

虎林國中、虎林國小、香山國小 108 學年度午餐推行委員會議第 9 次會議紀錄

會議時間：109 年 5 月 18 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：鄭校長明谷

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 4 月～5 月份葷素食菜單均依據議定菜單供應，5 月 6 日虎林國中加菜、5 月 8 日虎林國小與香山國小加菜均如期完成。

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：無。

四、109 年 4 月～5 月午餐食材檢驗結果：109 年 4 月 30 日虎林國小午餐抽檢，送食品研究所檢驗，符合衛生規範。

五、109 年 4 月～5 月午餐經費收支情形：

(一) 收入項目：無。

(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) | 60,041 |
| 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 | 43,000 |
| 廚房及用餐相關設備、器具～ | |
| 廚房前不鏽鋼門維修軸承更換費用 | 5,250 |
| 午餐衛生相關耗材(用餐師生用洗碗精、洗手乳)費用 | 40,110 |
| 午餐業務用影印紙費用 | 7,500 |
| 廚房環境清潔及維護～ | |
| 109 年 4~6 月飲用水質檢驗費用 | 2,600 |
| 109 年 3 月份抽檢食物檢驗費用 | 2,500 |
| 合計： | 161,001 |

參、用餐反應、建議或滿意度調查：

新竹市香山區香山國民小學108學年度第2學期第1次 午餐滿意度問卷調查結果

| | 太多 | 剛好 | 不夠 | | |
|--------------------|-------|-------|-------|------|-------|
| 1. 你覺得主食（飯）的供應份量 | 34.8% | 65.2% | 0.0% | | |
| 2. 你覺得菜（主、副菜）的供應份量 | 5.9% | 73.2% | 20.9% | | |
| 平均值 | 20.4% | 69.2% | 10.4% | | |
| | 非常滿意 | 滿意 | 尚可 | 不滿意 | 非常不滿意 |
| 3. 你覺得午餐的菜色搭配 | 0.0% | 42.9% | 54.5% | 2.7% | 0.0% |
| 4. 你覺得午餐的口味（調味方式） | 0.0% | 46.8% | 47.6% | 5.6% | 0.0% |
| 5. 你覺得午餐的烹調（用油量） | 3.4% | 40.7% | 50.2% | 5.8% | 0.0% |
| 6. 你覺得午餐供應的水果品質及大小 | 6.5% | 40.2% | 47.6% | 5.7% | 0.0% |
| 7. 你覺得午餐供應的溫度 | 3.1% | 67.3% | 23.6% | 5.9% | 0.0% |
| 8. 你覺得飯菜的衛生 | 0.0% | 81.8% | 18.2% | 0.0% | 0.0% |
| 9. 你覺得工作人員的服務態度 | 34.1% | 53.8% | 12.2% | 0.0% | 0.0% |
| 10. 你覺得午餐供應的整體滿意度 | 6.0% | 62.3% | 31.6% | 0.0% | 0.0% |
| 平均值 | 6.6% | 54.5% | 35.7% | 3.2% | 0.0% |

肆、討論提案

案由一、109年6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6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6月11日增加供應1次鮮乳(為第6次增加供應)。

伍、臨時動議：無。

陸、散會：12時35分

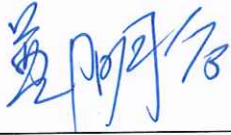

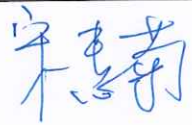

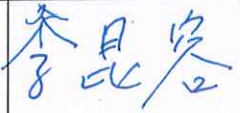





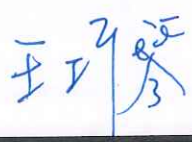
虎林國中、虎林國小、香山國小

108 學年度午餐推行委員會議第 9 次會議簽到單

時間：109 年 5 月 18 日(星期一)中午 12 時 10 分

地點：本校二樓會議室

主席：鄭校長明谷

| 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 |  | 校長 林啓誠 (或處室主任) |  | 校長 顏美禎 (或處室主任) | 請假 |
| 家長代表 | 請假 | 家長代表 | 請假 | 家長代表 |  |
| 學校代表 | 請假 | 學校代表 |  | 學校代表 |  |
| 總務主任 王憶貞 |  | | | | |
| 營養師 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 |  | 輔導主任 陳威任 |  | | |
| 協呈食品 股份有限公司 廠商代表 |  | 協呈食品 股份有限公司 營養師 |  | | |

