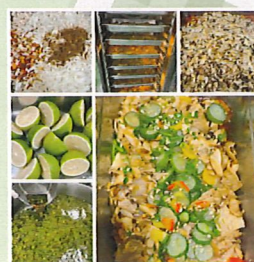
Let's Learn About Good Food for Our Bodies

午餐工作報告



114學年度第一學期午餐供餐狀況

- 本學期午餐仍是由第一餐盒提供。每餐為65元，用餐日期是9/1~1/23。
- 每週週一、二、四供應有機蔬菜，週二供應有機米。
- 一週一次奶類、一個月一次優酪乳；包含每個月一次履歷豆奶。



第一餐盒玉成廚房實況

● 日常蔬果備餐



● 主菜與副菜烹調



● 盛裝餐桶準備出餐



午餐食材符合三章一Q

午餐

臺北市南港區成德國小 2025年9月25日 午膳 供餐型態

供應商/學校選擇

每日食登平台菜色照片

輔瑞總丁 詳細資料 輔瑞大潤食地的新菜動態

食材	製造商	驗證書Q或原料產地(商)	認證商
洋葱	保證責任雲林縣麟合農場	臺灣農產品	FDA 保證責任雲林縣麟合農場
香菇醬	麗寶可樂股份有限公司	—	FDA 麗寶可樂股份有限公司
馬鈴薯	保證責任雲林縣麟合農場	臺灣農產品	FDA 保證責任雲林縣麟合農場
甜椒(青皮)	保證責任雲林縣南榮農生產合作社	臺灣農產品	FDA 正興農產股份有限公司
去皮猪肉(肉類)	輝隆食品股份有限公司	臺灣農產品(CAS)	FDA 輝隆食品股份有限公司
糯米腸	萬家香醬園股份有限公司	—	FDA 萬家香醬園股份有限公司
結醬肉	永光農產生技股份有限公司	臺灣農產品	FDA 保證責任雲林縣永光農產生產合作社

每日食登平台菜色照片
以及各種食材詳情登入檢核

廚房食品安全分層把關 烹調前檢測食材與出餐前檢測

過氧化氫與皂素殘留檢驗報告

日期: 114.9.22

廠商	品名	檢驗項目	顏色變化	判定
三統	風干魚丸	過氧化氫	無	陰性(-)

備註說明:
過氧化氫: 白色糊狀、水狀、或凝乳狀。
判定方法: 試劑為無色溶液, 深褐色或變褐色時, 表示不合格為陽性, 深褐色或中為合格為陰性。
皂素試驗:
適用食品: 色澤鮮明者無皂素殘留及皂素。
判定方法: 試劑為無色溶液, 深褐色或變褐色時, 表示不合格為陽性, 深褐色或中為合格為陰性。

量度值

量度值

114.9.22

114.9.25

過氧化氫與皂素殘留檢驗報告

日期: 114.9.10

廠商	品名	檢驗項目	顏色變化	判定
津悅	炸醬肉	過氧化氫	無	陰性(-)
	三角油豆腐	皂素	無	陰性(-)

備註說明:
過氧化氫: 白色糊狀、水狀、或凝乳狀。
判定方法: 試劑為無色溶液, 深褐色或變褐色時, 表示不合格為陽性, 深褐色或中為合格為陰性。
皂素試驗:
適用食品: 色澤鮮明者無皂素殘留及皂素。
判定方法: 試劑為無色溶液, 深褐色或變褐色時, 表示不合格為陽性, 深褐色或中為合格為陰性。

