

虎林國中、虎林國小、香山國小 108 學年度午餐推行委員會第 7 次會議紀錄

會議時間：109 年 3 月 23 日(星期一)中午 12 時 10 分

會議地點：虎林國中二樓會議室

會議主席：林校長啓誠

出席人員：(如簽到單)

記錄：營養師陳文宗

壹、主席致詞：感謝各位委員蒞臨與會，請委員們進行議程內容討論。

貳、業務單位報告

一、上次會議決議執行情形：109 年 2 月～3 月份葷素食菜單均依據議定菜單供應；108 學年度第 2 學期午餐相關經費動支明細暨結報表陳報市府動支 712,000 元，核定數 559,000 元(動支總額不超出一學期所收基本費額度，以符收支平衡)。

二、本月廠商履約情形：廠商工作人員出勤狀況正常，無退換貨記錄，供餐狀況正常。

三、本月午餐異況：1 件(109 年 3 月 20 日虎林國中二樓素食餐車的日式關東煮餐盆裡菜餚內夾有透明塑膠異物)。

四、109 年 2 月～3 月午餐食材檢驗結果：無。

五、109 年 2 月～3 月午餐經費收支情形：

(一) 收入項目：三校教職員已完成收費造冊預計於 4 月薪資扣繳，學生午餐費註冊繳費處理中。。

(二) 本月主要支出項目：

支 出 項 目	金 額
燃料費(自來水費、電費、天然氣費)	19,688
水電費、燃料費(補燃料費不足款)～	
午餐廚房補貼三校使用電梯送餐分攤所需電費與保養費	31,200
廚房及用餐相關設備、器具～	
午餐衛生相關耗材(用餐師生用手套、圍裙)費用	17,760
廚房環境清潔及維護～	
廚房衛生清潔消毒用酒精費用	3,599
合計：	72,247

六、午餐經費支用情形：108 學年度第 1 學期(108 年 8 月 1 日～109 年 2 月 29 日)基本費結餘款+當期實支共計 621,438 元，108 學年度第 1 學期午餐收支明細表與基本費歷年結餘款動支明細暨結報表詳如(附件一)。

參、用餐反應、建議或滿意度調查：無

肆、討論提案

案由一、109 年 4 月份葷素食菜單審核討論。

說明：請參閱會議議程附件一(109 年 4 月份葷素食食譜草稿)。

決議：葷、素食菜單內容修改後如(附件二)，依採購契約 108 學年度增加供應 6 次鮮乳，109 年 4 月 16 日增加供應 1 次鮮乳(為第 4 次增加供應)；5 月份適逢母親節與國中會考，虎林國中於 109 年 5 月 6 日每人加菜 1 個蛋糕捲與 1 個粽子，虎林國小與香山國小於 109 年 5 月 8 日每人加菜 1 個蛋糕捲，虎林國小與香山國小於 109 年 6 月 19 日每人加菜 1 個粽子，2 樣加菜商品每人加菜金額 80 元，請協呈公司提供合格廠商產製的樣品，送交虎林國中議定後供應。

