

臺北市私立靜修中學 110 學年第二學期

第二次團膳會議記錄

日期：111 年 3 月 8 日

地點：靜修中學團膳會議

起迄時間：14:10~15:00

議題：本校 110 學年第二學期團膳會議(二)

主持：蔡英華 校長

紀錄：呂美華 組長

出席：

臺北市私立靜修高級中學 110 學年第二學期 第二次團膳會議簽到

日期：111 年 3 月 8 日(二)
地點：靜修中學行政樓 2 樓會議室
起迄時間：14:10~15:00
議題：本校 110 學年第二學期第二次團膳會議
主持：蔡英華 校長
紀錄：呂美華 老師
出席：

校長蔡英華		導師代表李淑姿	李淑姿
秘書李璫娟	李璫娟	導師代表杜靜怡	杜靜怡
教務主任李星雲	李星雲	導師代表張馥	張馥
學務主任王念慈	王念慈	導師代表查日懿	查日懿
輔導主任李佩瑜		家長會連會長	連淑芳
會計主任陳文珍	游又蓉	家長會黃委員	黃金真
總務主任黃庭勇		團膳公司 林漢廷老闆	林漢廷
生輔組長鄭聖嵐	鄭聖嵐	團膳公司代表	游又蓉
輔導組長游又蓉	游又蓉	團膳公司代表	游又蓉

會議記錄：

體衛組進行 12-2 月巡餐與本學期開學學校日家長對團膳的建議

一、簡報內容：肯定團膳公司 2 位主廚駐校並對午、晚餐食材的用心，也提供青菜烹調方式，多費心在醬汁的變化巧思，如外面販售的生菜沙拉，是泰式微酸的芝麻醬汁；晚餐受歡迎的麻辣燙麵、炸湯圓、春捲有可以出餐在午餐；本學期晚餐供餐仍是以訂滿 20 人數，由廚房送餐至各班教室，小禮堂用餐的人數除了周五集中打餐之外，每日維持在 60 人上、下。

1. 校長主持：基於營養均衡與美味好吃，團膳本是很難兼顧每個人的味蕾；前陣子湯品料太少，各班導師反映咖哩醬汁不夠稠，進口冷凍會吃到軟軟的三色豆不愛之外，水果會黏手的木瓜、柳丁、番茄也請減量出餐。

2. 團膳公司：我們的食材都是以衛生、安全考量為優先，再追求菜色變化，避免不健康、多油的炸物，目前主食是炸物(雞肉、組合肉)已減量很多，且青菜的調整已避開地瓜葉，水果番茄、木瓜、柳丁會再減量出餐。

3. 導師代表：學生反映餐好吃的菜色如卦包、鹹粥、麻辣燙可以出現在中餐，國中生偏愛較硬的飯，避免重複食材出餐，4/8 與 4/9 午、晚餐食材重複；4/20 甜不辣與 4/25、4/26 關東煮、鹹蛋甜條也是加工再製品，能否建議咖哩雞肉食材要煮熟；還有學生偏愛義大利麵和薯條、雞塊，下次出餐時候，希望各班份量可酌量增加。

4. 家長代表：黃鈺真家委表達青菜的烹煮，醬汁也是美味的關鍵；也反映孩子曾經回家說晚餐卦包原本很期待，但是當她要拿起卦包時，卦包已經冷了，影響口感。連淑芳會長則是深切知道團膳本來就很難滿足每個人口味，還確認學校廚房工作人員，是否有定期健康檢查，學校廚房是否每年由教育局等相關單位聯合稽查。

各委員意見：

1. 校長：團膳滿意度是值得欣慰，除了美味好吃之外，更在衛生安全上把關；謝謝福利社的用心配合，接下來 111 學年開學，團膳餐費因萬物齊漲，將由現在 65 元價格調為 75 元。

2. 輔導組長：本學期如常做里長辦公室的剩食分享，分送社區弱勢長者的午餐熟食(含廚房以往會有備餐部分)均開始送餐。

3. 輔導主任：往常豬腳都是結塊，今日可發現廚房的用心，事先切開而且將肉塊與豬皮刻意撥開，滿足有些人只吃肉或是感吃皮的人；而且下個月菜單青醬筆管麵、普羅旺斯鹹飯都是沒吃過，看得出主廚有觀摩他校並注入本校團膳菜色中。

4. 團膳公司主廚：本公司主廚區經理是定期駐點到校瞭解團膳品質

掌控，也會針對廚餘過多的食材，配合學校提出的相關意見，共同努力朝營養(衛生)、美味目的。

校長總結：當前仍是安全衛生為先；肯定廚房的努力讓學生喜歡團膳，國九學生比較容易吃膩，至於轉學生也是說本校團膳好吃，吸引她轉學到校就讀的動機，本校團膳確實有用心烹煮，避免重複(類似)菜色確實須要大家事先審菜單，謝謝今日與會者。

110 學年第二學期靜修中學第二次團膳會議



校長主持團膳會議(第二次)



本校團膳品質獲肯定(招生說明會)



體衛組報告每日巡餐相關



學校日家長反映本校團膳意見



本組巡餐學生偏好高麗菜勝過油飯



輔導組長報告近日送餐里長辦公室



團膳委員聽取本組巡餐相關簡報



簡報陳述本校團膳頗受好評



團膳委員現場聽取體衛組的簡報



高一和導師表達對團膳的建議



連會長對團膳公司的請教、提問



國八聖導師對團膳意見的提出