

新北市樹林區文林國民小學

114 年 12 月份午餐暨合作社督導會議紀錄

壹、時間：114 年 12 月 03 日（三）中午 1 時 00 分

貳、地點：家長會辦公室

參、出席：如簽到表

肆、主持人：柯秀英 記錄：楊淑妃

伍、會議記錄

一、今日討論事項

1. 用餐狀況(異物說明)
2. 菜單審核
3. 午餐價格調漲調查
4. 扣點表決

二、十一月用餐狀況反應

(一) 11/11(二)604 班反應用餐時，白飯有頭髮。請全盛廠商針對此事進行說明。(如附件)

(二)11/28(五)504 班導師反應紅糟肉看起來有點生。請久翔廠商針對此事進行說明。(如附件)以上廠商回應大致如異常處理單。

三、1.2 月菜單審核

(一)審視久翔 1.2 月份菜單，是否有需要調整之品項？

1. 1/12 蒲燒魚改為白菜栗子雞，1/15 沙茶雞丁改為沙茶魚丁；1/15 紅糟豬排調整為烤的方式。

2. 修正後，是否同意通過久翔 1.2 月份菜單，同意請舉手。

同意 11 票，不同意 0 票

(二)審視全盛 1.2 月份菜單，是否有需要調整之品項？

1. 2/26 雞肉捲改為醬燒翅小腿

2. 修正後，是否同意通過全盛 1.2 月份菜單，同意請舉手。

同意 10 票，不同意 0 票

四、討論午餐價格調漲事宜。

(一)因午餐費用調漲需與招標時間間隔 6 個月以上，因應調查作業流程，是否同意辦理意願調查？相關價格會先行與其他學校進行了解後下次會議提出後發下問卷調查。

1. 同意 8 票，沒意見 3 票，經決議辦理意願調查。

五、廠商離席後討論 11 月異常狀況扣點表決

11/11(二)604 反應飯裡有頭髮，經判斷可能為公糧米夾雜，依照記點要項第 13 項飯菜內有異物，若出現自配合市府政策所提供之食米、有機蔬菜、產銷履歷蔬菜累計 3 次不記點，累積 6 次記兩點，依契約書第 15 條第 1 款第 6 目辦理。是否同意全盛累計警告 1 次？

同意 6 人 不同意 3 人 經決議全盛記警告 1 次

衛生組長：

學務主任：

校長：

教師兼
環境教育組長 楊淑妃

教師兼
學務主任 柯秀英

文林國小 張文斌
校長

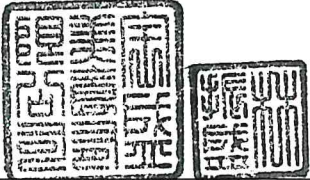
114 年 12 月份午餐暨合作社督導會議簽到表

一、時間：114 年 12 月 3 日 13:00

二、地點：家長會辦公室

三、出席人員簽到

全盛午餐公司代表	村振盛	
	陳雅婷	
久翔午餐公司代表	黃育如	
	黃曉白	
午餐秘書	趙詩萍	
合作社代表		
家長會代表	洪慧珊	林世平
	廖和欣	
老師代表	楊泳妃	黃煥文
	蘇宜庭	李母新
	王靜芳	趙啟
	歐凱鈞	
	楊慧珍	
	王語馨	
	張夢鐸	
學生代表		

日期	反應情形
114 年 11 月 11 日	604 班反應白飯有頭髮
廠商說明 及 改進措施	說明： 針對貴校反應白飯有頭髮一事，造成師生用餐品質不佳，本公司致上最深的歉意。 公司針對毛髮及棉絮之防範措施如下：所有員工進入作業區前，必須戴上網帽及髮網將頭髮完全包覆，再經過浴塵室將身上沾附之毛髮或棉絮吹落後，依目前資訊為公糧米夾雜進入，人員洗米時未發現，進而夾雜在米飯中。
	改善措施： 1. 要求上游供應商注意食材原物料的異物挑除作業，加強品質管理，降低異物夾雜的機會。 2. 加強員工教育訓練，要求員工前處理時，應分多次倒入不鏽鋼容器清洗，同時用手撥動，以利發現異物並挑除。 對於造成師生用餐不便深感抱歉，公司會更用心注意供餐品質及食材安全。
廠商簽名	