伍、臨時動議：

案由一、因應武漢肺炎防疫，擬定午餐廚房供膳作業應變配套措施。

說明：因應武漢肺炎防疫及保障師生用餐，請審議擬定午餐廚房供膳作業應變配套措施。

決議：因應武漢肺炎防疫，虎林國中、虎林國小、香山國小午餐廚房供膳作業應變配套措施如下～

- 一、目前防疫措施依據市府『學校午餐因應「嚴重特殊傳染性肺炎」相關注意事項』，加強廚房環境與送餐器具接觸表面消毒外，進入廚房作業場所前量測體溫並記錄，發燒者不得進入廚房，且暫停非廚務人員進入廚房工作場所(含監廚家長、訪視人員)降低病毒傳染風險，駐點(含校園、團膳)營養師加強防疫相關監測及衛生安全管控；加強宣導學校班級用餐～配膳不交談、用餐不分食，以嚴格把關學校午餐製程及確保供膳安全。
- 二、倘廚房工作人員為「通報個案」，經衛生機關疫調後，人員需配合居家隔離，致使廠商無法依原契約履行，於原廚房暫停供膳作業時
 1. 虎林國中、虎林國小、香山國小午餐廚房：立即通知全鉸消毒公司進行全場區 500ppm 漂白水消毒，並視情況停止運作 3~5 日；虎林國中營養師職務代理人依序為虎林國小午餐秘書、香山國小午餐秘書。
 2. 供膳因應方式：協調光華國中午餐廚房供應虎林國中與虎林國小，香山高中午餐廚房供應香山國小，協呈公司中央廚房待命支援，目前已整理出閒置餐具放置廚房 2 樓庫房(20 套飯盆、88 套菜盆、7 組保溫湯桶與 55 組一般湯桶)，不足的餐具需請鄰近學校廚房支援處理；午餐委員會同意以順利供餐為原則，承辦人員可緊急調整菜單菜色。
 3. 第 6-14 日建議方案供膳因應方式：優先由業者調度人力回原址廠區(學校)製餐，協呈公司中央廚房待命支援；午餐委員會同意以順利供餐為原則，承辦人員可緊急調整菜單菜色。

案由二、109 年 3 月 20 日虎林國中異物事件，請委員們審議。

說明：109 年 3 月 20 日虎林國中二樓素食餐車的日式關東煮餐盆裡菜餚內夾有透明塑膠異物，請委員們審議。

決議：透明塑膠異物攤開後檢視，疑似為食材包裝碎片，依據契約第十三條罰則第二項第十一款第二目物理性異物 4 記點/次，科處違約金新台幣貳仟元整，並請協呈公司檢討食材調理過程，加強廚務人員遵照廚房作業規則，避免再次發生類似事件。

陸、散會：12 時 55 分

虎林國中、虎林國小、香山國小

108 學年度午餐推行委員會第 7 次會議簽到單

時間：109 年 3 月 23 日(星期一)中午 12 時 10 分

地點：本校二樓會議室

主席：林校長啟誠

虎林國中		虎林國小		香山國小	
出席者	簽名	出席者	簽名	出席者	簽名
校長 鄭明谷	請假	校長 林啟誠 (或處室主任)	林啟誠	校長 顏美禎 (或處室主任)	顏美禎
家長代表	請假	家長代表	請假	家長代表	李慧菊
學校代表	黃智宏	學校代表	林瑞敏	學校代表	李昆容
總務主任 王憶貞	王憶貞				
營養師 陳文宗	陳文宗				
列席者	簽名	列席者	簽名	列席者	簽名
會計主任 段幼玉	段幼玉	輔導主任 陳威任	陳威任		
協呈食品 股份有限公司 廠商代表	李思嘉	協呈食品 股份有限公司 營養師	王啟		

附件一

新竹市學校午餐相關經費動支明細暨結報表

學校名稱：新竹市立虎林國民中學

支用名稱	108學年度第1學期午餐廚房及供膳設備更新與維護
經費來源	<input checked="" type="checkbox"/> 午餐基本費結餘款 <input checked="" type="checkbox"/> 當學期午餐相關經費收入 <input type="checkbox"/> 其它()
經費收支	基本費歷年結餘款：3,940,600元；(結算至108年7月止) 本學期基本費總收入：560,500元 (約計)

