臺北市立成功高級中學 112 學年度第 2 學期
第 4 次膳食審議小組會議紀錄

一、時間：113 年 5 月 24 日(星期五)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 5 月份-6 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	
五	15	19	20	21	22	23	24	25	24 第 4 次膳食審議小組會議
	16	26	27	28	29	30	31	1	
六	17	2	3	4	5	6	7	8	6 繳交 8-9 月份菜單
	18	9	10	11	12	13	14	15	10 端午節 12 期末膳食委員會暨第 5 次膳食審議小組會議
	19	16	17	18	19	20	21	22	
	20	23	24	25	26	27	28	29	26-27 高一、二期末考 28 休業式
	21	30							

七、提案討論：

(一)案由一：審查熱食部 6 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. 盛裝飯菜時盡量將醬汁瀝乾。
2. 分裝調味料的瓶子外面需標註保存期限。

(二)熱食部一(品大)

1. 教師代表：6/3與6/4連續兩天副菜皆有炒蛋，重複性高；本月紅蘿蔔出現的頻率偏高，建議換成其他蔬菜類。
2. 家長代表：建議增加深色蔬菜的份量。
3. 修正後的菜單：
 - (1) 第四週主菜椒鹽柳葉魚改為蒜香蒸魚。
 - (2) 6/3紅蘿炒蛋改為蔥花蛋。
 - (3) 6/7咖哩洋芋改為炒小白菜。
 - (4) 6/13紅蘿金針菇改為香芹金菇。
 - (5) 6/25紅燒雙蘿改為蚵白菜。

(三)熱食部二(紅太陽)

1. 教師代表：第二週需再增加1份豆製品；鱈魚條屬於炸物且為再製品，不建議放在主菜。
2. 家長代表：本月的菜單除了色香味俱全且符合規範。
3. 修正後的菜單：
 - (1) 第四週主菜鱈魚條改為蒲燒鯛魚。
 - (2) 6/11奶油玉米粒改為沙茶豆乾。

八、臨時動議：

教師代表：是否有要求舞動陽光設置的自動販賣機禁賣碳酸飲料？

學務主任：依規定學校禁止碳酸飲料的販售，會後與總務主任做確認。

九、散會：12時50分。