虎林國中、虎林國小、香山國小 學校午餐

109 年 6 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 | |
|------|----|------|--------|--------|-----|--------|--------|-------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|--|
| 6/1 | 一 | 麥片飯 | 洋芋雞丁 | 醬燒干片 | 青菜 | 冬瓜大骨湯 | | 5.8 | 2.5 | 1.8 | 2 | | | 729 | |
| 6/2 | 二 | 小米飯 | 紅燒排骨 | 芋香白菜 | 青菜 | 味噌豆腐湯 | 水果 | 5.6 | 2.4 | 2.1 | 1.8 | 1 | | 766 | |
| 6/3 | 三 | 白拉麵 | 義大利肉醬麵 | 麥克雞塊*3 | 青菜 | 洋芋濃湯 | | 5.5 | 2.2 | 1.4 | 3 | | | 720 | |
| 6/4 | 四 | 糙米飯 | 塔香魚丁 | 玉米肉末 | 青菜 | 蘿蔔鮮菇湯 | 鮮奶 | 5.8 | 2.4 | 2 | 2 | | 1 | 876 | |
| 6/5 | 五 | 燕麥飯 | 五香滷味 | 絲瓜炒蛋 | 青菜 | 綠豆QQ湯 | | 6.5 | 2.2 | 2.2 | 2.5 | | | 788 | |
| 6/8 | 一 | 紫米飯 | 冬瓜鳳梨雞 | 家常豆腐 | 青菜 | 海芽蛋花湯 | | 5.6 | 2.8 | 2.2 | 2.2 | | | 756 | |
| 6/9 | 二 | 燕麥飯 | 酸甜咕咾肉 | 匏瓜什錦 | 青菜 | 蔬菜粉絲湯 | 水果 | 5.7 | 2.4 | 2.1 | 2.2 | 1 | | 791 | |
| 6/10 | 三 | 烏龍麵 | 家常炒烏龍 | 香滷雞排 | 青菜 | 筍香排骨湯 | | 5.5 | 2.5 | 1.9 | 2.6 | | | 737 | |
| 6/11 | 四 | 五穀飯 | 柳葉魚*2 | 咖哩洋芋 | 青菜 | 黃瓜小魚丸湯 | 鮮奶 | 6 | 2.2 | 1.8 | 3 | | 1 | 915 | |
| 6/12 | 五 | 麥片飯 | 關東煮 | 菜脯炒蛋 | 青菜 | 紅豆紫米湯 | | 6.5 | 2.1 | 2 | 2.5 | | | 775 | |
| 6/15 | 一 | 小米飯 | 泰式打拋豬 | 冬瓜甜條 | 青菜 | 雙色玉米湯 | | 5.6 | 2.2 | 2.3 | 2.4 | | | 723 | |
| 6/16 | 二 | 燕麥飯 | 奶香雞丁 | 芝麻海根 | 青菜 | 蘿蔔排骨湯 | 水果 | 5.5 | 2.3 | 2.4 | 2.2 | 1 | | 777 | |
| 6/17 | 三 | 粗米粉 | 新竹米粉湯 | 日式豬排 | 青菜 | 肉包 | | 6.1 | 3 | 1.6 | 3 | | | 827 | |
| 6/18 | 四 | 麥片飯 | 蔥燒雞 | 大瓜總匯 | 青菜 | 海芽薑絲湯 | 鮮奶 | 5.5 | 2.3 | 2.3 | 2.2 | | 1 | 864 | |
| 6/19 | 五 | 糙米飯 | 五香豆腐 | 番茄炒蛋 | 青菜 | 珍珠冬瓜茶 | 虎小香小肉粽 | 5.5 | 2.6 | 1.9 | 2.5 | | | 740 | |
| 6/20 | 六 | 五穀飯 | 咖哩雞 | 農家小炒 | 青菜 | 肉骨茶湯 | | 5.9 | 2.4 | 2.2 | 2.4 | | | 756 | |
| 6/22 | 一 | 紫米飯 | 冬瓜燒鴨 | 白菜什錦 | 青菜 | 日式味噌湯 | | 5.6 | 2.6 | 2.4 | 2.2 | | | 746 | |
| 6/23 | 二 | 小米飯 | 筍香控肉 | 田園四喜 | 青菜 | 酸辣湯 | 水果 | 5.8 | 2.2 | 2.2 | 2 | 1 | | 776 | |
| 6/24 | 三 | 白拉麵 | 日式什錦拌麵 | 香滷雞翅 | 青菜 | 高纖蔬菜湯 | | 5.5 | 2.2 | 2.1 | 2.6 | | | 720 | |
| 6/25 | 四 | 端午連假 | | | | | | | | | | | | | |
| 6/26 | 五 | 端午連假 | | | | | | | | | | | | | |
| 6/29 | 一 | 五穀飯 | 芋頭燒雞 | 雙花肉絲 | 青菜 | 番茄豆腐湯 | | 5.8 | 2.6 | 2.5 | 2 | | | 754 | |
| 6/30 | 二 | 麥片飯 | 糖醋排骨 | 黃瓜總匯 | 青菜 | 大滷湯 | 水果 | 5.5 | 2.3 | 2.2 | 2.2 | 1 | | 772 | |

