

檔 號：

保存年限：

便箋 於學務處(營養師)

114年8月25日

主旨:檢陳本校114學年度第1學期午餐供應委員會議暨114-1學期第二階段智慧化點餐系統運行會議記錄一份，陳請鈞長核示。

此致 校長

會辦單位：

承辦單位

核稿

決行

營養師楊惠喬

0826/1604

營養師兼
學務主任呂偉慈

0826/1690

教師兼
秘書郭志強

0826/0950

臺北市立
高市立吳銘祥
中區
秘書

0826 1300

臺北市立中崙高級中學 114 學年度第 1 學期午餐供應委員會議暨 114-1 學期 第二階段智慧化點餐系統運行會議記錄

開會時間：114 年 8 月 25 日（星期一）下午 15 時 0 分

主 持 人：呂偉慈

開會地點：線上會議

記錄者：楊惠喬

壹、業務報告

本校於 114 年 5 月 9 日臺北市餐飲業認證管理到校評核，當天僅 1 次要缺失初步評定為優級。

因 114 年 7、8 月份因風災及連續豪雨因素影響台灣農損嚴重，114 年 8 月 18 日北市教體字第 1143088240 號函示，部分蔬菜品項需較長之恢復期，如胡瓜、茄子及苦瓜等瓜果菜類，為因應開學蔬菜採購需求，建議在符合營養基準及採購規定下，學校午餐開立菜單可參考使用菇蕈類、根莖菜類及芽菜類等品項，或以加工蔬菜（如冷凍青花菜等）替代調整；開學初期將適時調整菜單敬請見諒。

為使全校師生親更了解午餐內容，相關午餐資訊均於本校網站公告，包含菜單、食材檢驗、訂餐須知、午供會會議紀錄..等相關訊息。

貳、討論事項

一、新增智慧化點餐機一案討論。

說明：113-2 學期本校新設 4 台智慧化點餐機，初步學生應用未達預期，檢討原因為取餐地點未達需求、部份樓層無點餐機、供應品項不符期待，預計調整供應品項及增加點餐機數量並加強使用說明宣導，其未來學校師生能多加利用。另為方便下課時間學生點餐之便利，請教職員工倘有使用智慧點餐機，盡量避開下課時間使用。

新增 點餐 機	樓層	確切位置	學生族群	師生人數
1	二樓創新樓	801 教室旁	701-707 班 801-807 班	427 人
2	三樓自律樓	電腦教室旁	901-907 班	238 人
3	四樓自律樓	教官室旁	101-110 班 206-210 班	546 人
4	五樓創新樓	學輔中心旁	201-205 班	236 人
5	六樓創新樓	310 教室旁	301-310 班	386 人

決議：同意增設智慧化點餐機 5 台於上述位置 13 票，不同意 0 票，近期將送局申請

相關費用增設點餐機。

二、新增智慧化點餐機尚未到校前，過渡期紙本的操作模式討論。

說明：為縮減學生購餐時間，並協助供餐廠商可預估食材準備數量，擬於過渡期由廠商以紙本販售餐卷方式提供學生多元預購選項，提請討論。

決議：同意 13 票、不同意 0 票。開學後以學生線上點餐點餐操作為主，先觀察一周視狀況評估是否佐以紙本訂餐輔助，以期同學能在下課時間完成餐食訂購，不會集中中午時段排隊購餐且解決不會買不到的缺憾。

三、114 學年度 9 月份班級訂餐及麵區第一周訂餐內容預審。

中崙高中 114年9月份菜單						紅 華 茄 餐飲事業有限公司						
週次	日期	星期	主菜	副菜 1	副菜 2	副菜 3	全蛋類 量(個)	豆魚肉 量(兩)	蔬菜類 量(兩)	油類及 蛋黃類 量(兩)	鈣 (mg)	熱量(卡)
一	9/1	一	爆油肉片	開南瓜	醬爆豆腐	時蔬青菜	6	3.5	1.8	2.5	245	840
	9/2	二	炸雞排	韭菜銀芽	爆油海蜇	時蔬青菜	6	2.5	3	2.5	451	795
	9/3	三	咖哩紅蘿蔔雞丁	火腿炒蛋	肉末豆干丁	空心菜	6	3	2	2.5	302	808
	9/4	四	醬爆肉絲	雙菇絲瓜	八角滷筍絲	白苧菜	6	3	2	3	233	830
	9/5	五	椒鹽魚排	紅丁炒蛋	蒜味黑豆干	黑紫白菜	6.5	2.8	1.5	2.5	295	815
二	9/8	一	蒜味骰子豬	粉絲炒蛋	茄汁豆皮	時蔬青菜	6.5	3	1.5	3	278	853
	9/9	二	黃金蝦排	蘿蔔雙丁	毛豆麵筋	時蔬青菜	6	2.8	2	2.5	232	778
	9/10	三	雞絲滷肉飯	番茄炒蛋	美白菇小瓜	油江菜	6	3	2.3	3	224	838
	9/11	四	芝麻烤雞肉片	咖哩洋芋	醬燒油豆腐	黑紫白菜	6.5	3	1.5	2.8	411	844
	9/12	五	日式蒲燒鯛魚	黑胡椒玉米	木耳肉絲	小白菜	6.3	2.8	1.5	2.5	240	801
三	9/13	一	泰式洋葱豬柳	馬鈴薯炒蛋	滷豆干	時蔬青菜	6.5	3.2	1.5	3	287	868
	9/16	二	花枝排	蝦皮南瓜	媽媽上樹	時蔬青菜	6.5	2.5	2	3	298	828
	9/17	三	蜜汁烤無骨雞排	紅丁青蔥炒蛋	紅燒獅子頭	空心菜	6	3	1.8	2.5	274	803
	9/18	四	黑胡椒杏鮑菇肉絲	香菇青絲花	麻婆豆腐(絞肉)	荷蘭白菜	6	2.8	2	2.5	288	793
	9/19	五	清蒸多利魚	花生米血糕	微辣黃豆芽	小松菜	6.5	2.5	2	2.5	302	805
四	9/22	一	蔥爆肉片	醬油蒸蛋	紅豆干絲	時蔬青菜	6	3.2	1.8	2.5	294	813
	9/23	二	紅燒肉	蒸地瓜	紫香冬瓜	時蔬青菜	6.5	2.5	2	2.5	245	805
	9/24	三	奶油洋芋雞丁	杏鮑菇玉米	番茄豆腐	時蔬青菜	6.2	3	1.5	2.5	250	809
	9/25	四	滷味乾拌麵	雙色炒蛋	爆油海帶絲	時蔬青菜	6	3	2	3	411	830
	9/26	五	柳葉魚	和風燒蘿蔔	金菇滷豆腐	時蔬青菜	6	3	2	2.5	279	808
五	9/29	一	教師節補放假									
	9/30	二	椒鹽檸檬雞柳	烤花枝捲	開陽白菜	時蔬青菜	6	3	2	2.5	402	808

