**114學年度第1學期六家高中**

**午餐委員會第二次會議記錄(高中部)**

開會事由： 12月份菜單審查委員會議

開會時間：114年11 月 11 日(星期二 )

開會地點：西棟2樓會議室

主持人：江\*媚 紀錄人：杜昀軒

出席者：教務主任陳\*丞、學務主任張\*暄、總務主任兼任午餐執行秘書佘\*郁、家長代表謝\*晶、家長代表曾\*雯、家長代表張\*雄、家長代表賴\*伶、衛生組長江\*謙、護理師陳\*蓉、楊\*斌老師、陳\*君老師、柯\*涵老師、杜\*軒營養師

1. 主席致詞
2. 業務報告
3. 有關本學期各班用餐禮儀狀況，希望各班級導師請學生配合戴上口罩並安排專人打菜，用餐時間能待在教室，不在外面遊蕩。
4. 麻煩請班導提醒學生，餐後推餐車回廚房時不要站在餐車上嘻笑玩鬧，一來危險,二來容易造成餐車損壞!
5. 強化學校午餐食材安全，推廣在地食農教育文化，學校午餐採用「三章一Q」生鮮食材，確保學校食材安全性。午餐供應以:

(1)星期一、三及四有機蔬菜

(2)飲品每月五次(豆漿、鮮奶、優酪乳、100%果汁及保久乳輪流供應)

(3)水果每月四次

(4)每月供應副食品3次(綜合堅果、營養海苔及杏仁小魚乾…)

(5)產銷履歷豆奶每月1次

(6)蔬食日每月一次

(7)每月供應4次海鮮類

(8)每月供應2次以上異國料理特色餐

(9)每週供應2次有機米，2~3次履歷米

(10)每學年供應1次在地產銷履歷水產品

1. 每月【菜單一覽表】將公告於校網周知。
2. 班級用餐份量如果不足或是有異物，請保留異物並通知學校或廠商領取備份。
3. 本校教職員生若對午餐有任何建議，可以隨時到員工餐填寫午餐意見調查表。
4. 114年11月14日本校運動會，自費教職員工午餐停餐；國、高中部學生正常供餐，縣府補助國中部班導師可以到員工餐廳取用素食餐。
5. 114年11月15日園遊會，只有國中部導師及學生供應西點麵包2個，其餘教職員工生停餐。

三、審查案件：

案由一： 有關本校114年12月份菜單，提請討論。

決 議： 本校114年12月份菜單詳如附件。

四、臨時動議：

1.10月9日甜湯品名稱為「椰香」西米露，沒有椰子香味，建請椰汁的量如果無法加太多，湯品名稱直接寫西米露即可。

2.魚類烹調有魚腥味，建請海鮮類前處理時，先把血水瀝乾清洗乾淨再烹調。

3.1月2日主菜供應鹹酥雞，建請廠商標註每人幾塊鹹酥雞。

4.建請甜湯如果有、湯圓、珍珠圓或西谷米等澱粉類食材，請分開烹調，供餐前在加入湯桶內，避免澱粉糊化。

5.銀耳類的甜湯不要跟澱粉類的食材加在一起，避免糊化。

6.青木瓜湯及番茄豆腐湯太鹹，味道像海水，請調整湯品口味。

7.綠豆薏仁桂圓甜湯的味道像飼料，請減少綠豆仁的食材量，增加龍眼乾的比例，可以調和湯品讓味道變柔和順口些。

8.午餐食材如果有醃製類加工製品尤其是筍乾、筍片、花瓜或蘿蔔乾…等，味道都還是很重，建請以流動式水流浸泡，泡水時間需要再久一點，去掉化學藥劑味道後再烹調。

9.106班、109班及207班飯太乾，米心沒有煮熟透，建請再增加水量及烹調時間。

10.110班午餐的主食、副菜一、副菜二、炒青菜及湯品的量都要再增加1~2人份。

11.建請同一個月份的特餐，不要出現2次拌飯。

12.11月份炒青菜出現豆芽菜的比例偏高，建請變換炒青菜品項，豐富食材多元性。

13.11月4日咖哩魚丁的食材旗魚丁煮得太硬，建請廠商再加強鮮魚海鮮類料理口感及適口性。

14.咖哩類的料理醬汁稀稀的而且都很油(例如:咖哩雞丁或咖哩魚丁)，建請調整咖哩烹調的油份。

16.113學年度開始菜色就沒有比112學年度豐富，建請提早準備重新開調查統計本校高中部午餐是否恢復原本四菜一湯。

17.雞排丁的骨頭很多而且經過烹調之後，骨頭變細碎咬在嘴裡會刮破嘴巴，建議調整雞排丁跟雞胸丁的比例。

18.部分素食餐食烹調有點油，建請減少額外加入的沙拉油量。

19.12月9日韭菜炒蛋，建請減少食材韭菜分配量並盡量將韭菜切小塊細碎，減少韭菜不悅口感。

20. 有關甜湯內容物有西谷米或湯圓等澱粉類食材，因烹調後待餐期間容易糊化糾結成塊，後續擬與廚房討論如何調整烹調避免結塊。

五、散會