量度值

量度值

114.9.10

114.9.10





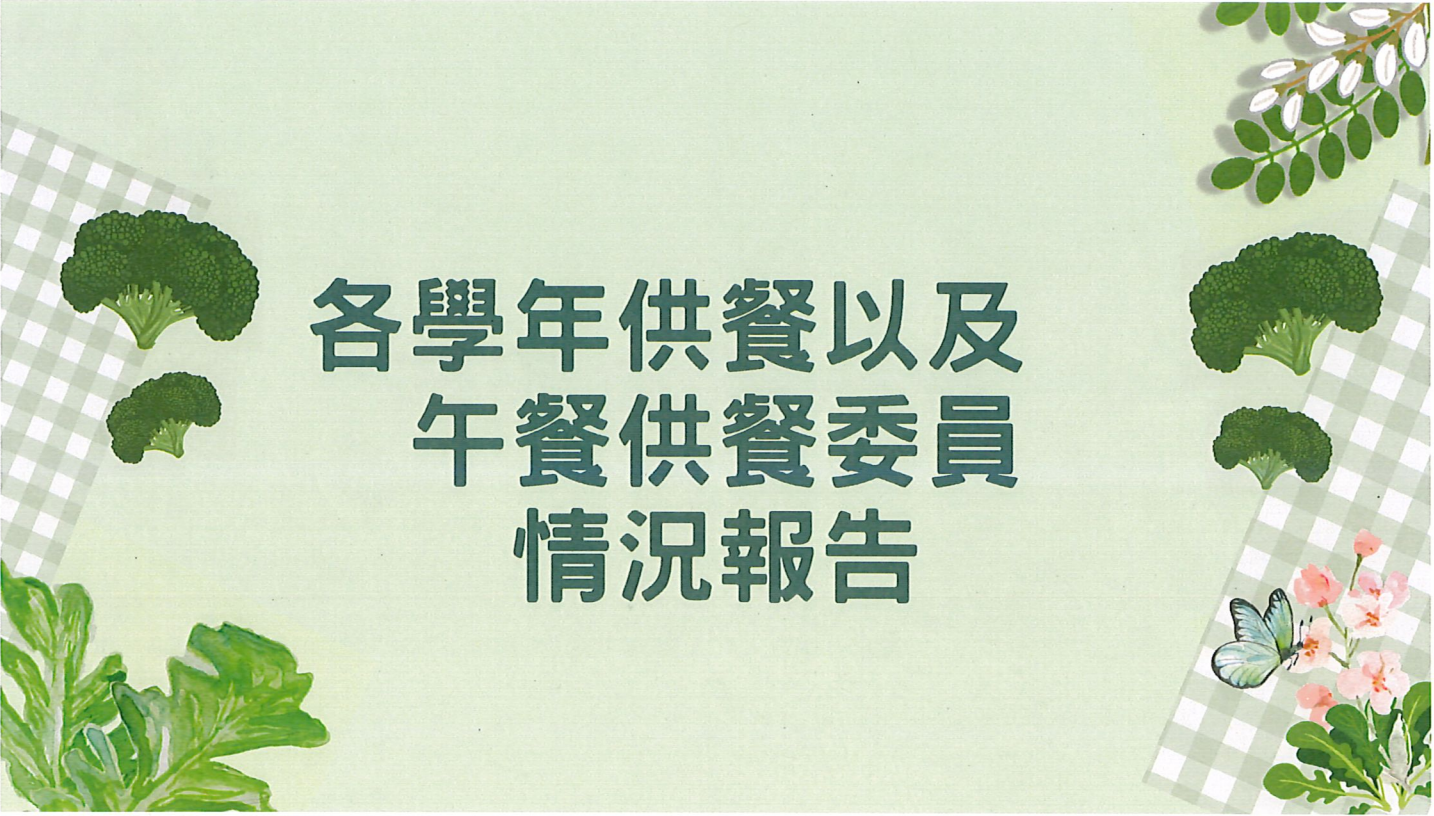
- 114歲小午餐 (4) 粵語
- 王球嘅(唐媽、恩恩、廷廷)
- 9/16 (二) 午飯聚餐嘅會~~~
今天到廚房時間拖晚, 大約8點多了, 青菜部份都已经挑過清洗完畢, 準備下燒炆菜, 廚房充滿了香味。
今日水果和茶市減價, 兩媽們清洗完之後切開甜橙煲煲煲的水龍果放進餐盆, 同汁的橙到水果櫃裡了。
以下附上簡單單相給爸爸媽媽分享
- 題外話~~~昨天有沒有爸爸媽媽跟我一起收到曹麗君的餐俾呢? 昨天我眾席將把餐俾帶回來, 一飽足吳恩, 蜜蜜蜜, 曹麗君自動幫恩弄完了 😊😊
在此還是解釋席席爸爸媽媽兩孩子多麼宣傳, 曹麗君在學校也把水果吃光光, 如果真的要帶回家, 記得好好好收, 不要讓水果們無所寄歸家呢。
- 上午 11:12
- 王球嘅(唐媽、恩恩、廷廷)
- 