商店名稱	商品名稱	商品類別	商品單價	限量數量	上架狀態	上架星期
麵食區	小王子 (4F合作社前取餐)	麵類	70	100	已上架	4
麵食區	日式豚骨湯麵 (4F合作社前取餐)	麵類	70	70	已上架	2
麵食區	火腿蛋炒飯+飲料 (4F合作社前取餐)	飯類	70	70	已上架	3
麵食區	和風肉片蒸蛋蓋飯 (4F合作社前取餐)	飯類	70	40	已上架	3
麵食區	紅燒肉蒸蛋蓋飯 (4F合作社前取餐)	飯類	70	70	已上架	5
麵食區	海陸雙拼蓋飯 (4F合作社前取餐)	飯類	65	40	已上架	2
麵食區	麻婆豆腐蓋飯 (4F合作社前取餐)	飯類	65	40	已上架	1
麵食區	葡燒鰻魚油蛋蓋飯 (4F合作社前取餐)	飯類	65	40	已上架	4
麵食區	雞排味噌湯麵 (4F合作社前取餐)	麵類	70	70	已上架	1
麵食區	雞絲滷肉飯 (4F合作社前取餐)	飯類	65	40	已上架	5
早餐區	卡拉雞腿蛋堡(附豆漿)	漢堡	70	15	已上架	1,2,3,4,5
早餐區	香雞培根抓餅蛋(附奶茶)	抓餅	70	10	已上架	1,2,3,4,5
早餐區	嫩煎雞腿蛋堡(附飲料)	漢堡	70	15	已上架	1,2,3,4,5
早餐區	豬排火腿抓餅蛋(附飲料)	抓餅	70	10	已上架	1,2,3,4,5
早餐區	薯餅培根二層吐司(附純果汁)	吐司	70	5	已上架	1,2,3,4,5

決議:同意完成班級訂餐及線上點餐品項預審。

叁、臨時動議:

案由一:滾動視修正線上點餐模式(提案人:校長)

說明:開學後供餐狀況是否授權業務單位滾動式修正供應品項及模式,經首長核可後先行修正施行,於下次午餐供應委員會再追認修正事項。

決議:同意滾動式修正再於下次午供會追認修正事項 13 票,不同意 0 票。

案由二:有關本校是否開放外食一案具體說明

說明:本校為台北市唯一一間有廚房且正常運作供餐學校,供餐滿意度調查均為 8 成以上同學為可接受及滿意的意見,感謝供餐廠商辛苦與配合,在有關外食所衍生的各類風險評估如下,請參考。

供餐方式比較分析

學校供餐	VS	外食
Win! Win! Win! Win! 學校午餐食材購買具備單位審核通過之國產食材並落實登錄,以確保食品安全與衛生品質,且依照規定投保公共意外責任險保障學生權利 每餐65元經濟實惠,經濟弱勢學生可申請餐費補助,足以支付餐費 強調飲食均衡與健康示範教育,依據國健署與教育部公告,給予不同年齡層所需熱量及營養素建議,菜單設計以此作為參考標準 校園午餐不僅是供餐,更是學習的一部分,透過國產食材與飲食設計,幫助學生認識食物來源,養成良好飲食習慣,環保餐具更能與環境永續適切聯結 學校供餐依據午餐基準設計,能促進學生身體健康,避免體重過重及口味過重之危害,學生自備餐具不會受一次性包材所含塑化基與塑膠微粒的影響	教育部規範 花費成本 教育部學校午餐基準 食農教育環境永續 健康危害風險	外食來源多元,食材來源無法掌握,若發生食品中毒或衛生疑慮,責任釐清困難,學校也無法即時處理或適切理賠 外食成本較高,平均每餐150元,對經濟弱勢學生造成沉重的金錢負擔 學生外食多以個人喜好選購,餐點多為高糖高油高鹽餐食,無營養師把關,難以確保學生獲得均衡營養,長期可能影響自身健康與正常成長發育 外食食材來源無法掌握,食材採購多以成本考量,不見得為國產食材,不符食農教育推動方針,削弱食農教育效果,非國產食材及免洗餐具得使用也將與環境永續的目標背道而馳 依國民營養調查結果顯示,高中生罹患代謝症候群(三高)比例逐年上升,其與外食重口味、熱量高且營養不均與相關性;另使用一次性塑膠包材常含塑化劑及塑膠微粒,長期攝取均會增加健康風險

決議:經大家討論後,目前各面向評估後仍以學校供餐為主,倘若未來有外食需求,歡迎加入討論。