營養小常識：鳳梨

鳳梨含有維生素A、維生素B1、維生素C、菸鹼酸、鈣、鐵、磷、鉀、鎂、錳等營養素，其鳳梨酵素，有助於蛋白質的分解，檸檬酸成分可促進胃液分泌，尤其是在餐後食用肉類食物產生油膩後，吃些鳳梨最為有益，能開胃順氣，解油膩，幫助消化，對於飲食保健最為有益。鳳梨同時含有水溶性纖維與非水溶性纖維，具有軟便作用，又可促進腸道蠕動；另一方面也是很好的益生質來源，可以幫助腸道的好菌生長。鳳梨含有豐富的維生素C，有助於抑制黑色素生成，迅速淡化黑色素，美白嫩膚、去斑，促進皮膚新陳代謝，消除老化角質，清除體內自由基，減緩衰老，補充肌膚養分及水分，縮小粗糙毛孔，從內而外達到美白抗氧化的功效，使皮膚更健康、有光澤。鳳梨所含的維生素B1，則能增進人體的新陳代謝，有效地去除疲勞。炎熱的夏天除了多補充水分之外，也可以適當的攝取一些鳳梨既可幫助消化又可以促進新陳代謝先除疲勞！

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 6 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 |
|------|----|------|---------|------|-----|--------|--------|-------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|
| 6/1 | 一 | 麥片飯 | 洋芋素雞丁 | 醬燒干片 | 青菜 | 冬瓜薑片湯 | | 5.8 | 2.5 | 1.8 | 2 | | | 729 |
| 6/2 | 二 | 小米飯 | 韓式炒年糕 | 芋香白菜 | 青菜 | 味噌豆腐湯 | 水果 | 6.2 | 2.2 | 2.1 | 1.8 | 1 | | 793 |
| 6/3 | 三 | 白拉麵 | 義大利素肉醬麵 | 酥炸薯餅 | 青菜 | 玉米濃湯 | | 5.9 | 2 | 1.4 | 3 | | | 733 |
| 6/4 | 四 | 糙米飯 | 塔香紫茄 | 玉米什錦 | 青菜 | 蘿蔔鮮菇湯 | 鮮奶 | 5.8 | 2 | 2.4 | 2 | | 1 | 856 |
| 6/5 | 五 | 燕麥飯 | 五香滷味 | 絲瓜炒蛋 | 青菜 | 綠豆QQ湯 | | 6.5 | 2.2 | 2.2 | 2.5 | | | 788 |
| 6/8 | 一 | 紫米飯 | 醬燒冬瓜 | 家常豆腐 | 青菜 | 海芽蛋花湯 | | 5.6 | 2.2 | 2.8 | 2.2 | | | 726 |
| 6/9 | 二 | 燕麥飯 | 酸甜咕咾素排骨 | 匏瓜什錦 | 青菜 | 蔬菜粉絲湯 | 水果 | 5.7 | 2.4 | 2.1 | 2.2 | 1 | | 791 |
| 6/10 | 三 | 烏龍麵 | 家常炒烏龍 | 香滷鮑菇 | 青菜 | 香筍湯 | | 5.5 | 2.2 | 2.4 | 2.6 | | | 727 |
| 6/11 | 四 | 五穀飯 | 炸雲菜捲 | 咖哩洋芋 | 青菜 | 黃瓜素魚羹湯 | 鮮奶 | 6 | 2.2 | 1.8 | 3 | | 1 | 915 |
| 6/12 | 五 | 麥片飯 | 關東煮 | 菜脯炒蛋 | 青菜 | 紅豆紫米湯 | | 6.5 | 2.1 | 2.2 | 2.5 | | | 780 |
