

臺北市信義區雙永午餐群組供應委員會 114 學年度第 2 次供應委員會會議紀錄

壹、 會議時間：114 年 10 月 3 日(星期五)下午 1:30

貳、 會議連結：<https://meet.google.com/hfc-bcez-wdo>

參、 會議主席：林令雯主任

記錄：許子仁

參、 主席致詞：略

肆、 出席人員：詳如會議簽到表(如附件 1)

伍、 列席人員：詳如會議簽到表(如附件 1)

陸、 業務報告：

一、 各校報告

雙永國小：1. 9/15 自行抽驗餐盒：符合衛生規範。

2. 衛生局例行 GHP 檢驗：114 年 9 月 16 日，符合衛生規範。

3. 初期班級份量較不準，經巡班加減量後目前較穩定。

信義國小：無

長安國小：因第一天送餐延遲，扣點 1 點，罰款 2000 元。

懷生國小：湯料固形物不足，希望配料能增加。

二、 提案討論：

案由一：114 年 11、12 月菜單，提請討論。

說明：

統鮮提供綜合各校午供會各校委員的建議，進行菜單修改：

1. 11/5 當天熱量不足，修改湯品鮮菇黃瓜湯為山藥薏仁湯。
2. 11/17 蔬食日主菜原為虎皮蛋，因委員擔心分量不夠，修改為蕃茄炒蛋。
3. 11/24 紅藜麥飯白米誤植為 TAP 白米，勘正為有機白米。
4. 11/27 BBQ 肉片由 65 公克增加到 70 公克，將豆魚蛋肉類提高為 2.2

份。

5. 11/28 什錦蘿蔔糕，蘿蔔糕 20 公克增量到 30 公克，調整熱量為 650 大卡。

6. 12/4 金針排骨湯改成椰香西米露。毛豆蒸蛋修改增加香菇、泡菜干片增加百頁豆腐、花椰菜如委員建議增加豐富性。

決 議：請統鮮公司將修訂後的菜單，發到四校行政群組再轉發給各校委員參酌。(詳見附件菜單)

案由二：第 3 次會議時間，提請討論。

說 明：先排定開會時間於 114 年 11 月 28 日 上 午。

決 議：暫定 114 年 11 月 28 日 上 午 8:15 召開，若臨時異動，雙永國小營養師會再通知各校。

柒、臨時動議：無。

柒、散會。散會時間：PM 1:35,

營養師
營養師許文怡

衛生組長
衛生組長胡皓威

學務主任

教師兼
學務主任林令雯

校長

北市信義區雙永國小
校長楊政修

114年10月3日

- * hfc-bcez-wdo
- * Meeting code: hfc-bcez-wdo
- * Created on 2025-10-03 13:42:11
- * Ended on 2025-10-03 13:55:15

Full Name	First Seen	Time in Call
Edith	2025/10/3 13:52	00:09:53 信義家委 許文怡
Iris	2025/10/3 13:50	00:04:15 信義家委
Lee Kelly	2025/10/3 13:50	00:04:15 長安家委
Yueh Lin	2025/10/3 13:50	00:04:15 雙永家委
劉子逸	2025/10/3 13:50	00:04:15 信義行政代表
巫柏樹	2025/10/3 13:50	00:04:15 信義學務主任
張乃弘 (Kimmy Chang)	2025/10/3 13:50	00:04:10 雙永家委
懷生國小學務主任	2025/10/3 13:50	00:04:15 懷生學務主任
懷生國小學務處衛生組	2025/10/3 13:50	00:04:15 懷生行政代表
李京鐔	2025/10/3 13:50	00:04:15 統鮮駐雙永營養師
林玥伶	2025/10/3 13:50	00:04:15 信義家委
柯立偉	2025/10/3 13:50	00:04:15 懷生家委
統鮮雙永	2025/10/3 13:50	00:04:15 統鮮駐雙永營養師
胡皓崴	2025/10/3 13:50	00:04:15 雙永行政代表
莊依喬	2025/10/3 13:50	00:04:14 雙永家委
莊家慶	2025/10/3 13:50	00:04:15 長安家委
賴沛 (Kelly Lai)	2025/10/3 13:50	00:04:12 信義家委
陳曉鳳	2025/10/3 13:50	00:04:12 雙永幼兒園行政
陸南宇	2025/10/3 13:50	00:04:15 長安行政代表
雙永國小學務主任	2025/10/3 13:50	00:04:15 雙永學務主任
雙永國小營養師	2025/10/3 13:50	00:04:15
雙永國小總務主任	2025/10/3 13:50	00:04:12
黃元志	2025/10/3 13:50	00:04:15 統鮮

