

臺北市私立靜修中學 110 學年第一學期

團膳暨防疫會議(第二次會議記錄)

日期：110 年 11 月 9 日

地點：靜修中學行政樓 6 樓 162 教室

起迄時間：14:10~15:00

議題：本校 110 學年第一學期團膳會議(二)

主持：王念慈 主任

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 第二次團膳會議簽到

日期：110 年 11 月 9 日(二)
地點：靜修中學行政樓 6 樓 162 教室
起迄時間：14:10~15:00
議題：本校 110 學年第一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		導師代表黃雅翎	黃雅翎
秘書李璫娟	李璫娟	導師代表洪岱暄	洪岱暄
教務主任李星雲	李星雲	導師代表李彥彬	李彥彬
學務主任王念慈	王念慈	導師代表李啟鈴	李啟鈴
輔導主任李佩瑜	李佩瑜	家長會長	連錦榮
會計主任陳文珍	陳文珍	家長會委員	黃鈺真
總務主任黃庭勇		團膳公司 林漢廷老闆	林漢廷
生輔組長鄭豐嵐	鄭豐嵐	團膳公司代表	張紹宗
輔導組長游又蓉	游又蓉	團膳公司代表	

會議記錄：

由體衛組進行 9-11 月巡餐與田園社成果報告

一、簡報內容：肯定團膳公司榮獲 110 年度衛生局主辦的臺北市餐飲衛生分級優等認證，並提供優質、美味餐盒給施打本校 BNT 疫苗的醫護人員，本學期午、晚餐訂購率在 80% 的穩定，謝謝晚餐訂滿 20 人數，由廚房送餐至各班教室。

1. 會長提問：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；個人在孩子小學時候也擔任過團膳委員並參觀學校廚房。目前我的兩個小孩都是就讀本校高中部，有反映學校的團膳品質確實比起國中時候好吃；想請問老闆，團膳調味料是大桶的桶裝，是否有品牌保證。

2. 團膳公司總主廚回映：我們的調味料都是知名品牌，是萬家香醬油、牛頭牌沙茶醬；學生偏好健康、低油的料理，目前主食是炸物（雞排、豬排）已減量很多，在青菜的調整會避開地瓜葉。

3. 導師代表提出：學生反映中餐菜色較豐富是有獨立一道青菜，避免重複食材出餐，12/14 午餐花枝丸與晚餐丸子重複；12/6 的晚餐是花雕雞，隔天 12/7 的中餐又是咖哩雞；還有類似的如 12/28 晚餐是花雕雞，晚餐又是咖哩雞，能否建議雞肉食材不要總是帶骨的雞腿塊，可以是雞胸肉的雞丁或是其他部位。

4. 家長黃鈺真代表：辦團膳難滿足個人口味，學生會在官網上搜尋菜單，可以提早（預先）將菜單公告；並且避免炸物或烘焙品巧克力甜度降低，現在的學生是怕胖，不是怕吃不飽。

各委員意見：

1. 學務主任：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，接下來由與會代表發言轉述各班在餐點上的意見。

2. 輔導主任：本周開始做里長辦公室的剩食分享配合疫情趨緩，僅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；國中部新增享食冰箱，歡迎大家善用，可冷藏當天未吃完水果，隔天再拿到班上食用；餐點的食材，近日常見導師提起的帶骨雞腿塊，日後盡量避免單一主食部位（只是不同烹調方式）學生會膩。

3. 會計主任：往常菜單都是公告靜修官網首頁，如果可以是先給電子檔再讓衛生組轉傳到導師群組，如此導師轉貼各班班群會更有效率，比起一般時候學生、家長須主動上網查詢。

4. 團膳公司主廚：配合學校提出的避開雞腿塊食材，我們日後使用不帶骨的雞腿肉或是雞丁，共同努力朝營養（衛生）、美味目標努力。

學務主任總結：午晚餐雖好吃，當前仍是防疫為先，呼籲勿共食（飲）；肯定廚房學生喜歡團膳（飽到晚餐不訂，只吃輕食麵包之類）本校團膳確實有用心烹煮，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



本校學務主任主持本學期第二次團膳會議，邀請與會貴賓踴躍發言。



家長會長肯定本校午、晚餐的滿意度，並對團膳調味料廠牌的提問。



體衛組長做團膳餐點滿意度的彙整、分析



家長代表提出團膳的相關意見



主任主持並邀請與會人士就團膳相關，踴躍發言。



主任總結本次團膳會議的注意事項，並提醒導師協助菜單的審核。



本組簡報報告後，先由家長代表發言，再由各年級導師代表提出相關建議。



主任主持此團膳會議，並提醒大家對每日菜單的審核。



衛生組報告田園射手作葉脈書籤



學務主任做此次會議的總結