| 6/15 | 一 | 小米飯 | 泰式打拋干丁 | 冬瓜總匯 | 青菜 | 雙色玉米湯 | | 5.6 | 2.2 | 2.4 | 2.4 | | | 725 |
| 6/16 | 二 | 燕麥飯 | 奶香鮮菇 | 芝麻海根 | 青菜 | 蘿蔔湯 | 水果 | 5.5 | 2.1 | 2.6 | 2.2 | 1 | | 767 |
| 6/17 | 三 | 粗米粉 | 新竹米粉湯 | 素香雞排 | 青菜 | 菜包 | | 6.1 | 3 | 2.2 | 3 | | | 842 |
| 6/18 | 四 | 麥片飯 | 醬燒素雞 | 大瓜總匯 | 青菜 | 海芽薑絲湯 | 鮮奶 | 5.5 | 2.3 | 2.3 | 2.2 | | 1 | 864 |
| 6/19 | 五 | 糙米飯 | 五香豆腐 | 番茄炒蛋 | 青菜 | 珍珠冬瓜茶 | 虎小香小素粽 | 5.5 | 2.8 | 1.9 | 2.5 | | | 755 |
| 6/20 | 六 | 五穀飯 | 咖哩總匯 | 農家小炒 | 青菜 | 鮮菇什錦湯 | | 5.9 | 2.4 | 2.4 | 2.4 | | | 761 |
| 6/22 | 一 | 紫米飯 | 冬瓜素雞丁 | 白菜什錦 | 青菜 | 日式味噌湯 | | 5.6 | 2.6 | 2.6 | 2.2 | | | 751 |
| 6/23 | 二 | 小米飯 | 筍香麵輪 | 田園四喜 | 青菜 | 酸辣湯 | 水果 | 5.8 | 2.4 | 2.2 | 2 | 1 | | 791 |
| 6/24 | 三 | 白拉麵 | 日式什錦拌麵 | 手工油腐 | 青菜 | 高纖蔬菜湯 | | 5.5 | 2.3 | 1.9 | 2.6 | | | 722 |
| 6/25 | 四 | 端午連假 | | | | | | | | | | | | |
| 6/26 | 五 | 端午連假 | | | | | | | | | | | | |
| 6/29 | 一 | 五穀飯 | 芋香燒素雞 | 雙花鮮菇 | 青菜 | 番茄豆腐湯 | | 5.8 | 2.6 | 2.6 | 2 | | | 756 |
| 6/30 | 二 | 麥片飯 | 糖醋油腐 | 黃瓜總匯 | 青菜 | 大滷湯 | 水果 | 5.5 | 2.2 | 2.2 | 2.2 | 1 | | 764 |

營養小常識：鳳梨

鳳梨含有維生素A、維生素B1、維生素C、菸鹼酸、鈣、鐵、磷、鉀、鎂、錳等營養素，其鳳梨酵素，有助於蛋白質的分解，檸檬酸成分可促進胃液分泌，尤其是在餐後食用肉類食物產生油膩後，吃些鳳梨最為有益，能開胃順氣，解油膩，幫助消化，對於飲食保健最為有益。鳳梨同時含有水溶性纖維與非水溶性纖維，具有軟便作用，又可促進腸道蠕動；另一方面也是很好的益生質來源，可以幫助腸道的好菌生長。鳳梨含有豐富的維生素C，有助於抑制黑色素生成，迅速淡化黑色素，美白嫩膚、去斑，促進皮膚新陳代謝，消除老化角質，清除體內自由基，減緩衰老，補充肌膚養分及水分，縮小粗糙毛孔，從內而外達到美白抗氧化的功效，使皮膚更健康、有光澤。鳳梨所含的維生素B1，則能增進人體的新陳代謝，有效地去除疲勞。炎熱的夏天除了多補充水分之外，也可以適當的攝取一些鳳梨既可幫助消化又可以促進新陳代謝先除疲勞！

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6月份午餐食譜(葷)

