

臺北市私立靜修中學 110 學年第二學期

第三次團膳會議記錄

日期：111 年 4 月 12 日

地點：靜修中學團膳會議(線上版)

起迄時間：14:10~15:00

議題：本校 110 學年第二學期團膳會議(三)

主持：蔡英華 校長

紀錄：呂美華 組長

出席：



會議記錄：

因應疫情趨於緊張，本次團膳會議更改為線上會議，麻煩與會師長在線上簽名簽到。謝謝！

一、簡報內容：巡餐 3-4 月餐點，發現團膳公司在魚丸湯、醬汁增(料)量非常有誠意，尤其是周五晚餐為肯定留晚自習的同學辛苦，廚房會加菜或烹煮多些分量菜餚。

二、導師代表：

1. 國中晚餐雙主食困擾，湯杓常不夠用，水果湯水過多常跑廁所，

干擾晚自習。

- 高三留晚自習時間最久，吃到食材重覆性也最高，如蘿蔔排骨湯、山藥排骨湯，學生吃到的都是排骨湯。
- 中餐餐箱裡有空位，可以放置空盒，專格放置廚餘，避免公差學生晚打餐，影響觀感，不知是否該吃。
- 偶爾出現的漢堡、薯條、雞塊，請多備足份量，讓學生吃的開心，如雞塊每個人二塊，薯條每個人十二根。
- 有辣的餐點，須標示或是另外提供不辣的餐。
- 配合節慶，吃到應景的餐點，如粽子、卦包、油飯。
- 學生偏愛義大利麵，而且是長條麵條，希望出餐頻率高一些。
- 烘焙品不愛雜糧口味，冬瓜煮湯就好，不愛培根拌炒，海鮮寬粉擔心會有腥味，同一餐點的相同食材能避就避，如今日中餐番茄豆腐，湯又是味噌豆腐湯。

三、校長：

國中男同學有明顯注意力不集中，烘焙品巧克力口味可以減量，以牛奶或起司口味代替；晚餐周二、四水果以「顆」(個)方便帶回家食用，避免學生晚餐水分攝取過多，在晚自習期間頻頻上廁所。

四、團膳公司：

導師提出午餐餐箱新增一個空的鐵盒，提供各班倒廚餘專用，我們研擬可行性後實施。

五、主任：

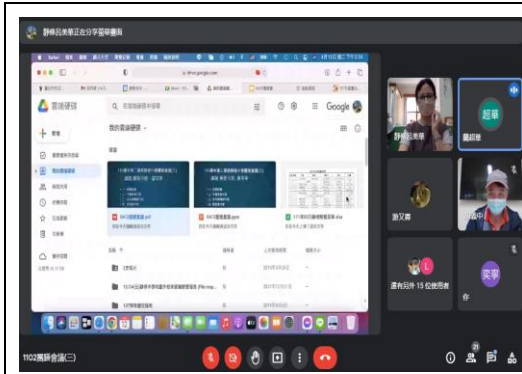
學生反映餐點可以配合節慶，如端午節粽子、聖誕節大餐、冬至湯圓，食材重複的雞肉、麵食盡量避免；相關反映如下圖：

六、家長代表：連淑芳會長百忙之餘，也撥冗參加線上會議，她則是慰勞大家的辛苦，深切知道團膳本來就很難滿足每個人口味；黃鈺真家委建議國中部學生不敢吃辣的人比較多，如果餐點有辣的時候能標示有辣，或是另外備份不辣的餐點。

