

# 新北市樹林區文林國民小學

## 115 年 5 月份午餐督導會議紀錄

壹、時間：115 年 5 月 6 日（三）中午 13 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

### 會議記錄

#### 一、報告今日流程

1. 四月份異物討論
2. 審議六月份菜單
3. 臨時動議
4. 記點討論

#### 二、四月份異物討論

1. 4/22 課後班在針菇海芽湯內發現綠色塑膠線，請久翔回覆。相關回覆如附件。

#### 三、1. 審核六月份全盛菜單

(1) 6/5 蒜香藻唇片較難入味，學生剩食較多，建議調整菜單。

營養師建議該菜色可調整為洋菇燒豆腐

(2) 是否同意通過全盛修正過後之菜單？

同意 8 票，不同意 0 票

#### 2. 審核六月份久翔菜單

(1) 無修改建議

(2) 是否同意通過久翔六月份菜單？

同意 8 票，不同意 0 票

#### 四、臨時動議

無

#### 五、記點討論

1. 廠商離席後，討論 4/22 針菇海芽湯發現綠色塑膠線記點情形。

2. 4/22 針菇海芽湯發現綠色塑膠線符合記點要項二-13 飯菜內有異物(棉線、鐵絲、塑膠繩等)，記 2 點，是否同意依要點二-13 處理？

同意 7 票，不同意 1 票

六、會議照片



承辦人

楊淑妃

主任

柯秀英

校長

張文斌

# 久翔食品股份有限公司

## 客訴處理回覆單

反應日期：115.04.22	產品名稱：針菇海芽湯
數量：1	學校：文林國小課後班
客訴申訴事項： 針菇海芽湯中有綠色塑膠線	
原因分析： 針對貴校反映午餐供應針菇海芽湯中有綠色塑膠線一事，本公司先致上最深的歉意，經過廚務會議檢討研判原因如下： 今日針菇海芽湯是由乾海芽、金針菇、薑絲及調味料所構成，觀察回廠異物，外觀型態推測該異物可能為漁網線。應是乾海帶芽所夾雜由於顏色較相近造成清洗人員未能即時挑起，而烹煮人員也未注意到，導致今日事情的發生，會對相關人員進行懲處並加強教育相關作業人員加強注意原料、成品內異物夾雜狀況，以避免類似情事發生。  對此造成 貴校生用餐之困擾，謹在此，表達最深的歉意與遺憾，本公司立即檢討及改進，感謝各位師生的叮嚀與指教。	
改善措施： 1. 要求人員加強檢視原料中異物夾雜狀況。 2. 對相關人員進行懲處。	
各室處批示：  衛管人員：廖永發 4/24      營養師：黃偉庭 4/24  廠務主管：黃守娘 4/24      業務代表：邵嘉祥 4/24  總經理特助：吳佩娟 4/24	