用餐數 1900 人

| 日期 | 星期 | 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 | |
| 六月十五日 | 星期一 | 小米飯 | 泰式打拋豬 (煮) | | | 冬瓜甜條 (炒) | | | 青菜 (炒) | | | 雙色玉米湯 (煮) | | | |
| | | | 絞肉 | 70 g | 221.7 斤 | 冬瓜 | 95.5 g | 302.5 斤 | 青菜 | 70 g | 221.7 斤 | 玉米粒 | 30 g | 95 斤 | |
| | | | 洋蔥 | 30 g | 95 斤 | 小甜條 | 10 g | 31.7 斤 | | | | 胡蘿蔔 | 6 g | 19 斤 | |
| | | | 碎二次干丁 | 12 g | 38 斤 | 肉片 | 6 g | 19 斤 | | | | 雞蛋 | 10 g | 31.7 斤 | |
| | | | 番茄 | 18.5 g | 58.6 斤 | | | | | | | 蔥 | 1.5 g | 4.8 斤 | |
| | | | 三色丁 | 7.6 g | 15 包 | | | | | | | 大骨 | 6 g | 19 斤 | |
| | | | 九層塔 | 2.5 g | 8 斤 | | | | | | | | | | |
| | | | 薑汁/蒜泥 | 1 g | 3.2 斤 | | | | | | | | | | |
| 六月十六日 | 星期二 | 燕麥飯 | 奶香雞丁 (煮) | | | 芝麻海根 (煮) | | | 青菜 (炒) | | | 蘿蔔排骨湯 (煮) | | | 水果 |
| | | | 雞丁 | 70 g | 221.7 斤 | 海帶根(先進) | 7.6 g | 1 箱 | 青菜 | 70 g | 221.7 斤 | 白蘿蔔 | 50 g | 158.4 斤 | |
| | | | 馬鈴薯 | 46 g | 145.7 斤 | 豆干片 | 34 g | 107.7 斤 | | | | 排骨 | 12 g | 38 斤 | |
| | | | 胡蘿蔔 | 10 g | 31.7 斤 | 肉片 | 6 g | 19 斤 | | | | | | | |
| | | | 奶粉 | 2 g | 3 袋 | 胡蘿蔔 | 10 g | 31.7 斤 | | | | | | | |
| 六月十七日 | 星期三 | 粗米粉 | 新竹米粉湯 (蒸) | | | 日式豬排 (炸) | | | 青菜 (炒) | | | 肉包 (煮) | | | |
| | | | 絞肉 | 37 g | 117.2 斤 | 日式豬排 | 60 g | 2050 片 | 青菜 | 70 g | 221.7 斤 | 肉包 | 60 g | 2000 個 | |
| | | | 高麗菜 | 30 g | 95 斤 | | | | | | | | | | |
| | | | 魚羹 | 10 g | 31.7 斤 | | | | | | | | | | |
| | | | 豆芽/胡蘿蔔 | 10 g | 31.7 斤 | | | | | | | | | | |
| | | | 韭菜(紅蔥頭)(先進) | 2.5 g | 8 斤 | | | | | | | | | | |
| | | | 豬油 | 1.5 g | 4.8 斤 | | | | | | | | | | |
| | | | 蝦米/乾香菇絲 | 1 g | 3.2 斤 | | | | | | | | | | |
| 六月十八日 | 星期四 | 麥片飯 | 蔥燒雞 (炒) | | | 大瓜總匯 (煮) | | | 青菜 (炒) | | | 海芽薑絲湯 (煮) | | | 鮮奶 |
| | | | 雞丁 | 70 g | 221.7 斤 | 大黃瓜 | 74 g | 234.4 斤 | 青菜 | 70 g | 221.7 斤 | 乾海芽 | 1 g | 3.2 斤 | |
| | | | 白蘿蔔 | 51 g | 161.5 斤 | 胡蘿蔔 | 10 g | 31.7 斤 | | | | 雞蛋 | 6 g | 19 斤 | |
| | | | 胡蘿蔔 | 10 g | 31.7 斤 | 木耳 | 6 g | 19 斤 | | | | 薑絲 | 0.6 g | 1.9 斤 | |
| | | | 蔥 | 2.5 g | 8 斤 | 肉片 | 6 g | 19 斤 | | | | | | | |
| | | | 金針菇 | 12 g | 38 斤 | | | | | | | | | | |
| 六月十九日 | 星期五 | 糙米飯 | 五香豆腐 (炒) | | | 番茄炒蛋 (滷) | | | 青菜 (炒) | | | 珍珠冬瓜茶 (煮) | | | 咸小骨小肉粒 |
| | | | 豆腐 | 68 g | 215.4 斤 | 雞蛋 | 60 g | 190 斤 | 青菜 | 70 g | 221.7 斤 | 冬瓜茶磚 | 13.8 g | 45 塊 | |
| | | | 三色丁 | 7.6 g | 15 包 | 番茄 | 30 g | 95 斤 | | | | 珍珠 | 23 g | 15 包 | |
| | | | 木耳 | 6 g | 19 斤 | | | | | | | | | | |
| | | | 洋蔥 | 12 g | 38 斤 | | | | | | | | | | |
| | | | 蔥 | 1.5 g | 2 箱 | | | | | | | | | | |
| 六月二十日 | 六 | 五穀飯 | 咖哩雞 (炒) | | | 農家小炒 (滷) | | | 青菜 (炒) | | | 肉骨茶湯 (煮) | | | |
| | | | 雞丁 | 70 g | 221.7 斤 | 豆干片 | 51 g | 161.5 斤 | 青菜 | 70 g | 221.7 斤 | 白蘿蔔 | 30 g | 95 斤 | |
| | | | 馬鈴薯 | 28 g | 88.7 斤 | 黃豆芽 | 15 g | 47.5 斤 | | | | 角螺 | 1 g | 3.2 斤 | |
| | | | 洋蔥 | 18.5 g | 58.6 斤 | 肉絲 | 6 g | 19 斤 | | | | 生香菇 | 6 g | 19 斤 | |
| | | | 胡蘿蔔 | 10 g | 31.7 斤 | 胡蘿蔔 | 6 g | 19 斤 | | | | 金針菇 | 10 g | 31.7 斤 | |
| | | | | | | 木耳 | 6 g | 19 斤 | | | | 肉骨茶包 | 0.92 g | 3 包 | |
| | | | | | | | | | 排骨 | 12 g | 38 斤 | | | | |

