

國立臺灣戲曲學院教職員工生膳食委員會會議紀錄

壹、主旨：召開 100 年度第 1 次委員會議。

貳、時間：100 年 06 月 22 日（星期三）中午 11 時。

參、地點：本校內湖校區行政大樓五樓會議室。

肆、主持人：游主任委員素鳳

紀錄：蘇俊民先生

伍、出席人員：

監察委員蘇俊民、偶樹瓊

職員工委員劉大鵬、林宜毓、喻傳歲、顏素娟

綜藝團委員謝美玉

學生委員方姿懿（高二甲）、梅芷菱（高二乙）

陸、列席：營養師莊琬瑜

柒、主持人報告：（略）

捌、業務單位（總務處）報告會議議程：

一、本校 99 年 8 月至 100 年 7 月中央廚房供應三餐伙食、宵夜及木柵校區外包廠商供應早餐成果報告。

二、本校伙食材料供應廠商（芬芳烹材股份有限公司）履約期限即將於 100 年 7 月 31 日屆滿 1 年，全體委員辦理評審

三、本校營養師莊琬瑜於本校網站建置「美食園地」專欄，請各委員多加宣導及利用。

玖、研討後決議：

一、學生委員代表高二甲方姿懿同學報告：自從莊營養師到校，本校最近的三餐伙食菜餚都很好吃，同學們每到用餐時間，都會儘快到餐廳用餐，但建議夏天早餐的粥要涼的，這樣用餐的速度會快一些。

莊營養師答覆：為考量食物安全及衛生，應予熱食較符合安全衛生規定。

二、綜藝團委員謝美玉報告：昨日早餐吃漢堡配薯條，請問同學們該份量夠吃嗎？

學生委員代表高二甲方姿懿同學報告：據悉晚到的學生，數量尚有不足，較不齊全。

莊營養師報告：因為先到領用早餐的學生，有少部份會多拿，以致晚到的學生會部份缺少，已轉達廚房工作人員多加注

意。

三、本校莊營養師已於本校網站建置「美食園地」專欄，每天定時公告三餐伙食菜單，同時各學系可利用論壇專欄與營養師作雙向溝通（例如菜餚需要改進或想吃什麼菜餚及因班級校外推廣演出、舉辦校外教學等，需配合菜餚減量，以免造成浪費。

各委員表示知悉。

四、本校伙食材料供應廠商（芬芳烹材股份有限公司）履約期限即將於100年7月31日屆滿1年，全體委員辦理評審結果總平均得分82.72分（總平均得分60分以上合格），宣佈續約壹年。

拾、臨時動議：

本校中央廚房工作人員王蕭素金及曾素玲等因生涯規劃，先後辦理辭職（王蕭素金於100年9月1日辭職、曾素玲於100年10月1日辭職），因此廚房缺少人手，屆時辦理公告徵求男性廚工兩名，俾以舒解廚人力不足現象。

游主任委員裁示，可先辦理公告徵求事宜。

拾壹、散會（下午12時30分）。