00:00:02.347,00:00:05.347

Iris: 信義國小餐委

00:00:09.162,00:00:12.162

雙永國小營養師: 目前設定各校行政人員為會議主辦人員, 協助辨認各校代表委員

00:00:10.602,00:00:13.602

莊依喬: 雙永 餐委 莊依喬

00:00:49.802,00:00:52.802

雙永國小學務主任: 雙永學務 林令雯

00:01:03.339,00:01:06.339

柯立偉: 懷生國小 餐委 柯立偉

00:01:32.457,00:01:35.457

黃元志: 統鮮 協理 黃元志 簽到

00:01:42.188,00:01:45.188

劉子逸: 信義國小 衛生組長 劉子逸

00:01:42.964,00:01:45.964

莊家慶: 長安 餐委 莊家慶

00:01:49.555,00:01:52.555

張乃弘 (Kimmy Chang): 雙永 餐委
張乃弘

00:01:53.517,00:01:56.517

林玥伶: 信義國小 副會長 林玥伶

00:01:59.947,00:02:02.947

胡皓崴: 雙永國小衛生組胡皓崴

00:02:07.555,00:02:10.555

懷生國小學務處衛生組: 懷生國小 衛生組 陳羿僑

00:02:16.795,00:02:19.795

雙永國小學務主任: 再麻煩各位委員在訊息欄留下您的學校、職稱、姓名, 謝謝

00:02:44.963,00:02:47.963

Yueh Lin: 雙永 餐委 林玥

00:02:55.942,00:02:58.942

陸南宇: 長安國小 衛生組 陸南宇

00:03:50.815,00:03:53.815

李京鎔: 統鮮 雙永駐校營養師 李

京鎔、張靜雯

00:03:56.624,00:03:59.624

Iris: 信義國小餐委 李駢嫻

00:03:59.554,00:04:02.554

雙永國小營養師: kelly 長安國小家委

00:04:20.458,00:04:23.458

巫柏樹: 信義國小學務 巫柏樹

00:05:08.705,00:05:11.705

黃元志: 烤物真的非常抱歉

00:05:15.027,00:05:18.027

黃元志: 馬上檢討 改進

00:08:08.864,00:08:11.864

黃元志: 是的, 延遲跟烤物都有再三檢討, 真的很對不起

00:09:27.763,00:09:30.763

黃元志: 湯料會加以調整

00:09:29.137,00:09:32.137

統鮮雙永: 湯品的部分, 食材比例我們會再進行調整

00:09:41.546,00:09:44.546

黃元志: 謝謝委員

00:09:53.824,00:09:56.824

Yueh Lin: 雙永幼兒園 也有聽說過份量較少

00:10:11.740,00:10:14.740

Yueh Lin: 有些小朋友沒辦法再續碗

00:10:15.567,00:10:18.567

統鮮雙永: 請問是份量部分嗎? 還是湯料部分

00:10:21.772,00:10:24.772

Yueh Lin: 份量

00:10:49.206,00:10:52.206

統鮮雙永: 好的 🍲 那如果有不足的可以馬上通知我們去補餐跟後續整體加量

00:10:50.596,00:10:53.596
Yueh Lin: 無法續碗之類的
00:11:08.035,00:11:11.035
Yueh Lin: 中大班的部分
00:11:44.181,00:11:47.181
Yueh Lin: 因為這個學期飯菜湯真的好
像變的很好吃
00:11:51.130,00:11:54.130
Yueh Lin: 孩子們都很喜歡
00:12:23.613,00:12:26.613
黃元志: 菜單會由京鐔營養師來說明
00:13:24.768,00:13:27.768
統鮮雙永: 沒問題 那我們稍晚去了解
幼稚園哪幾個班需要增量, 我們再去
調整之後供應的部分
00:14:37.528,00:14:40.528
Yueh Lin: C 方案看起來很不錯
00:14:58.984,00:15:01.984
張乃弘 (Kimmy Chang) : C+1
00:15:08.857,00:15:11.857
Lee Kelly: C
00:15:21.938,00:15:24.938
Yueh Lin: 贊成
00:16:27.426,00:16:30.426
Yueh Lin: 可以
00:16:40.126,00:16:43.126
雙永國小學務主任: 沒問題
00:16:43.718,00:16:46.718
Iris: 可以
00:16:44.973,00:16:47.973
張乃弘 (Kimmy Chang) : 好的
00:18:20.802,00:18:23.802
Yueh Lin: 可以
00:18:25.016,00:18:28.016
雙永國小學務主任: ok
00:19:41.263,00:19:44.263
Iris: ok 謝謝
00:19:50.055,00:19:53.055

張乃弘 (Kimmy Chang) : 好的, 感謝
00:19:53.340,00:19:56.340
賴沛 (Kelly Lai) : 12/4 毛豆蛋裡建議
可以增加香菇 泡菜裡希望可以增加
百頁豆腐花椰菜之類的 增加豐富性
00:19:53.845,00:19:56.845
Yueh Lin: 可以
00:20:02.721,00:20:05.721
Yueh Lin: 想問泡菜干片的部分幼兒園
孩子也能吃嗎
00:20:39.588,00:20:42.588
Yueh Lin: 沒有 非常感謝
00:20:57.368,00:21:00.368
賴沛 (Kelly Lai) : 謝謝營養師
00:21:14.398,00:21:17.398
李京鐔: 好的!
00:24:28.176,00:24:31.176
Yueh Lin: 希望延後 15 分鐘
00:24:37.649,00:24:40.649
Yueh Lin: 送孩子來不及
00:24:54.030,00:24:57.030
Yueh Lin: 非常謝謝
00:25:28.272,00:25:31.272
張乃弘 (Kimmy Chang) : 感謝大家
00:25:31.547,00:25:34.547
統鮮雙永: 謝謝各位委員
00:25:37.596,00:25:40.596
巫柏樹: 謝謝
00:25:38.622,00:25:41.622
Yueh Lin: 謝謝
00:25:39.332,00:25:42.332
劉子逸: 謝謝大家
00:25:39.925,00:25:42.925
李京鐔: 謝謝大家