久翔食品股份有限公司

客訴處理回覆單

反應日期：114.11.28	產品名稱：叉燒肉排
數量：1	學校：文林國小 504
客訴申訴事項： 叉燒肉排疑似未熟	
原因分析： 針對今日發生叉燒肉排疑似未熟一事，本公司先致上最深的歉意，經研判原因如下： 叉燒肉排生產流程：肉排原料經驗收合格後，於烹煮前一日進行清洗、挑揀異物並使用紅麴醬及紅麴粉和調味料醃漬，於供餐當日利用紅麴粉及地瓜粉裹粉後進行烹煮。廚師烹煮完成後，確認其中心溫度達標準後方可起鍋、配膳（今日中心溫度為 90.9 度如附件一）。今日接獲學校反映，肉排疑似未熟情況，觀察回廠異物，其炸皮與肉排的交接處呈現淡粉紅色與透明感（如附件二），將其取下後觀察其觸感為澱粉性狀（如附件三）是能夠可以輕易地被推開並非為蛋白質纖維的性狀並且將疑似未熟處放大檢視（如附件四）能明顯看到有紅麴粉的顆粒，研判可能原因為肉排溫度降低出油，導致其與地瓜粉結合呈現淡紅與透明感，此為地瓜粉與紅麴粉遇濕所導致的自然現象請師生們安心食用。 造成 貴校生用餐之困擾，謹在此，表達最深的歉意，本公司會立即檢討與改進，最後感謝貴校師生的叮嚀與指教。	
各室處批示：	
衛管人員：詹永興 11/28	營養師：黃偉庭 11/28
廠務主管：蔡宜娟 11/28	業務代表：鄭育如 11/28
總經理特助：王佩娟 11/28	

QP-CC-01-01-2H

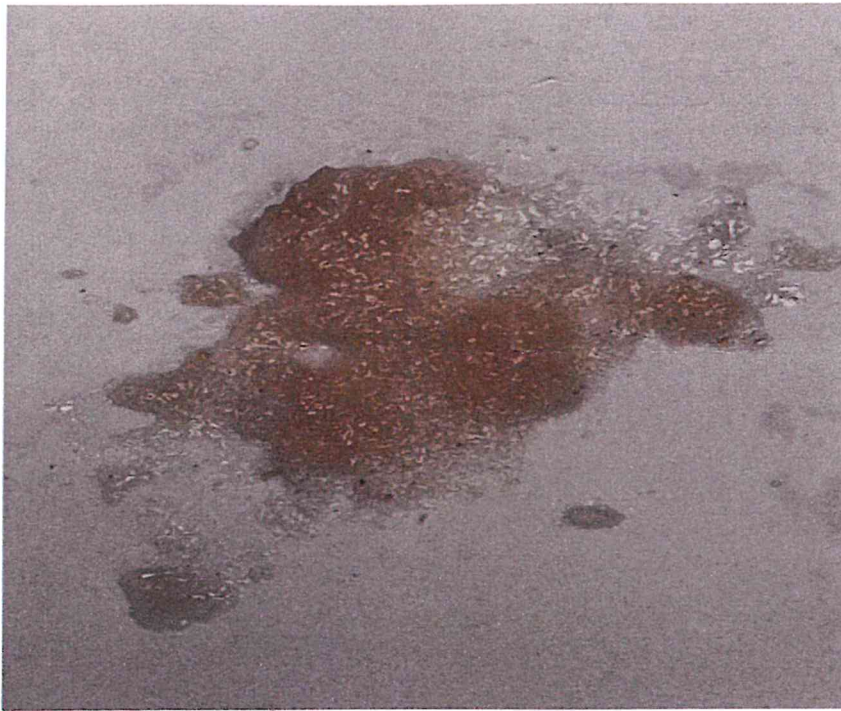
附件一為今日起鍋溫度照片



附件二為炸皮與肉排交界處



附件三疑似未熟處的推開檢視照片



附件四疑似未熟處放大檢視明顯看到紅麵粉的顆粒



久翔 115年1+2月菜單

地址：新北市西林區林田16-1號 服務電話：02-86753071 HACCP優良廠商 營養師黃麗紅(營養字第8272號) 營養師陳世雄(營養字第8359號) 黃可心(營養字第010671號) 產品責任控管台0855第04POT00061
甲殼類、芒果、花生、奶類、蛋、堅果類、芝麻、含鈣質之穀物、大豆、魚類及其製品、易易過敏原、若有過敏體質者，請避免食用。



