

臺北市私立靜修中學 110 學年第一學期

團膳暨防疫會議(第一次會議記錄)

日期：110 年 8 月 26 日

地點：靜修中學行政樓二樓會議室

起迄時間：14:10~15:00

議題：本校 110 學年第一學期團膳暨防疫會議

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 學年第一學期 第一次團膳會議&防疫相關簽到			
日期：110 年 8 月 26 日(四)			
地點：靜修中學行政樓 3 樓 132(高一真)教室			
起迄時間：14:10~15:00			
議題：本校 110 學年第一學期第一次團膳會議			
主持：蔡英華 校長			
紀錄：呂美華 老師			
出席：			
校長蔡英華		導師代表吳崇豪	吳崇豪
秘書李璦娟	李璦娟	導師代表黃筱玲	黃筱玲
教務主任李星雲	李星雲	導師代表蔡佩殷	蔡佩殷
學務主任王念慈	王念慈	導師代表葉懿嫻	葉懿嫻
輔導主任李佩瑜		校安教官唐坤志	唐坤志
會計主任陳文珍		校安教官廖增華	廖增華
總務主任黃庭勇		團膳公司 林漢廷老闆	林漢廷
生輔組長鄭璧嵐	鄭璧嵐	團膳公司代表	林佳慧
輔導組長游又蓉	游又蓉	團膳公司代表	張獻宗

會議記錄：

由體衛組進行晚餐出餐方式的討論

一、簡報內容：福利社回映與會老師/家長相關問題，目前防疫規定相關如戴面罩、口罩打餐，福利社小禮堂由廚房工作人員協助晚餐訂購 20 人以下的班級同學打餐；訂購率週一至周四平均皆在 20 人左右者，將由廚房送餐至各班教室，國中部維持併班(盡量同一樓層)的打餐方式進行。

1. 晚餐調整為比照中餐：基於營養均衡，高中部女學生偏好健康、低油的料理，當天有水果如葡萄、香蕉、芭樂供餐的話，通常會很踴躍吃完，反之主食是炸物(雞排、豬排)就會剩很多，所以日後晚餐在青菜的調整會比照中餐方式出餐。

2. 甜品受歡迎：高中部晚餐是採集中小禮堂方式打菜，有同學反映天氣已變熱，能否調整為每周一次涼的甜湯出餐。

3. 避免重複食材出餐：導師反映，9/9(四)的晚餐是打拋豬，9/10(五)的中餐也是打拋豬；還有類似的如某天中午是味噌燒肉，當天晚餐又是日式燒肉，菜單須避免主菜的重複，學生會誤以為是沒吃完的剩菜再回鍋供餐。

4. 主食肉品抽檢：團膳公司林老闆表示衛生局規定在開學前，須自行檢驗肉品並公告在學校網站或是師生容易看見的布告欄，基本上本公司肉品是每週做 2 次的篩檢，請與會師長對學校團膳吃的衛生&營養很重要，也支持公文說的防疫相關配合措施。

各委員意見：

1. 校長：團膳滿意度隨著訂購數穩定且提升，謝謝福利社的用心配合，接下來由與會代表發言轉述各班在餐點上的意見。

2. 本校師長：剩食分享配合疫情趨緩但仍是 2 級警戒，僅分送社區未切開的水果，其餘熟食(含廚房以往會有備餐部分)均暫停送餐至里長辦公室；110 學年國中部新增享食冰箱，基於高中不享食冰箱常在打掃時間後拿光光；部分導師反映國中部也要擺放享食冰箱(僅限團膳聖食冷藏)；開學後的餐盒清洗暫停，晚餐完成打餐後須拿回教室於個人座位用餐，建議義大利麵的麵量&醬汁時常不夠，午晚餐菜單也做區隔(避免重複)情況甚好。

3. 會計主任：往常在晚休時間巡視校園，總是有同學聚集在福利社後方的洗碗槽聊天不回教室休息，開學後配合防疫，明令禁止。

4. 團膳公司：全力配合學校的防疫相關措施，開學後的小禮堂打餐，也將由廚房工作團隊戴面罩、口罩協助同學打菜，我們共同努力朝向潔淨、營養(衛生)、美味目標努力。

學務主任：午晚餐雖好吃，當前仍是防疫為先，呼籲勿共食(飲)。

校長：肯定廚房學生喜歡團膳(飽到晚餐不訂，只吃輕食麵包之類)。

導師代表：團膳有用心烹煮，避免重複(類似)菜色即可。

110 學年第一學期靜修中學第一次團膳暨防疫會議



本校校長主持本學期第二次團膳&生態會議，提醒師長 110 學年配合生態學校綠旗認證，朝向零廚餘目標努力。

1092 晚餐訂購最多達 350 人次，本組匯報本學期午晚餐的主食&副菜調整情形，對本校午晚餐滿意度調查，晚餐巡餐結果的概述。



體衛組長做團膳餐點滿意度的彙整、分析

高二和陳煜翔做田園社的成果簡報



田園社做有機生菜(萵苣)學科的簡介與該社團上學期施種小田園的成長紀錄影片成果報告。



生態學校綠旗認證-與會師長認真聽取高二和學生陳昱翔簡報，瞭解本校田園社在小田園場域上的植栽施種。



簡報彙報後，校長主持並由各年級導師、行政發表各班用餐情況，包括對學校廚房所擬6月午、晚餐菜色的審菜單相關。



校長主持此團膳會議並請與會同仁建言後，交由團膳公司林老闆做總結(回映)，謝謝對本校享食(社區服務)支持