

國立新竹高級工業職業學校

106 學年度第二學期第一次午餐供應委員會議紀錄

■時間：107 年 3 月 22 日(四)中午 12:10

■地點：行政大樓二樓第一會議室

■主席：李校長恆霖

■紀錄：莊宜蓁營養師

■出席人員：如簽到表

壹、主席致詞：

感謝大家今天一起來關心本校午餐供應的情形，過去的我們的意見及反應廠商也都有妥善的處理，希望藉由大家一次次的檢討建議，能讓我們學校的午餐供應更趨穩定。目前廠商為符合本校師生各種不同的飲食需求，也提供很多元化的供餐方式，也希望未來同學們的反應，我們能夠盡快聯繫廠商，請廠商能夠協助及時改善，不一定要等到午餐供應會議再來討論。

貳、工作報告：

- 一、本學年校園食品督導考核業務仍需煩請午餐供應會委員協助，使本項業務可以順利依據相關規定推動。
- 二、目前熱食部承包廠商每日皆依規定上線進行校園食品及每日食材登錄，並由本校營養師不定期追蹤檢查食材登錄資料是否詳實，該系統已利用本校首頁連結「食安資訊」供全校師生及家長查詢。
- 三、班會意見及回覆情形：

週 數	班 級	建議事項或問題 反 映	回 覆 問 題 / 處 理 狀 況
第二週	機二乙	希望有更多熱食可供學生們購買。	開學至今熱食部尚未發生不敷供餐之情形，請同學敘明希望增加供餐數量之品項，並且盡量採用預訂方式訂餐，以利熱食部作為食材準備之參考。
第三週	職一甲	便當飯太少，蕃茄炒蛋太鹹。	1. 便當飯太少可當場向廚房工作人員要求加飯，預訂餐點者，則請訂餐同學於訂購時，註記須加飯的人數。 2. 番茄炒蛋太鹹問題，已轉知廚師改進烹調口味。

主席指示：

多鼓勵學生帶餐盒來，除了可以節省金錢外，也可以減少使用一次性的免洗餐盒的用量，對身體來說也必較有利。

參、提案討論：(無)

肆、臨時動議：

- 一、學校熱食部青花菜使用冷凍蔬菜口感較不好，希望廠商能夠使用生鮮青花菜。
(家長代表孫李釗委員)

【廠商回應】

目前除了冷凍青花菜及三色玉米為冷凍蔬菜外，其餘皆為當日的生鮮蔬菜。

【營養師回應】

目前學校供應菜餚皆要求廠商提供農藥檢測資料，所以若使用生鮮的青花菜，除了耗費人工，恐怕也會衍生菜蟲的問題，加上學校午餐供餐量大，短時間要處理大量的青花菜又要沒有菜蟲，難度確實很高，建議廠商多使用季節性的生鮮蔬菜，減少使用冷凍青花菜的頻率。

- 二、熱食部供應油炸食品過多，建議減少菜餚油炸頻率。

【營養師回應】

因為本校供餐採學生自由選擇購買方式，廠商為了迎合學生的需求，油炸頻率確實會比較高，目前已跟廠商協商四道主菜中，必須有一道主菜為非油炸食品，以符合口味清淡的師生。

伍、散會:12:35

陸、照片紀錄



主席致詞



工作報告



會議進行情形



會議進行情形



家長代表至熱食部了解供餐情形



家長代表至熱食部了解供餐情形