雙永群組午供會- 11、12月菜單修改

時間：114.10.3 (五) 13:30

地點：線上會議

統鮮 李京鐸 營養師

A	11/17	週一	蔬	小菜飯	虎皮蛋*1	(蒸)蒸蛋(蒸)蒸蛋	有機黑豆仁湯	綠豆蓮仁湯	水果
				TAP 蔬 小菜飯	CAS 虎皮蛋 100g 100g	CAS 蒸蛋 100g 100g	CAS 有機黑豆仁湯 100g 100g	CAS 綠豆蓮仁湯 100g 100g	CAS 水果 100g 100g
					CAS 冰凍蛋	55 g			
					小黃瓜片	15 g			

B	11/17	週一	蔬	小菜飯	紫菜湯*1	(蒸)蒸蛋(蒸)蒸蛋	有機黑豆仁湯	綠豆蓮仁湯	水果
				TAP 蔬 小菜飯	CAS 紫菜湯 100g 100g	CAS 蒸蛋 100g 100g	CAS 有機黑豆仁湯 100g 100g	CAS 綠豆蓮仁湯 100g 100g	CAS 水果 100g 100g
					CAS 冰凍蛋	55 g			
					非基砂四分干	10 g			
					白蘿蔔中丁	15 g			
					紅蘿蔔中丁	5 g			

C	11/17	週一	蔬	小菜飯	茄餅炒蛋	(蒸)蒸蛋(蒸)蒸蛋	有機黑豆仁湯	綠豆蓮仁湯	水果
				TAP 蔬 小菜飯	CAS 茄餅炒蛋 100g 100g	CAS 蒸蛋 100g 100g	CAS 有機黑豆仁湯 100g 100g	CAS 綠豆蓮仁湯 100g 100g	CAS 水果 100g 100g
					糖醋小丁	25 g			
					CAS 綠豆液蛋	45 g			

11/5	三	蔬	小菜飯	(蒸)親子排	(炒)五香青花	青江菜	鮮菇蒸瓜片	4.0	2.2	2.3	2.5	0	0.0	612
			TAP 蔬 小菜飯	CAS 親子排 100g 100g	CAS 五香青花 100g 100g	CAS 青江菜 100g 100g	CAS 鮮菇蒸瓜片 100g 100g							

鮮菇蒸瓜片	大黃瓜中丁	35	g
	鴻喜菇	8	g
	雞骨丁	7	g

11/5	六	蔬	小菜飯	(蒸)親子排	(炒)五香青花	青江菜	山雞蒸仁湯	4.9	2.2	1.8	2.5	0	0.0	661
			TAP 蔬 小菜飯	CAS 親子排 100g 100g	CAS 五香青花 100g 100g	CAS 青江菜 100g 100g	CAS 山雞蒸仁湯 100g 100g							

山雞蒸仁湯	山雞小丁	30	g
	雞骨仁	8	g
	雞骨丁	7	g

11/24	週一	蔬	紅薯麥飯	紅薯麥飯	有機白米	70	g
			TAP 蔬 紅薯麥飯	CAS 紅薯麥飯 100g 100g	CAS 有機白米 100g 100g	10	g

(肉)豬蹄膀	豬蹄膀	40	g
	豆豉肉	30	g
	青蝦肉	8	g
	紅蘿蔔片	6	g
	蔥薑蒜	2	g

(肉)豬蹄膀	雞骨丁	75	g
	小黃瓜小丁	25	g
	青蝦肉	30	g
	雞骨	2	g

(肉)豬蹄膀	雞骨丁	30	g
	紅蘿蔔片	5	g
	紅蘿蔔	8	g

豬肉片 65g → 70g
將豆魚蛋肉類提高至2.2份

蘿蔔糕 20g → 30g
熱量提高至650大卡

12/8	週一	蔬	白菜飯	(蒸)毛豆蒸蛋	(炒)韭菜干片	有機黑豆仁湯	金針雞茸湯	水果
			TAP 蔬 白菜飯	CAS 毛豆蒸蛋 100g 100g	CAS 韭菜干片 100g 100g	CAS 有機黑豆仁湯 100g 100g	CAS 金針雞茸湯 100g 100g	CAS 水果 100g 100g

12/8	週一	蔬	白菜飯	(蒸)毛豆蒸蛋	(炒)韭菜干片	有機黑豆仁湯	金針雞茸湯	水果
			TAP 蔬 白菜飯	CAS 毛豆蒸蛋 100g 100g	CAS 韭菜干片 100g 100g	CAS 有機黑豆仁湯 100g 100g	CAS 金針雞茸湯 100g 100g	CAS 水果 100g 100g