項 目	用途細項	概 算 數				核定數	實支數	備註
		單位	數量	單價	金額			
主副食(含牛奶、水果、加菜金)	加菜金	餐	1900	80	152000	152,000	76,324	当期基本費支應
水電費、燃料費(補燃料費不足款)	三校送餐電梯電費分攤與定期保養維護費用	式	1	111600	111600	111,600	129,400	
廚房及用餐相關設備、器具	廚房財產設備添購維護費用	式	1	180000	180000	399,900	372,127	爐灶、鍋爐、洗碗機、等財產設備維護修繕、油煙設備清潔維護、等 廚房物品、餐盤、餐盒蓋、湯桶、等汰換
	廚房物品更新汰換維護費用	式	1	70000	70000			
	廚房水電及消防設備維護	式	1	30000	30000			
	師生用餐衛生相關耗材費用	式	1	65000	65000			
	廚房營養教育宣導活動用品	式	1	20000	20000			
	廚房辦公文具與電腦週邊設備維修及耗材費用	式	1	29900	29900			
廚房環境清潔及維護	廚房水塔清洗費用	式	1	4000	4000	48,500	43,587	每3個月抽驗1次
	廚房水質檢測費用	式	2	3000	6000			
	廚房環境消毒費用	式	1	5000	5000			
	汗水處理設備清運費	式	1	10500	10500			
	廚房衛生管理檢驗費用	式	1	23000	23000			
廚工人事費								
食材運費								
總計					712000	712000	621438	上列各項經費如有不足，得相互調整勾支。

附記：以上經費動支符合教育部「直轄市縣(市)政府及所屬國民小學及國民中學辦理學校午餐應行注意事項」。

承辦人	處(室)主任	會計室	校長
營養師陳文宗	總務主任王憶貞	會計室主任段幼玉	校長鄭明谷(甲)

虎林國中、虎林國小、香山國小午餐廚房

108學年度第1學期午餐收支明細表

單位:元

	✓ 收入				支出				結餘款		
	基本燃料 非基改費 (含午餐帳戶利息)	午餐費			基本燃料 非基改費 (含歷年結餘款)	午餐費			基本燃料 非基改費 (含歷年結餘款)	午餐費	
		虎林國中	虎林國小	香山國小		虎林國中	虎林國小	香山國小		虎林國中	虎林國小
107學年第2學期結餘款	0	0	0	0	0	0	0	4,331,230			
108學年第1學期	1,554,767	151,019	134,195	153,169	1,629,982	151,019	134,195	-75,215	1,938	0	0
108學年第1學期結餘款								4,256,015	1,938	0	0

午餐執行秘書:

營養師陳文宗

總務主任:

總務主任 王憶貞

會計主任:

會計主任 段幼玉

校長:

校長 鄭明谷(甲)

附件二.

虎林國中、虎林國小、香山國小 學校午餐

109年4月份午餐食譜(葷)

日期	星期	主食	主菜	副菜一	副菜二	湯品	附餐	全穀根莖類	豆魚肉蛋類	蔬菜類	油脂類	水果類	乳品類	熱量
4/1	三	白拉麵	義大利肉醬麵	麥克雞塊*3	青菜	珍珠奶茶		5.5	2.5	1.4	2.5			720
4/2	四	清明連假												
4/3	五	清明連假												
4/6	一	芋頭飯	蘿蔔滷肉	醬燒干片	青菜	海芽蛋花湯		5.8	2.7	1.6	2.2			748
4/7	二	紫米飯	玉米雞丁	冬瓜總匯	青菜	鮮蔬粉絲湯	水果	6	2.4	2.1	2	1		803
4/8	三	刀花麵	炸醬刀花麵	香滷雞排	青菜	酸辣湯		5.5	4.3	1.3	2.5			853
4/9	四	糙米飯	國中：鯖魚 國小：柳葉魚*2	咖哩什錦	青菜	玉米蛋花湯	鮮奶	6.5	2.3	1.1	2.5		1	918
4/10	五	燕麥飯	台式滷味	番茄炒蛋	青菜	綠豆小薏仁湯		6.7	1.5	1.3	2.2			713
4/13	一	麥片飯	義香雞丁	鮮蔬寬粉	青菜	蘿蔔排骨湯		6.5	2.7	2	2			798
4/14	二	小米飯	糖醋豬柳	大瓜甜條	青菜	玉米濃湯	水果	6	2.5	2.3	2.2	1		824
4/15	三	粗米粉	新竹米粉湯	無骨香雞排	青菜	黑糖捲		5.5	3	1.2	2.8			766
4/16	四	五穀飯	醬燒鴨丁	農家小炒	青菜	海芽薑絲湯	鮮奶	5.5	3.5	1.5	2.2		1	934
4/17	五	燕麥飯	手工油腐	金菇滑蛋	青菜	紅豆紫米湯		6.5	2.1	1	2.5			750
4/20	一	紫米飯	筍香控肉	古早味白菜滷	青菜	大滷湯		5.6	2.8	2	2.2			751
4/21	二	麥片飯	塔香雞丁	田園四喜	青菜	蘿蔔肉柳湯	水果	6.1	3.4	1.6	2	1		872
4/22	三	白拉麵	日式什錦拌麵	大阪城豬排	青菜	味噌湯		5.5	2.6	1.4	2.6			732
4/23	四	燕麥飯	咖哩魚丁	雙花炒肉絲	青菜	黃瓜排骨湯	鮮奶	5.8	2.5	2.2	2		1	889
4/24	五	小米飯	關東煮	菜脯炒蛋	青菜	芋圓冬瓜茶		6.1	1.6	1.7	2.5			702
4/27	一	南瓜飯	蘿蔔燒雞	家常豆腐	青菜	玉米蛋花湯		5.8	3.4	1.8	2.2			805
4/28	二	五穀飯	壽喜燒肉	冬瓜什錦	青菜	筍香排骨湯	水果	5.5	2.4	2.8	2	1		785
4/29	三	刀削麵	芝麻醬香麵	酥炸鮮魚片	青菜	番茄蛋花湯		5.5	4	1.4	2.8			846
4/30	四	麥片飯	白菜燒雞	玉米肉末	青菜	冬瓜大骨湯		6	2.6	1.9	2			753

