

新北市中和區中和國小106學年度第2學期 期末

班級代表大會 會議紀錄

時間：107年6月28日〈週四〉19:20~20:00

地點：視聽教室

主席：呂榮晉會長

記錄、整理：林昌鈺

出席人員：詳見簽到單

列席人員：校長暨各處室主任

【壹】主席報告：

- 一、感謝也歡迎校長、主任、組長和代表們來參加今天會議。
- 二、這學期5月5日(六)學校舉行運動會及園遊會。感謝劉校長率領的行政團隊及全校老師的努力、志工伙伴的協助，還有我們家長會成員伙伴的支持與踴躍出席，運動會、園遊會均能圓滿順利完成，讓孩子們留下美好、快樂的回憶。
- 三、魏自立副會長贊助本校師生、志工等，免費參觀朱銘美術館。(詳附件，1070509朱美館(館)字第1070000002號函)。
- 四、家長會參與學校活動及會務訊息如附件p.3~4，隨時更新登載於家長會網頁(<http://163.20.115.6/parentsorg/>)，亦可自中和國小網站左方選單進入，歡迎瀏覽。
- 五、本學年家長會經各位伙伴努力幫忙，協助學校完成食育教室課程進行、曦樓表演廳音響系統更新與線路改善、視聽教室委外清潔、和平樓空橋污垢清潔等事項，使學童的學習環境更美好、更優良。
今年家長會辦理的家長書法班、家長薩克斯風樂團班都非常成功也深受歡迎，爾後將陸續推廣開辦進階班。同時，可能再規劃家長手工皂班、家長二胡班、...、等等課程，聯繫、增強家長們對學校的情誼與向心力，敬請大家期待。

(邀請校長致詞)

【貳】劉校長能賢致詞：

1. 感謝呂會長及家長會對學校諸多的協助，除了呂會長客氣談及的事項外，還有許多也是家長會努力爭取促使完成的，如：管樂團、弦樂團的50萬樂器經費爭取(地方民代)、手球團隊出國比賽經費籌措(地方民代)、線槽改善工程經費爭取(地方民代)、幼兒園廚房菜機執照申請30萬補助款、...等等多項，家長會及呂會長也都是全力幫助學校完成，真要代表全校師生說聲感謝。
2. 食育教室課程、童軍課程等活動也都能見到家長會成員及志工伙伴的身影在場熱情的協助。
3. 朱銘美術館免門票參觀的優惠措施。更要感謝魏副會長(自立)的付出與用心安排給全校師生、志工非常棒的知性學習資源。

4. 學校近期工程概要：
污水管納管工程—預計7月中可完成
運動場跑道整修工程—持續順利進行中
5. 感謝行政團隊同仁共同努力，陸續辦理完成多項重大業務—校務評鑑、崇文師生來訪交流、學校暨社區聯合運動會、畢業典禮、各項工程開標進行、食育教室(pizza)課程、...等等。
6. 鑑於食育課程師資的缺乏，歡迎家長會有這方面專長的成員一起來加入推動食育課程。希望規劃未來課程計畫(如：食材採購)，能讓孩子們學到「想要」和「需要」之間是有所不同。
7. 社團規劃多元化，讓孩子的學習朝多元發展。
8. 學校也重視教室光線電源的改善、學童視力保健與齣齒的防制的工作。

【參】 上次會議決議事項，辦理情形報告：（上次會議無提案討論）
（略）

【肆】 經費開支情形報告：

1. 106學年度運動會禮金禮品收入一覽表、校慶園遊會點券使用狀況一覽表及收支統計表，詳如附件p. 5~7。
2. 本學年度家長會認捐到107年6月26日截止：一般認捐合計新台幣430,000元整（預算577,405元，<達74.471%>），其他指定項目經費合計新台幣588,170元整，明細詳見附件p. 8~10。奉獻教育，無任感荷。
3. 截至107.6.22的收入開支書如附件p. 11；
感謝非常熱心的二位退休老師（江真滿、李澄財）提供獎學金(家長會代收代付)嘉惠學童，帶給學童莫大的鼓舞；溫馨的善行義舉我們給予肯定與彰顯。
4. 還有，諸多代表們的熱忱幫助，讓家長會順利推動相關活動，無法一一提及感謝，在此誠心跟大家說聲謝謝。

【伍】 提案討論：
（無）

【陸】 臨時動議：
議題一：（502高志成常委）

1. 學校營養午餐供應甜湯，不太適宜，建請改進。

甜湯中的「粉條」因冷熱溫度影響容易變酸，廠商在處理時要特別留意；請學校業務單位反應到自立午餐會議上討論，並請廠商確實改善。

班級老師在指導用餐的時間應調整改善，才不會學生食用時飯菜冷掉。

2. 運動會當天，建議家長會出席成員應有代表性的相同服裝穿著。

議題回覆：

1. (學務林主任)：

營養午餐廠商(統鮮)往例處理疑似食物問題之說明。

學校會與午餐供應商、漳和國中等討論相關問題的改善之道。

(3年級代表)自家小孩普遍覺得午餐好吃，如果有不想吃的時候，不妨多問問孩子，去了解原因。

(陳雅雯常委)學校在午餐業務的努力應給予肯定、鼓勵，若覺得菜有問題能在當下就反應提出最好，也較有效力。

(幼兒園代表)若覺得菜有問題，可將樣品送檢，有資料數據，才好跟廠商談問題。

(502高志成常委)大家對午餐有意見表達，表示大家重視，這是好現象，希望會議後要有紀錄，以保障午餐食用的安全。

劉校長補充：甜湯中的粉條在烹煮過程若有容易變酸的顧慮，就取消粉條，也可考慮改為鹹湯供應。

(7月5日學務處提供午餐反應/回覆單備查，如附件)