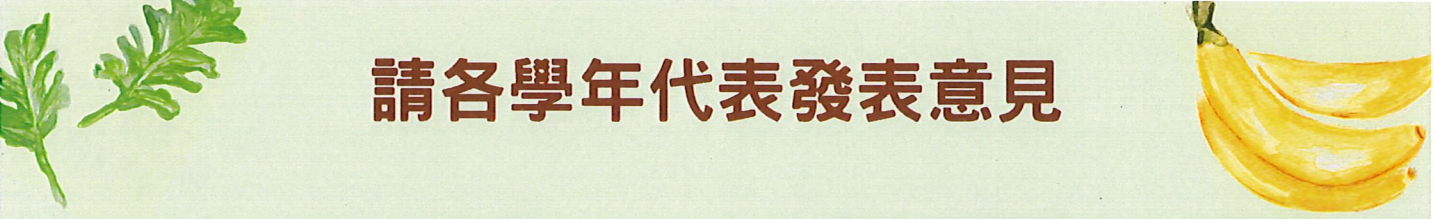
營養教育宣導

- 本學期的營養教育是二、四、六年級實施
- 二年級10/3(五)上午第二節
- 四年級10/14(二)下午第七節
- 12/12(五)是六年級西餐禮儀





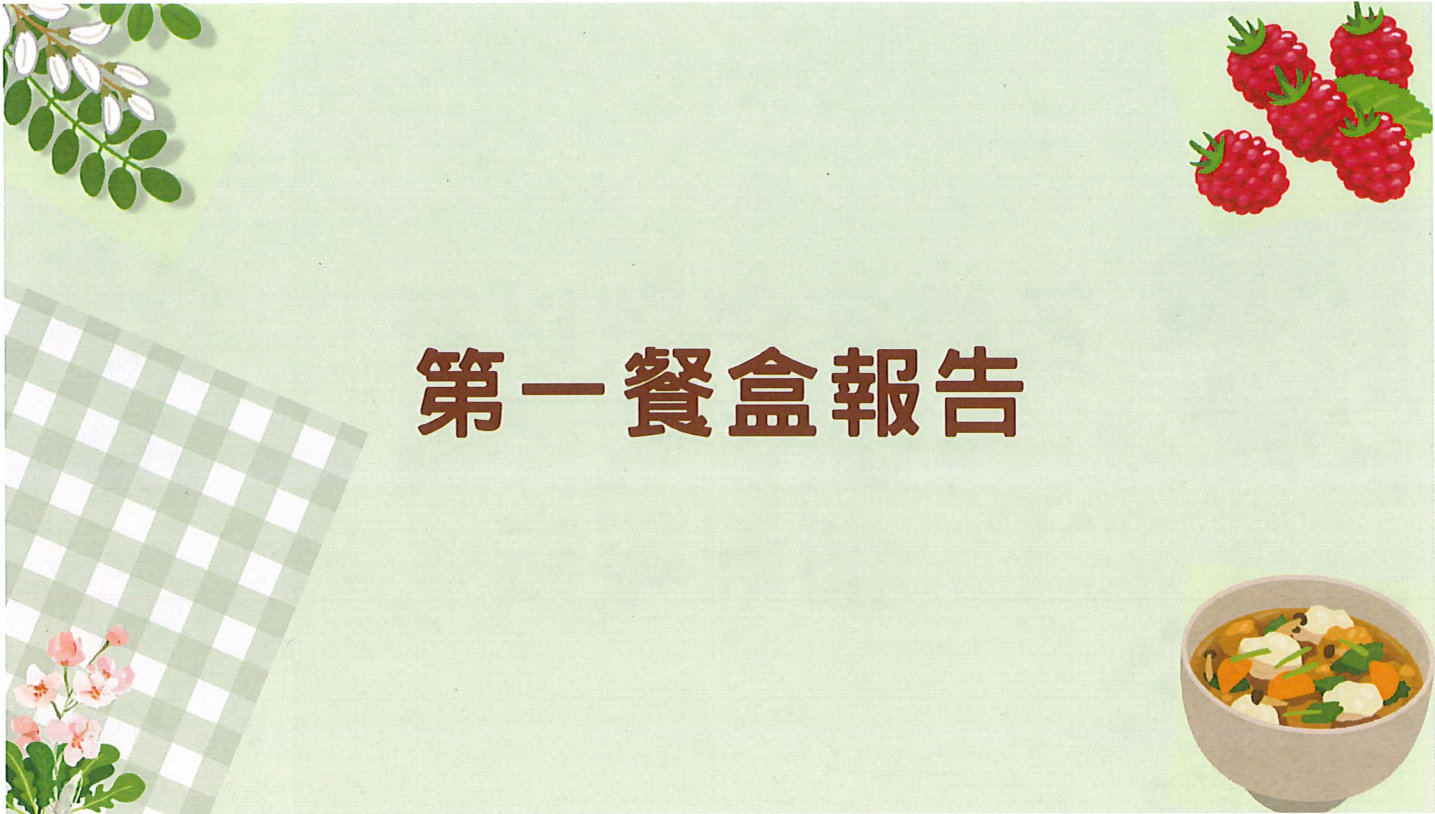