新型冠狀病毒來勢洶洶，國民健康署特別整理4撇步，透過簡單方式，就能透過飲食提升自身抵抗力，保護自己也保護他人：

1. 每餐用餐時先吃蔬菜：用餐時先將足量的蔬菜夾至碗中，建立吃足蔬菜的好習慣，並建議至少要有1道深綠色蔬菜。
2. 菜肉相伴取代大肉塊：家中備餐或自助餐夾菜可選擇如番茄炒蛋、芥藍肉絲、豆干芹菜等菜色，避免選擇大塊肉類。
3. 多點一份燙青菜：若正餐選用麵食或炒飯類，不易攝取足夠的青菜，應額外點一份燙青菜或青菜湯增加蔬菜量。
4. 讓水果隨手可得：可以固定於客廳或餐廳桌上固定放些方便食用的水果，如橘子、香蕉等，若於餐間肚子餓時，即可取用，不但有助於一天達到應攝取之建議量，更可取代吃零食的習慣。

研究指出蔬果的攝取量增加會促使發炎介質減少，並且強化免疫細胞，進而增強抵抗力。不同顏色的蔬果富含各種維生素、礦物質、膳食纖維及植物化學素，如維生素A、維生素C、鐵、鈣、植化素等多種營養素；膳食纖維可維持腸道健康，增強對伺機入侵的病菌的抵抗力；而植化素則具有抗發炎等活性。每餐水果攝取量大約1個拳頭大，水果應盡量洗乾淨連果皮一起吃，可以攝取到更多的營養素；每餐蔬菜攝取量則比1個拳頭大一些，也可以適量增加。

國民健康署呼籲防疫期間聰明吃、快樂動，用健康的生活型態增強抵抗力，共同抗擊疫情。

資料來源：國民健康署

協呈食品股份有限公司 營養師 王巧琴

新竹市立虎林國民中學 營養師 陳文宗

虎林國中、虎林國小、香山國小 學校午餐

109 年 4 月份 午餐 食譜 (素)