歡迎掃描QR-Code
填寫午餐問卷

文林國小

日期		星期		主食	主菜	副菜	青菜	湯品	備註	全蛋	紅肉	雞肉	魚肉	蔬菜	水果	熱量
1/1	四	~元旦放假，不供餐~														
2	五	白飯 白米	越式咖哩雞 雞肉+地瓜+咖哩+椰漿+魚露-煮	冬瓜排骨羹 冬瓜+豬肉-煮	木須高麗 高麗菜+木耳-炒	產銷履歷	番茄蛋花湯 洋蔥+雞蛋+番茄			5.4	2.4	2.3	2.4	724		
5	一	蕎麥飯 白米+蕎麥	古早味滷豬腳 豬肉+豬腳+時蔬-滷	竹筍肉絲 筍+豬肉+時蔬-炒	鮮蔬豆芽菜 豆芽菜+紅蘿蔔-煮	產銷履歷	玉米排骨湯 玉米+湯排			5.2	2.5	2.2	2.4	714		
6	二	[蔬食日]上海菜飯 白米+時蔬+豬肉	滷蛋拼盤 去殼雞蛋(X1)+麵輪+筍-滷	玉米干丁 玉米+豆干+時蔬-炒	炒花椰菜 花椰菜+時蔬-炒	有機蔬菜	味噌湯 雞蛋+海帶芽+味噌			5.4	2.4	2.0	2.4	716		
7	三	紅藜小米飯 白米+小米+紅藜麥	蜜汁咕咾肉 豬肉+洋蔥-炒	紅燒油豆腐 油豆腐+麵輪-燒	藥膳結頭菜 結頭菜+鮑菇-煮	產銷履歷	南瓜雞湯 南瓜+雞骨			5.3	2.4	2.3	2.3	712		
8	四	白飯 白米	去骨雞排 去骨雞排(X1)-燒	肉燥炒蛋 雞蛋+馬鈴薯+豬肉-炒	蒜味高麗菜 高麗菜+香菇-煮	產銷履歷	山藥四神湯 山藥+洋蔥仁+湯排			5.2	2.5	2.2	2.4	715		
9	五	麥片飯 白米+麥片	炸魚排 魚排(X1)-炸	京醬豆干炒肉 豆干+豬肉+京醬-炒	枸杞冬瓜 冬瓜+枸杞-煮	產銷履歷	糯米雞湯 洋蔥仁+糯米+雞骨	豆奶		5.2	2.5	2.3	2.3	713		
12	一	白飯 白米	白菜栗子雞 雞肉+大白菜+栗子-煮	肉燥豆腐 豆腐+豬肉-煮	蒜香海帶 藻蓉片+豆芽菜+芝麻-炒	產銷履歷	韓式大醬湯 馬鈴薯+大醬+湯排			5.4	2.3	2.0	2.4	709		
13	二	燕麥飯 白米+燕麥	咖哩豬 豬肉+馬鈴薯+咖哩-煮	關東煮 油豆腐+海帶結+蘿蔔+味噌-煮	茄汁冬粉 冬粉+豬肉+洋蔥+番茄-煮	有機蔬菜	玉米湯 玉米+雞蛋	水果		5.3	2.5	2.1	2.4	719		
14	三	胚芽飯 白米+胚芽米	鹹酥雞 雞肉-炸	洋蔥炒豬肉 洋蔥+豬肉-炒	菇炒筍丁 筍+菇+毛豆-炒	產銷履歷	針菇海芽湯 金針菇+海帶芽			5.1	2.4	2.3	2.5	707		
15	四	炒米苔目 米苔目+時蔬+豬肉	紅糟豬排 豬排(X1)+紅糟-烤	菜脯蛋 雞蛋+菜脯-炒	柴魚時瓜 大黃瓜+紅蘿蔔+柴魚-煮	產銷履歷	大滷清湯 大白菜+木耳			5.1	2.5	2.1	2.4	705		
16	五	蕎麥飯 白米+蕎麥	沙茶魚丁 魚肉+鮑菇+沙茶-煮	佛跳牆 大白菜+豬肉+筍+芋頭-煮	芝麻菜豆 菜豆(四季豆)+紅蘿蔔+芝麻-炒	產銷履歷	蘿蔔湯 蘿蔔+香菇			5.2	2.4	2.3	2.3	705		
19	一	糙米飯 白米+糙米	番茄紅燒魚 魚肉+蘿蔔+番茄-燒	玉米炒雞 玉米+雞肉+毛豆-炒	雙色花椰菜 花椰菜+木耳-煮	產銷履歷	青菜蛋花湯 時蔬+雞蛋			5.1	2.4	2.3	2.4	703		
20	二	白飯 白米	薑燒雞丁 雞肉+時蔬-燒	麻油炒蛋 雞蛋+筍+麻油-炒	當歸蘿蔔 蘿蔔+香菇+枸杞-煮	標章蔬菜	山藥排骨湯 山藥+馬鈴薯+湯排			5.4	2.5	2.1	2.4	726		
21	三	小米飯 白米+小米	蔥爆肉片 豬肉+時蔬-炒	客家小炒 豆干+豬肉+魷魚-炒	鮮蔬高麗菜 高麗菜+紅蘿蔔-煮	產銷履歷	黃瓜湯 大黃瓜+香菇			5.3	2.4	2.2	2.4	714		
22	四	紫米飯 白米+紫米	親子丼 雞肉+洋蔥+雞蛋+柴魚-煮	黑豆干滷味 黑豆干+蘿蔔+紅蘿蔔-滷	薑燒海帶根 海帶根+時蔬-燒	標章蔬菜	味噌鮮菇湯 金針菇+味噌			5.1	2.5	2.1	2.4	705		
23	五	韓式烤肉拌飯 白米+時蔬+豬肉+泡菜	炸豬排 豬排(X1)-炸	竹筍炒雞 筍+雞肉+時蔬-炒	蒜味時瓜 時瓜+蒜-炒	產銷履歷	南瓜湯 南瓜+雞蛋			5.2	2.5	2.3	2.5	722		
~寒假及春節連假，祝~新年快樂~																
2/23	一	白醬義大利麵 麵+時蔬+豬肉	蘑菇醬雞翅 雞翅(X1)-滷	烤地瓜薯條 地瓜切條-烤	彩椒花椰菜 花椰菜+彩椒-煮	產銷履歷	馬鈴薯湯 馬鈴薯+雞蛋			5.1	2.6	2.3	2.4	718		
24	二	胚芽飯 白米+胚芽米	三杯魚 魚肉+鮑菇-煮	玉米炒蛋 雞蛋+玉米-炒	蠔油粉絲 冬粉+時蔬+木耳-煮	有機蔬菜	酸辣清湯 豆腐+金針菇+木耳	水果		5.3	2.4	2.2	2.5	719		
25	三	白飯 白米	梅汁雞丁 雞肉+洋蔥+梅醬-炒	肉醬豆腐 豆腐+豬肉-煮	白菜煮 大白菜+香菇-煮	產銷履歷	竹筍排骨湯 筍+湯排			5.2	2.5	2.0	2.4	710		
26	四	紫米飯 白米+紫米	馬鈴薯燉肉 豬肉+馬鈴薯-煮	蒸蛋 雞蛋-蒸	炒高麗菜 高麗菜+木耳-炒	產銷履歷	肉骨茶湯 時蔬+菇+湯排			5.1	2.5	2.1	2.4	705		
27	五	~和平紀念日放假，不供餐~														

