

臺北市立成功高級中學 112 學年度第 2 學期
第 1 次膳食審議小組會議紀錄

一、時間：113 年 2 月 21 日(星期三)12 時 30 分

二、地點：四維樓 2 樓會議室

三、主席：陳威仁學務主任

四、出席人員：如簽到表。

記錄：張雅晴

五、主席致詞：

六、工作報告：

(一) 提醒 2 月份-3 月份重要行事，請熱食部知悉並協助配合辦理。

| | | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 | 六 | 重要行事 |
|---|---|----|----|----|----|----|----|----|--------------------------|
| 二 | 2 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 21 第 1 次膳食審議小組會議 |
| | 3 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 1 | 2 | 28 和平紀念日 |
| 三 | 4 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | |
| | 5 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 15 繳交 4 月份菜單 |
| | 6 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 21 期初膳食委員會暨第 2 次膳食審議小組會議 |

七、提案討論：

(一) 案由一：審查熱食部 3 月份菜單。

說明：主菜應符合 2 豬 2 雞 1 魚設計。依據「學校午餐食物內容及營養基準」，油炸物 1 週不超過 2 次；豆製品 1 周至少 2 份(包含毛豆、黃豆、黑豆、豆腐、豆干、干絲、百頁、豆皮等)；全穀根莖類替代品(甜不辣、米血糕等)1 周不超過 2 份；魚、肉類半成品(各式丸類、蝦捲、香腸、火腿、熱狗、重組雞塊等)1 周不超過 2 份；加工蔬菜(如泡菜、酸菜等)建議減少使用。

(一) 改善建議：

1. 以少油、少鹽、少糖的方式烹調，並且減少使用加工類食品。
2. 餐碗須清洗乾淨並注意是否有殘膠。

(二) 熱食部一(品大)

1. 教師代表：第二週副菜的加工品過多建議更換成蔬菜；第五週主菜有三樣是炸物(椒鹽柳葉魚、脆皮雞、卡拉雞)超過規定的份量。

2. 家長代表：第五週香芹金菇、燴金菇兩項副菜菜色相似建議更換。

3. 修正後的菜單：

(1)3/4滷麵輪改為番茄豆腐。

(2)3/5糖醋甜條改為三杯海結。

(3)3/7芋頭蛋黃丸改為青花菜。

(4)3/12芝麻海絲改為紅燒蘿蔔。

(5)3/14涼拌干絲改為香芹炒豆干。

(6)3/25香芹金菇改為白花菜。

(7)第五週主菜改為樹子蒸魚、糖醋雞丁、照燒雞。

(三)熱食部二(紅太陽)

1. 教師代表：第三週連續三天的副菜都有紅蘿蔔是否可以換成其他青菜類。

2. 家長代表：第三週主菜蜜汁烤肉片、蜜汁腿排建議更換不同的料理方式或菜色。

3. 修正後的菜單：

(1)第三週主菜蜜汁腿排改為香煎腿排。

(2)3/20紅蘿花椰菜改為絲瓜炒蛋。

(3)3/21紅蘿炒蛋改為番茄豆腐。

八、臨時動議：無。

九、散會：12時50分。