日期	星期	主食	主菜	副菜一	副菜二	湯品	附餐	全穀根莖類	豆魚肉蛋類	蔬菜類	油脂類	水果類	乳品類	熱量
4/1	三	白拉麵	義大利素肉醬麵	酥炸薯餅	青菜	珍珠奶茶		5.8	2	1.4	2.5			704
4/2	四	清明連假												
4/3	五													
4/6	一	芋頭飯	蘿蔔素排骨	高麗菜捲	青菜	海芽蛋花湯		5.8	2.2	2.2	2.2			725
4/7	二	紫米飯	奶香什錦	冬瓜總匯	青菜	鮮蔬粉絲湯	水果	6	2.4	2.5	2	1		813
4/8	三	刀花麵	炸醬刀花麵	香滷鮑菇	青菜	酸辣湯		5.5	2.2	2.6	2.5			728
4/9	四	糙米飯	酥炸素魚排	咖哩什錦	青菜	玉米蛋花湯	鮮奶	6.5	2.3	1.1	2.5		1	918
4/10	五	燕麥飯	台式滷味	番茄炒蛋	青菜	綠豆小薏仁湯		6.7	1.5	1.3	2.2			713
4/13	一	麥片飯	義香麵腸	鮮蔬寬粉	青菜	蘿蔔鮮菇湯		6.5	2.5	2	2			783
4/14	二	小米飯	塔香紫茄	大瓜總匯	青菜	玉米濃湯	水果	6	2.1	2.5	2.2	1		799
4/15	三	粗米粉	新竹米粉湯	素香雞排	青菜	黑糖捲		5.5	2.2	1.2	2.8			706
4/16	四	五穀飯	醬燒鮮菇	農家小炒	青菜	海芽薑絲湯	鮮奶	5.5	2.1	2.1	2.2		1	844
4/17	五	燕麥飯	手工油腐	金菇滑蛋	青菜	紅豆紫米湯		6.5	2.1	1	2.5			750
4/20	一	紫米飯	筍香麵輪	古早味白菜滷	青菜	大滷湯		5.6	2.8	2	2.2			751
4/21	二	麥片飯	香炒年糕	田園四喜	青菜	蘿蔔金菇湯	水果	6.1	2.1	2.3	2	1		792
4/22	三	白拉麵	日式什錦拌麵	日式鮮蔬	青菜	海芽薑絲湯		5.5	2	2.2	2.6			707
4/23	四	燕麥飯	咖哩洋芋	香炒雙花	青菜	黃瓜湯	鮮奶	5.8	2.5	2.2	2		1	889
4/24	五	小米飯	關東煮	菜脯煎蛋	青菜	芋圓冬瓜茶		6.1	1.6	1.7	2.5			702
4/27	一	南瓜飯	蘿蔔素雞	家常豆腐	青菜	玉米蛋花湯		5.8	3.4	1.8	2.2			805
4/28	二	五穀飯	鮮菇壽喜燒	冬瓜什錦	青菜	芹香筍片湯	水果	5.5	2.1	2.8	2	1		763
4/29	三	刀削麵	芝麻醬香麵	手工蔬菜薄餅	青菜	番茄蛋花湯		5.5	1.9	2.4	2.8			714
4/30	四	麥片飯	白菜燒豆包	玉米蒸蛋	青菜	冬瓜素丸湯		6	2.6	1.9	2			753

新型冠狀病毒來勢洶洶，國民健康署特別整理4撇步，透過簡單方式，就能透過飲食提升自身抵抗力，保護自己也保護他人：

1. 每餐用餐時先吃蔬菜：用餐時先將足量的蔬菜夾至碗中，建立吃足蔬菜的好習慣，並建議至少要有1道深綠色蔬菜。
2. 菜肉相伴取代大肉塊：家中備餐或自助餐夾菜可選擇如番茄炒蛋、芥藍肉絲、豆干芹菜等菜色，避免選擇大塊肉類。
3. 多點一份燙青菜：若正餐選用麵食或炒飯類，不易攝取足夠的青菜，應額外點一份燙青菜或青菜湯增加蔬菜量。
4. 讓水果隨手可得：可以固定於客廳或餐廳桌上固定放些方便食用的水果，如橘子、香蕉等，若於餐間肚子餓時，即可取用，不但有助於一天達到應攝取之建議量，更可取代吃零食的習慣。