☆本公司全面使用國產之生鮮豬肉及調理食品☆ ☆本公司未使用輻射污染食品☆

日期	星期	久翔	全聯	三、五、六、日	二、四、六、日
1-2月	1/13-2/1	1/13-2/1	1/13-2/1	1/13-2/1	1/13-2/1
3-4月	2/13-3/1	2/13-3/1	2/13-3/1	2/13-3/1	2/13-3/1
5-6月	3/13-4/1	3/13-4/1	3/13-4/1	3/13-4/1	3/13-4/1
7-8月	4/13-5/1	4/13-5/1	4/13-5/1	4/13-5/1	4/13-5/1
9-10月	5/13-6/1	5/13-6/1	5/13-6/1	5/13-6/1	5/13-6/1
11-12月	6/13-7/1	6/13-7/1	6/13-7/1	6/13-7/1	6/13-7/1



☆全面使用
非基改豆製品☆



歡迎掃描QR-Code

填寫午餐問卷

一家安心食用★



放寒假囉~新年快樂														
2/23	一	胚芽飯 白米.胚芽米	麻油肉片 豬肉.時蔬.枸杞-煮	筍香炒蛋 雞蛋.竹筍-炒	什錦冬粉 冬粉.魷魚.豬肉.洋蔥-炒	履歷蔬菜	時瓜雞湯 時瓜.雞骨		5 2	2 7	2 7	2 2	7 3	
24	二	麥片飯 白米.麥片	蒲燒魚片 蒲燒魚-烤(X1)	咖哩洋芋佐雞肉 洋芋.雞肉.咖哩-燉	鮮蔬青花菜 青花菜.鮮菇.木耳-炒	有機蔬菜	味噌豆腐湯 豆腐.海帶芽.味噌	水果	5 1	2 7	2 5	2 1	7 5	
25	三	白飯 白米	枸杞燉肉 豬肉.時蔬.枸杞-燉	沙茶豆雞片 豆雞.時蔬-炒	針菇四季豆 四季豆.金針菇-炒	履歷蔬菜	竹筍雞湯 竹筍.雞骨		5 1	2 8	2 7	2 2	7 4	
26	四	洋菇義大利麵 義大利麵.時蔬.洋菇	素蠔油翅小腿 翅小腿-滷(X2)	可樂餅 可樂餅-炸(X1)	芋香白菜滷 大白菜.芋頭.香菇-煮	履歷蔬菜	玉米排骨湯 玉米.排骨		5 2	2 8	2 6	2 2	7 6	

和平紀念日補假一天

日期	廠商	久翔	全盛	辦公室 葷、素、餐各40及30人份
1+2月份		一、三、五年級 特教班、課後班、社團	二、四、六年級	久翔 全盛