QP-CC-01-01-2H

若於契約期間所累積記點至2025點，停餐2週；累積記點達4050點，予以終止或解除契約。

一、菜單	
1. 未經學校同意自行更改菜單或實際餐點內容與菜單內容不符(若為單一班級，且能即時處理，不影響學生用餐權益，可予扣5點) (若為菜單非主要內容與實際餐點內容不符，可予扣1-5點) (若係屬新北市果菜運銷股份有限公司所供應之有機蔬菜或產銷履歷蔬菜，因天災不可抗力而變更所供應品項，業經新北市政府備查後，則不予扣點)	10點
2. 未於規定期限送達學校審查	2點
3. 未依規定格式印製	3點
二、供膳管理	
1. 餐車提早抵達學校。(每15分鐘記1點，未滿15分鐘仍記1點)	1-3點
2. 未於規定時間內將所有餐盒及湯桶送至學校指定地點(每15分鐘記1點，未滿15分鐘仍記1點)	1-3點
3. 各層樓餐箱底下未依衛生法規規定墊高	1點
4. 盛裝菜與湯的容器未保持乾淨(明顯汙漬、污垢或沾染其他不潔異物等)	1-3點
5. 裝菜、湯容器未完整密合，或盛裝飯菜未使用不鏽鋼容器並加蓋內外層不鏽鋼蓋	1-3點
6. 食物、飲料、點心有變質、發霉、過期等事項(飲料及點心變質或發霉如屬外觀無法辨識且有備品可立即更換，得不扣點；飲料及點心過期如有備品可立即更換者，扣1點)	5點
7. 水果外觀發霉、有蟲等事項(水果如有備品可立即更換者，可予扣1點；若水果外觀完整但內部有蟲，則以日為單位，未能有備品立即更換者，累積3次記1點，屬外觀無法辨識且有備品可立即更換，得不扣點)	5點
8. 提供之飲料或點心非屬校園食品之品項(如為農委會輔導生產之產銷履歷(黑)豆奶，可視為校園食品)；或將飲料或點心列為副菜提供(如提供非校園食品之飲料或點心為副菜，則扣8點)	5點
9. 加工調理食品、油炸品、筍芡、甜品、甜湯或冰品超過規定供應頻率	3點
10. 水果未符合CAS截切蔬果之處理方式	2點
11. 飯菜內有頭髮、蚊子、蛾蚋、果蠅、螞蟻。(以日為單位共記1點)	1點
12. 飯菜內有米蟲、菜蟲(含蝸牛)等。(以日為單位記警告1次，累積3次警告記1點；若出現自配合市府政策所提供之食米、有機蔬菜、產銷履歷蔬菜累積3次不記點，累積6次記1點，依契約書第15條第1款第6目辦理。)	1點
13. 飯菜內有異物(棉線、鐵絲、塑膠繩、小石頭、紙棉、塑膠類等)(若出現自配合市府政策所提供之食米、有機蔬菜、產銷履歷蔬菜累積3次不記點，累積6次記2點，依契約書第15條第1款第6目辦理)	2點
14. 飯菜中有嚴重影響食品品質之異物(如蟑螂、蒼蠅等影響食物品質之異物) (1.單月出現2次，罰款加重2倍。2.出現3次以上，得終止契約。3.該班之該道餐點應立即更換補足)	5點
15. 當日供應數量不足(未立即補足者)	2點
16. 未依規定當日回收盛飯菜容器、湯桶或廚餘	1點
17. 供膳車輛不符契約規範	3點
18. 未依規定時限內於教育部指定之及食安智慧監控系統登載食材及溫度相關資料	1點
19. 未於教育部指定之平臺及食安智慧監控系統登載正確詳實之資訊	1點
20. 不配合學校、教育、衛生或農業主管機關之稽查及查驗，並有故意虛偽造假不實登載之事實	1-5點