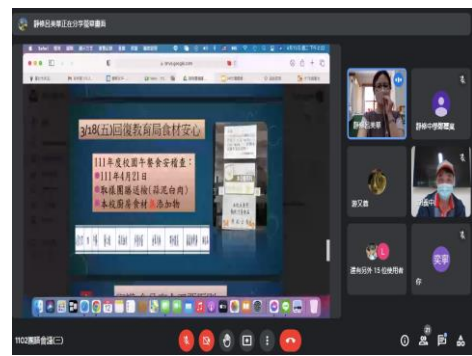
日期/時間	建議事項	備註
七(四) (晚)	白切雞先自備餐後吃	無
七(四) (晚)	無	無
七(四) (晚)	麵有辣沒有標記 再備份不辣	無
八(四) (晚)	油條增加口味 油條增加口味 油條增加口味	無
八(四) (晚)	油條增加口味 油條增加口味 油條增加口味	無
八(四) (晚)	油條增加口味 油條增加口味 油條增加口味	無
九(四) (晚)	油條增加口味 油條增加口味 油條增加口味	無
九(四) (晚)	油條增加口味 油條增加口味 油條增加口味	無

- 可增加應景節日餐點
- 湯勺配置有時不足
- 麵有時不太熟
- 茄子學生不愛，晚餐水果減量
- 晚餐的綠色蔬菜可增加出餐次數
- 油炸物減量、飯有時偏硬
- 小白菜、青江菜有時會有怪味
- 參考每日廚餘量，刪除學生不愛的菜

110 學年第二學期靜修中學第三次團膳會議



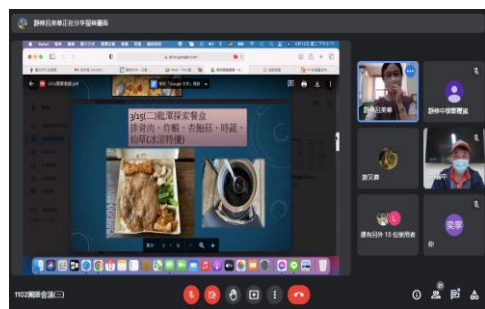
本組召開團膳會議(第三次)



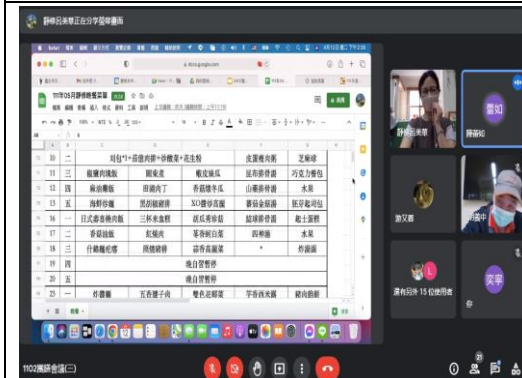
本校團膳巡餐紀錄(簡報說明)



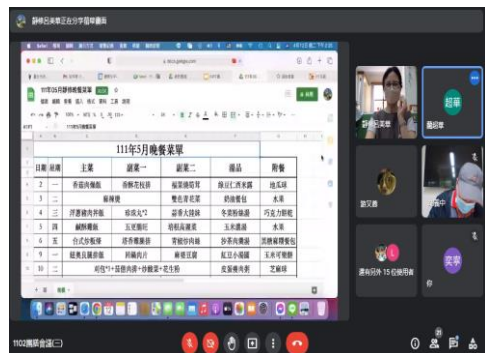
體衛組報告廚房新增馬鈴薯醬汁



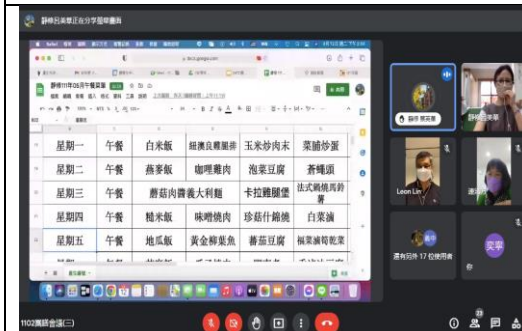
國八龍潭探索外食餐盒菜色照片



5月午餐菜單審菜單(一)



5月晚餐菜單審菜單(二)



輔導主任對菜單食材重複提出建議



食物五要與勿吃生食宣導