研究指出蔬果的攝取量增加會促使發炎介質減少，並且強化免疫細胞，進而增強抵抗力。不同顏色的蔬果富含各種維生素、礦物質、膳食纖維及植物化學素，如維生素A、維生素C、鐵、鈣、植化素等多種營養素；膳食纖維可維持腸道健康，增強對伺機入侵的病菌的抵抗力；而植化素則具有抗發炎等活性。每餐水果攝取量大約1個拳頭大，水果應盡量洗乾淨連果皮一起吃，可以攝取到更多的營養素；每餐蔬菜攝取量則比1個拳頭大一些，也可以適量增加。

國民健康署呼籲防疫期間聰明吃、快樂動，用健康的生活型態增強抵抗力，共同抗擊疫情。

資料來源：國民健康署

協呈食品股份有限公司 營養師 王巧琴

新竹市立虎林國民中學 營養師 陳文宗

109年4月份午餐食譜(葷)

用餐數 1900 人

日期	主食	主菜			副菜一			副菜二			湯品			附餐
		品名	個人量	總量	品名	個人量	總量	品名	個人量	總量	品名	個人量	總量	
四月六日 星期一	芋頭飯	蘿蔔滷肉 (煮)			醬燒干片 (煮)			青菜 (炒)			海芽蛋花湯 (煮)			
		肉丁	37 g	117.2 斤	豆干片	34 g	107.7 斤	青菜	70 g	227.5 斤	乾海芽	1 g	3.2 斤	
		排骨丁	30 g	95 斤	肉絲	6 g	19 斤				雞蛋	6 g	19 斤	
		白蘿蔔	46 g	145.7 斤	胡蘿蔔	10 g	31.7 斤				大骨	6 g	19 斤	
		胡蘿蔔	10 g	31.7 斤	洋蔥	25 g	79.2 斤							
					蔥	1.8 g	5.7 斤							
四月七日 星期二	紫米飯	玉米雞丁 (煮)			冬瓜總匯 (煮)			青菜 (炒)			鮮蔬粉絲湯 (煮)			水果
		骨腿丁	40 g	126.7 斤	冬瓜	95.5 g	302.5 斤	青菜	70 g	227.5 斤	蚵白菜	15 g	47.5 斤	
		雞胸丁	30 g	95 斤	肉片	6 g	19 斤				番茄	15 g	47.5 斤	
		馬鈴薯	28 g	88.7 斤	黑輪(切)	10 g	31.7 斤				冬粉	3 g	9.5 斤	
		玉米結	15 g	47.5 斤	木耳	6 g	19 斤				大骨	6 g	19 斤	
		胡蘿蔔	10 g	31.7 斤										
四月八日 星期三	刀花麵	炸醬刀花麵 (煮)			香滷雞排 (炸)			青菜 (炒)			酸辣湯 (煮)			
		絞肉	30 g	95 斤	雞排	60 g	2000 個	青菜	70 g	227.5 斤	豆腐	22 g	9 盤	
		碎二次干丁	25 g	79.2 斤							肉絲	6 g	19 斤	
		洋蔥	30 g	95 斤							脆筍絲	6 g	19 斤	
		毛豆仁	10 g	31.7 包							木耳	6 g	19 斤	
		胡蘿蔔	10 g	31.7 斤							胡蘿蔔	6 g	19 斤	
四月九日 星期四	糙米飯	醬中：鮫魚片：鱈魚 國小：柳葉魚 (煮)			咖哩什錦 (滷)			青菜 (炒)			玉米蛋花湯 (煮)			鮮奶
		柳葉魚	60 g	3000 條	馬鈴薯	59 g	186.9 斤	青菜	70 g	227.5 斤	玉米粒	30 g	95 斤	
		鯖魚	60 g	600 片	洋蔥	25 g	79.2 斤				胡蘿蔔	6 g	19 斤	
					胡蘿蔔	10 g	31.7 斤				雞蛋	6 g	19 斤	
					肉片	6 g	19 斤				蔥	1.5 g	4.8 斤	
											大骨	6 g	19 斤	
四月十日 星期五	燕麥飯	台式滷味 (炒)			番茄炒蛋 (煮)			青菜 (炒)			綠豆小薏仁湯 (煮)			
		白蘿蔔	18.5 g	58.6 斤	雞蛋	60 g	190 斤	青菜	70 g	227.5 斤	綠豆	15.5 g	49.1 斤	
		黑干丁	12 g	38 斤	番茄	28 g	88.7 斤				小薏仁	10 g	31.7 斤	
		高麗菜	18.5 g	58.6 斤										
		玉米結	12 g	38 斤										
		胡蘿蔔(米血/黑輪(切))	10 g	31.7 斤										
			海帶結(先進)	7.5 g	1 箱									
			絞酸菜	4.6 g	14.6 斤									