# 久翔 115年6月菜單

地址：新北市樹林區林田16-1號 服務電話：02-86751071 HACCP優良廠商 營業部(營業時間：營業字第072號) 餐館部(營業時間：營業字第8459號) 真尚(營業時間：營業字第010671號) 產品責任聲明：0855第04FD00081  
 甲殼類、芒果、花生、奶類、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類及其製品，為易過敏原，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 蛋黃 蛋內	蛋黃 蛋內	肉 魚	奶 豆	
1	一	白飯 白米	古早味豬排 豬排(X1)-滷	柴香油豆腐 油豆腐+柴魚-煮	白菜滷 大白菜+紅蘿蔔-煮	產銷履歷 冬瓜雞湯 冬瓜+雞骨		5.1	2.5	2.1	2.3	701
2	二	麥片飯 白米+麥片	卡邦尼燉雞 雞肉+馬鈴薯+卡邦尼醬-煮	海帶芽炒蛋 雞蛋+洋蔥+海帶芽-炒	彩椒花椰菜 花椰菜+彩椒-炒	有機蔬菜 南瓜湯 南瓜+紅蘿蔔	水果	5.3	2.5	2.2	2.4	722
3	三	白飯 白米	壽喜燒肉柳 豬肉+洋蔥-煮	玉米干丁 玉米+豆干+毛豆-炒	滷海帶結 海帶結+紅蘿蔔-滷	產銷履歷 味噌蛋花湯 雞蛋+柴魚+味噌		5.3	2.4	2.1	2.3	707
4	四	五穀飯 白米+五穀米	蔥鹽魚條X2 魚條(X2)-炸	高麗菜拌肉 高麗菜+豬肉-炒	藥膳蘿蔔 白蘿蔔+枸杞+肉骨茶-煮	產銷履歷 山藥薏仁湯 山藥+洋蔥仁		5.3	2.4	2.2	2.4	714
5	五	海南雞絲飯 白米+時蔬+雞肉+蔥	柚子豬排 豬排(X1)-烤	蒲瓜雞 蒲瓜+雞肉+紅蘿蔔-炒	菇炒筍丁 筍+香菇+毛豆-炒	產銷履歷 酸辣清湯 豆腐+雞蛋+金針菇		5.1	2.4	2.3	2.5	707
8	一	蕎麥飯 白米+蕎麥	韓式泡菜雞丁 雞肉+大白菜+泡菜-煮	大醬豆腐鍋 豆腐+豬肉+大醬-煮	海帶乾絲 海帶+豆干-煮	產銷履歷 蒲瓜排骨湯 蒲瓜+湯排		5.3	2.3	2.1	2.4	704
9	二	[蔬食日]白飯 白米	咖哩豆包 豆包+馬鈴薯+咖哩-煮	客家小炒 豆干+豬肉+魷魚-炒	鮮蔬高麗菜 高麗菜+時蔬-炒	有機蔬菜 青菜蛋花湯 青菜+雞蛋		5.2	2.5	2.1	2.4	712
10	三	薏仁飯 白米+洋蔥仁	義式檸檬雞 雞肉+鮑菇+檸檬汁+綜合香料-煮	南瓜燉肉 南瓜+豬肉+毛豆-煮	芝麻菜豆 菜豆+紅蘿蔔+芝麻-炒	產銷履歷 玉米湯 玉米+雞蛋		5.4	2.4	2.1	2.4	719
11	四	豬肉炒飯 白米+時蔬+豬肉	炸魚排 魚排(X1)-炸	番茄炒蛋 雞蛋+洋蔥+番茄-炒	蠔油寬粉 寬冬粉+時蔬+豬肉+木耳-炒	產銷履歷 蘿蔔雞湯 白蘿蔔+雞骨		5.3	2.5	2.3	2.4	724
12	五	小米飯 白米+小米	避風塘炸雞 雞肉+蒜+蔥-炒	肉醬豆腐 豆腐+豬肉+毛豆-煮	鮮蔬白菜 大白菜+木耳-炒	產銷履歷 筍香針菇湯 金針菇+筍		5.1	2.5	2.0	2.5	707
15	一	白飯 白米	魚米花X3 魚米花(X3)-炸	白菜拌雞 大白菜+雞肉+菇-炒	蒜味海帶根 海帶根+紅蘿蔔-炒	產銷履歷 絲瓜麵線湯 絲瓜+麵線		5.2	2.4	2.3	2.3	705
16	二	蔥油拌麵 麵+時蔬+豬肉	蘑菇雞翅 雞翅(X1)+菇-燒	玉米炒蛋 雞蛋+玉米-炒	木須時瓜 時瓜+木耳-炒	有機蔬菜 味噌豆腐湯 豆腐+海帶芽+味噌	水果	5.3	2.4	2.1	2.4	712
17	三	白飯 白米	醬爆炒肉 豬肉+高麗菜-炒	黑豆干滷味 黑豆干+香菇+紅蘿蔔-滷	枸杞冬瓜 冬瓜+枸杞-煮	產銷履歷 竹筍雞湯 筍+雞骨		5.1	2.5	2.3	2.4	710
18	四	紫米飯 白米+紫米	蠔油雞排 雞排(X1)-滷	烤豬肉條 豬肉切條-烤	炒豆芽菜 豆芽菜+時蔬-炒	產銷履歷 大滷清湯 時蔬+木耳+紅蘿蔔		5.3	2.3	2.3	2.4	709
19	五	~端午節放假，不供餐~										
22	一	胚芽飯 白米+胚芽米	三杯雞 雞肉+鮑菇-炒	菜脯蛋 雞蛋+菜脯-炒	炒高麗菜 高麗菜+紅蘿蔔-炒	產銷履歷 肉骨茶湯 時蔬+紅棗	豆奶	5.1	2.5	2.1	2.5	710
23	二	白飯 白米	宮保魚丁 魚肉+時蔬-炒	沙茶凍豆腐 凍豆腐+金針菇+沙茶-煮	打拋粉絲 冬粉+時蔬+豬肉+番茄+魚露-煮	有機蔬菜 黃瓜雞湯 大黃瓜+雞骨		5.1	2.5	2.3	2.4	710
24	三	糙米飯 白米+糙米	叻沙雞丁 雞肉+地瓜+椰奶+叻沙-炒	蛋酥西魯肉 大白菜+豬肉+雞蛋-滷	薑絲海茸 海茸+筍-煮	產銷履歷 蘿蔔排骨湯 白蘿蔔+湯排		5.2	2.4	2.2	2.4	707
25	四	白飯 白米	卡菲燉肉 豬肉+洋蔥+卡菲醬-煮	蒸蛋 雞蛋-蒸	白醬南瓜 南瓜+鮑菇+白醬-炒	產銷履歷 馬鈴薯湯 馬鈴薯+雞蛋		5.4	2.5	2.0	2.4	724
26	五	青醬義大利麵 麵+時蔬+豬肉+青醬+白醬	紐澳良翅小腿 翅小腿(X2)-烤	乾煸馬鈴薯 馬鈴薯切塊+洋香菜-烤	雙色花椰菜 花椰菜+菇-炒	產銷履歷 針菇海芽湯 金針菇+海帶芽		5.3	2.4	2.1	2.3	707
29	一	白飯 白米	味噌豬肉 豬肉+高麗菜+味噌-煮	竹筍炒雞 筍+雞肉-炒	柴魚蘿蔔 白蘿蔔+香菇+柴魚-煮	產銷履歷 山藥薏仁湯 山藥+洋蔥仁+湯排		5.2	2.4	2.3	2.4	710