109年6月份午餐食譜(葷)

用餐數 1900 人

| 日期 星期 | 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 | |
| 六月二十九日 星期一 | 五穀飯 | 芋頭燒雞 (滷) | | | 雙花肉絲 (炒) | | | 青菜 (炒) | | | 番茄豆腐湯 (煮) | | | |
| | | 骨髓丁 | 40 g | 126.7 斤 | 冷凍白花菜 | 37 g | 117.2 斤 | 青菜 | 70 g | 221.7 斤 | 番茄 | 15 g | 47.5 斤 | |
| | | 雞胸丁 | 30 g | 95 斤 | 冷凍青花菜 | 25 g | 79.2 斤 | | | | 雞蛋 | 6 g | 19 斤 | |
| | | 芋頭 | 50 g | 158.4 斤 | 胡蘿蔔 | 10 g | 31.7 斤 | | | | 豆腐 | 19.6 g | 8 盤 | |
| | | 胡蘿蔔 | 10 g | 31.7 斤 | 小甜條 | 10 g | 31.7 斤 | | | | 蔥 | 1.5 g | 4.8 斤 | |
| | | | | | 肉絲 | 15 g | 47.5 斤 | | | | 大骨 | 6 g | 19 斤 | |
| 六月三十日 星期二 | 麥片飯 | 糖醋排骨 (滷) | | | 黃瓜總匯 (炒) | | | 青菜 (炒) | | | 大滷湯 (煮) | | | 水果 |
| | | 排骨 | 43.1 g | 136.5 斤 | 大黃瓜 | 74 g | 234.4 斤 | 青菜 | 70 g | 221.7 斤 | 肉絲 | 6 g | 19 斤 | |
| | | 肉丁 | 37 g | 117.2 斤 | 木耳 | 12 g | 38 斤 | | | | 胡蘿蔔 | 10 g | 31.7 斤 | |
| | | 洋蔥 | 20 g | 63.4 斤 | 胡蘿蔔 | 10 g | 31.7 斤 | | | | 雞蛋 | 12 g | 38 斤 | |
| | | 番茄 | 20 g | 63.4 斤 | 金針菇 | 10 g | 31.7 斤 | | | | 脆筍絲 | 12 g | 38 斤 | |
| | | | | | | | | | | | 木耳 | 6 g | 19 斤 | |
| | | | | | | | | | 番茄 | 12 g | 38 斤 | | | |