2. (呂會長)說明過去幾年運動會有polo衫由來(當年忠樺副會長自費提供)，今年考量polo衫使用率極低(一年使用1次)不符合效益，在春節前夕，由呂會長自費，贈送與polo衫等值之黑牛角圓形印章給大家，以表吉祥祝福與實用之意。

(田靜怡副會長、陳雅雯常委)若有活動需要穿著相同的服裝，建議可考慮以背心方式提供出席的伙伴穿著，事後回收，經濟也環保。

(409董定宇常委)服裝製作的費用不宜讓會長或單獨一人支付，可由需求者大家共同來分擔。

呂會長總結：運動會服裝的需求問題，留待下學年度第一次代表大會時討論。

議題二：(301簡翔泰常委)

2. 學校營養午餐供應的保久乳，孩子不愛喝，可否換成果汁？

議題回覆：

(學務林主任)：廠商有提供豆漿，可以選換。

(109馮盤銘委員)小孩不在學校喝而帶回家，有不想洗的因素。

(409董定宇常委)可否做全校調查，提高午餐的單價費，來選擇更好的食品給學童食用。

劉校長補充：學校目前維持在每餐48元的單價。

午餐有合約及續約的事宜，價格的多少及調整牽涉甚廣，是一門大學問，要多加謹慎處理。

【柒】散會

(附件p. 3~4—請參閱網頁資料)

(附件p. 5~10—網路免提供，請參閱家長會辦公室公告欄)

(附件p. 11—請參閱網頁資料)

財團法人朱銘文教基金會 朱銘美術館

地址：20842 新北市金山區西勢湖2號

傳真：(02)2498-8529

聯絡人：盧思穎

聯絡電話：(02)2498-9940 分機 1003

受文者：新北市中和國小

發文日期：中華民國 107 年 5 月 9 日

發文字號：朱美館(館)字第 1070000002 號

遠別：普通件

密等及解密條件或保密期限：普通

附件：

主旨：魏自立先生贊助 貴校全體師生免費來館參觀事宜，請 查照。

說明：

一、本館「持一張 365 天的藝術門票」專案獲 貴校家長會副會長魏自立總經理創立之立豐科技股份有限公司贊助， 貴校全體教職員、學生、志工於中華民國 107 年 6 月 1 日至 108 年 8 月 31 日期間，可憑教師證、學生證、志工證等相關證件不限次數免費入館參觀。

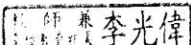
二、隨函檢送本館兒童藝術教育活動簡介，提供師生來關參觀學習使用，歡迎洽詢本館業務行銷部(02)2498-9940 分機 1704~1708。


正本：新北市中和國小

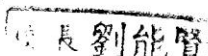
財團法人朱銘文教基金會

新北市中和區中和國民小學午餐供應問題反映/回覆單

日期	107 年 6 月 28 日	反映者	<input type="checkbox"/> 監廚人員 <input type="checkbox"/> 營養師 <input type="checkbox"/> 老師 <input type="checkbox"/> 學生 <input checked="" type="checkbox"/> 家長 <input type="checkbox"/> 其他：_____
	6/28 期末家長委員會委員反應		
問題 陳述	<input type="checkbox"/> 未於規定時間送達 (____時____分送達) <input type="checkbox"/> 供應數量不足 <input type="checkbox"/> 供應內容與菜單不符 <input type="checkbox"/> 供應內容份量不符 <input type="checkbox"/> 未依規定時間回收餐具 (____時____分完成回收) <input type="checkbox"/> 異物：____ <input checked="" type="checkbox"/> 其他：針對 4/23 黑糖粉條湯酸味分析		
處理 情形	<input type="checkbox"/> 承商立即至班級處理 <input type="checkbox"/> 補足供應數量或份量 <input type="checkbox"/> 更換食材或餐點 <input type="checkbox"/> 提報異物處理依照午餐契約罰款 <input type="checkbox"/> 其他：		
改善 說明	<p>當日使用之食材為粉條(常溫保存之產品)及黑糖</p> <p>黑糖粉條湯的酸味來自以下兩個來源：</p> <p>1.黑糖加熱烹調後，有微酸的風味</p> <p>2.粉條會使用修飾澱粉(合法使用並符合衛生標準)，其功能為防止粉條軟爛，且加熱後，也會釋出酸酸的風味。</p> <p>當日所供應的黑糖粉條湯的食材原料皆是使用合格廠商所生產的產品，酸味皆為食材自身的風味。</p> <p>改善方法:日後避免將兩食材或類似的食材同時使用。</p>		

衛生組長：  李光偉

主任：  林純玲

校長：  劉能賢

註：供應相關缺失應留校備查至少保留 1 年，並列入承商履約成效管考。