☆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☆

115年6月用費日期			
1-2日	6/8, 16, 23	4日	6/20
3-4日	6/13, 4, 9, 11, 18, 16, 11, 22, 31, 23, 29	13日	6/19
5-6日	6/13, 4, 9, 11, 12, 19, 16, 11, 22, 31, 23, 29, 29	16日	6/20
日期	用費	日期	用費
6月份		一、三、五、年費	全年
		二、四、六年費	全年



☆全面使用  
非基改豆製品☆



# 全盛美食115年6月菜單 文林國小

◎公司地址：新北市樹林區保安街三段1巷1號 電話：02-26884900 ◎營養師：許金鳳、陳雅婷、劉雅菁、藍雯琪、呂湘鈴、林湘庭

★本公司豬肉及其製品全面使用國產肉、全面使用非基改玉米及豆製品，請大家安心食用★ ★本公司未使用輻射污染食品，請大家安心食用★  
★菜單中含有甲殼類、芒果、花生、牛奶及羊奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、使用亞硫酸鹽類等，不適合過敏體質者食用★

歡迎掃描QR-Code  
填寫午餐問卷



日期	星期	主食	主菜	副菜	湯品	附餐	公課	課外	課後	午餐	
1	一	白飯 白米	鹽酥魚排 魚排-炸(X1)	年糕佐豬肉 年糕、時蔬、豬肉-炒	木耳結頭菜 結頭菜、木耳-炒	履歷蔬菜 山藥、排骨、時蔬	5	2	2	2	7
2	二	薏仁飯 白米、洋薏仁	椰香咖哩豬 豬肉、馬鈴薯、咖哩、椰漿-煮	蒸蛋 雞蛋-蒸	清炒鮮瓜 鮮瓜、紅蘿蔔-炒	有機蔬菜 豆腐、海帶芽、味噌	5	2	2	2	7
3	三	糙米飯 白米、糙米	藥膳燉雞 雞肉、時蔬、紅棗-燉	玉米炒干丁 豆干、玉米、時蔬-炒	肉燥四季豆 四季豆、絞肉-炒	履歷蔬菜 竹筍、豬肉	5	2	2	2	7
4	四	白飯 白米	香橙豬柳 豬肉、洋蔥、柳橙汁-煮	彩蔬豆包 豆包、時蔬-炒	香蔥高麗 高麗菜、紅蘿蔔、蔥-炒	履歷蔬菜 金針、雞骨	5	2	2	2	7
5	五	什錦炒米粉 米粉、時蔬	香草翅小腿 翅小腿、義大利香料-烤(X2)	柴魚蘿蔔佐豬肉 白蘿蔔、豬肉、柴魚-燒	洋菇燒豆腐 豆腐、洋菇-燒	履歷蔬菜 豆薯、雞蛋	5	2	2	2	7
8	一	雜糧飯 白米、燕麥、麥片	壽喜燒鮮魚 魚肉、洋蔥、鮮菇-燒	沙茶黑豆干 黑豆干、沙茶醬-燒	白菜滷 大白菜、紅蘿蔔、香菇-煮	履歷蔬菜 豆腐、竹筍、雞蛋	5	2	2	2	7
9	二	白飯 白米	茄汁凍豆腐 凍豆腐、時蔬-燒	南瓜炒蛋 雞蛋、南瓜-炒	肉燥豆芽 豆芽菜、絞肉、時蔬-炒	有機蔬菜 白蘿蔔、芹菜	5	2	2	2	7
10	三	燕麥飯 白米、燕麥	芝麻醬肉片 豬肉、時蔬、芝麻醬-煮	香蔥鮮蔬佐雞肉 時蔬、雞肉、蔥-燒	針菇拌海帶 海帶、金針菇-炒	履歷蔬菜 時蔬、蕃茄、玉米	5	2	2	2	7