各學年供餐以及 午餐供餐委員 情況報告



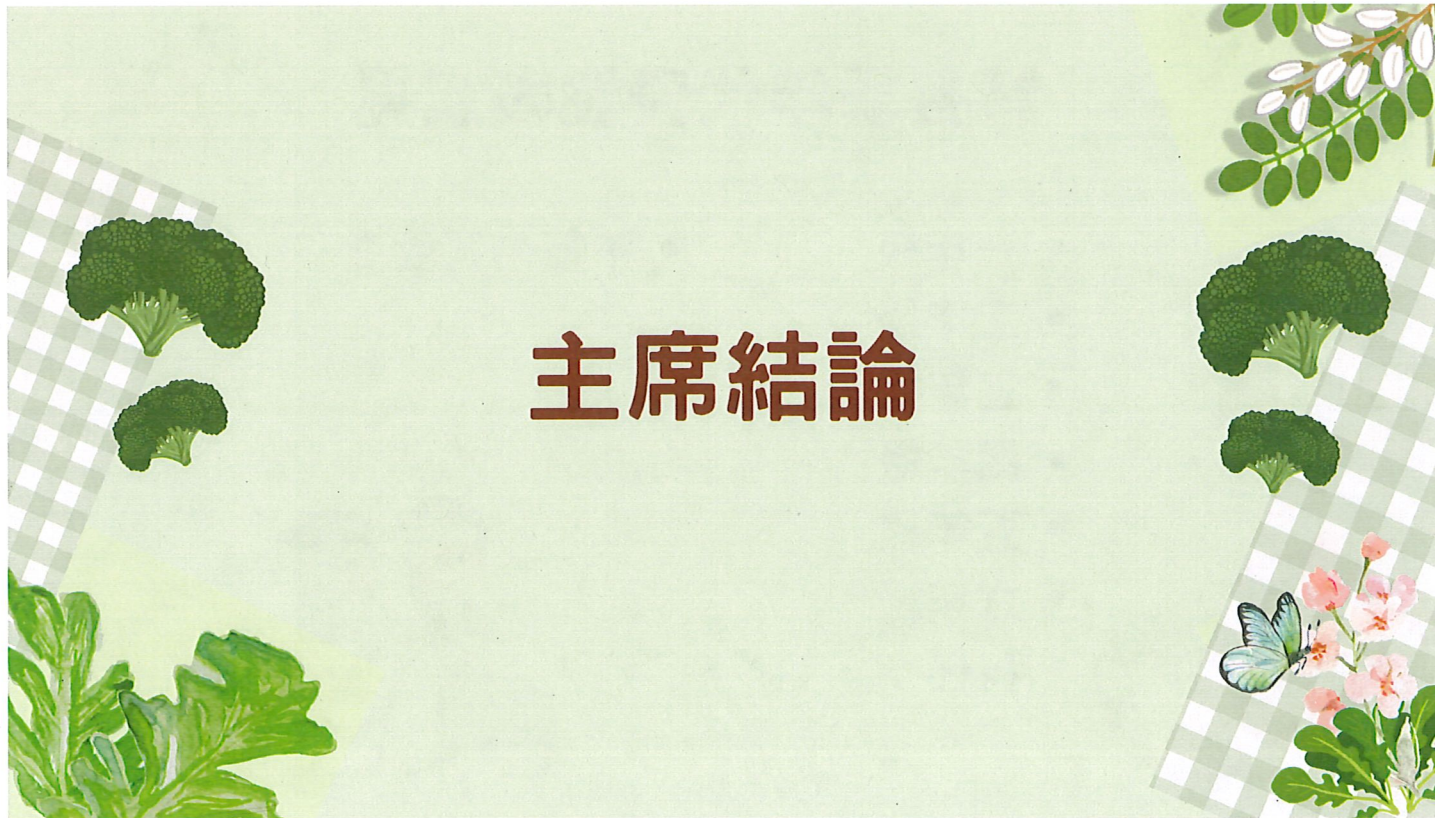
請各學年代表發表意見

- 一年級
 - 二年級
 - 三年級
 - 四年級
 - 五年級
 - 六年級
 - 科任
- 午餐供餐委員





第一餐盒報告



主席結論