109年4月份午餐食譜(葷)

用餐數 1900 人

日期	星期	主菜			副菜一			副菜二			湯品			附餐
		品名	個人量	總量	品名	個人量	總量	品名	個人量	總量	品名	個人量	總量	
四月二十七日	星期一	蘿蔔燒雞 (滷)			家常豆腐 (炒)			青菜 (炒)			玉米蛋花湯 (煮)			
		骨髓丁	40 g	126.7 斤	生豆包切絲	34 g	107.7 斤	青菜	70 g	227.5 斤	玉米粒	30 g	95 斤	
		雞胸丁	30 g	95 斤	木耳	6 g	19 斤				胡蘿蔔	6 g	19 斤	
		白蘿蔔	51 g	161.5 斤	胡蘿蔔	10 g	31.7 斤				蔥	1.5 g	4.8 斤	
		胡蘿蔔	10 g	31.7 斤	小黃瓜	6 g	19 斤				雞蛋	9 g	28.5 斤	
					金針菇	10 g	31.7 斤				大骨	6 g	19 斤	
					鮑魚菇	10 g	31.7 斤							
			肉絲	6 g	19 斤									
四月二十八日	星期二	壽喜燒肉 (滷)			冬瓜什錦 (炒)			青菜 (炒)			筍香排骨湯 (煮)			水果
		肉片	70 g	221.7 斤	冬瓜	98 g	310.4 斤	青菜	70 g	227.5 斤	筍片	50 g	158.4 斤	
		高麗菜	30 g	95 斤	胡蘿蔔	10 g	31.7 斤				排骨	12 g	38 斤	
		洋蔥	18.5 g	58.6 斤	小甜條	12 g	38 斤				老薑片	0.6 g	1.9 斤	
		胡蘿蔔	10 g	31.7 斤										
四月二十九日	星期三	芝麻醬香麵 (滷)			酥炸鮮魚片 (炒)			青菜 (炒)			番茄蛋花湯 (煮)			
		絞肉	30 g	95 斤	魚片		2000 片	青菜	70 g	227.5 斤	番茄	18 g	57 斤	
		碎二次干丁	30 g	95 斤							雞蛋	6 g	19 斤	
		杏鮑菇投	9 g	28.5 斤							豆腐	28 g	88.7 斤	
		洋蔥	30 g	95 斤							蚵/小白	10 g	31.7 斤	
		三色丁		15 包										
		芝麻醬		7 桶										
花生粉		7 斤												
四月三十日	星期四	白菜燒雞 (滷)			玉米肉末 (炒)			青菜 (炒)			冬瓜大骨湯 (煮)			
		骨髓丁	60 g	190 斤	玉米粒	30 g	95 斤	青菜	70 g	227.5 斤	冬瓜	50 g	158.4 斤	
		雞胸丁	50 g	158.4 斤	絞肉	18 g	57 斤				大骨	6 g	19 斤	
		大白菜	50 g	158.4 斤	胡蘿蔔	10 g	31.7 斤				老薑片	1 g	3.2 斤	
		胡蘿蔔	10 g	31.7 斤	馬鈴薯	21.5 g	68.1 斤							
			毛豆仁	6 g	19 斤									