11	四	青醬義大利麵 義大利麵、時蔬、洋菇	蔥油雞翅 雞翅-滷(X1)	炸薯餅 薯餅-炸(X2)	玉筍花椰菜 花椰菜、玉米筍-炒	履歷蔬菜 冬瓜、排骨	5	2	2	2	7
12	五	白飯 白米	蒜香豬排 豬排-燒(X1)	雞茸炒冬粉 冬粉、洋蔥、雞絞肉-炒	毛豆竹筍 竹筍、毛豆仁-炒	履歷蔬菜 時蔬、洋蔥仁	5	2	2	2	7
15	一	玉米飯 白米、玉米	鹽水風味雞 雞肉、白蘿蔔-煮	洋蔥炒蛋 雞蛋、洋蔥、毛豆仁-炒	海帶干絲 海帶、豆干絲-炒	履歷蔬菜 時瓜、金針菇	5	2	2	2	7
16	二	香鬆鮮菇炒飯 白米、鮮菇、香鬆	炸魚排 魚排-炸(X1)	肉茸豆腐 豆腐、絞肉、蔥-煮	清炒高麗菜 高麗菜、紅蘿蔔、木耳-炒	有機蔬菜 洋芋、玉米、雞蛋	5	2	2	2	7
17	三	蕎麥飯 白米、蕎麥	蘑菇豬柳 豬肉、蘑菇-煮	地瓜薯條 地瓜薯條-烤(X3)	枸杞冬瓜 冬瓜、鮮菇、枸杞-煮	履歷蔬菜 海帶、雞骨	5	2	2	2	7
18	四	白飯 白米	照燒雞丁 雞肉、鮮菇-燒	咖哩肉醬 洋芋、絞肉、咖哩-煮	芝麻四季豆 四季豆、芝麻-炒	履歷蔬菜 時蔬、味噌	5	2	2	2	7
19	五	~ 端午節放假一天 ~									
22	一	豬肉烏龍麵 烏龍麵、時蔬、豬肉	橙汁豬排 豬排、柳橙汁-燒(X1)	可樂餅 可樂餅-烤(X1)	木耳筍片 竹筍、木耳-炒	履歷蔬菜 扁蒲、雞骨	5	2	2	2	7
23	二	燕麥飯 白米、燕麥	蕃茄洋芋燉雞 雞肉、洋芋、蕃茄-燉	什錦粉絲 冬粉、時蔬、絞肉-炒	紅片青花菜 青花菜、紅蘿蔔-炒	有機蔬菜 海帶芽、雞蛋	5	2	2	2	7
24	三	白飯 白米	豆豉燒肉 豬肉、時蔬、豆豉-燒	時蔬佐雞肉 時蔬、雞肉-燒	蒟蒻時瓜 時瓜、蒟蒻-炒	履歷蔬菜 玉米、時蔬、雞絞肉	5	2	2	2	7
25	四	糙米飯 白米、糙米	白醬奶香魚 魚肉、南瓜-煮	塔香油豆腐 油豆腐、九層塔-燒	白菜佐肉片 大白菜、鮮菇、豬肉-炒	履歷蔬菜 白蘿蔔、排骨	5	2	2	2	7
26	五	白飯 白米	炸豬肉酥 豬肉-炸(X3)	紅蘿蔔炒蛋 雞蛋、紅蘿蔔、蔥-炒	香炒海茸 海茸、時蔬-炒	履歷蔬菜 金針、鮮菇	5	2	2	2	7
29	一	地瓜飯 白米、地瓜	海南鮮蔬雞 雞肉、時蔬-煮	打拋肉醬 絞肉、豆干、蕃茄、九層塔-燒	炒馬鈴薯絲 馬鈴薯、紅蘿蔔、木耳-炒	履歷蔬菜 高麗菜、雞蛋	5	2	2	2	7
30	二	~ 結業式 ~ 放暑假囉!!									
年級		115年6月用餐日期				餐費					
1、2年級		6/2,9,16,23				4*55=220元					
3、4年級		6/1,2,4,8,9,11,15,16,18,22,23,25,29				13*55=715元					
5、6年級		6/1,2,4,5,8,9,11,(12,15,16,18,22,23,25,26,29)六年級共7餐385元				16*55=880元					
日期	廠商	久翔	全盛	辦公室 葷、素、餐各40及30人份							
6月份		一、三、五年級 特教班、課後班、社團	二、四、六年級	久翔 全盛							