

虎林國中、虎林國小、香山國小 111 學年度午餐推行委員會第 1 次會議紀錄

會議時間：111 年 8 月 17 日(星期三)上午 10 時 00 分

會議地點：虎林國中二樓會議室

會議主席：謝校長大才

出席人員：(如簽到單)

記錄：營養師陳文宗

壹、主席致詞：業務單位報告後，請委員們進行提案討論。

貳、業務單位報告

一、111 學年度午餐廚房之承辦廠商，由協呈食品股份公司得標。

111 學年度第 1 學期-學校午餐採購單價：

(一)一般供餐：國小每生每餐 40 元，國中以上及中小學教職員工每人每餐 43 元。

(二)特殊時期『外訂桶餐』：每人每餐新台幣 47 元。

(三)其中國小每生每餐 35 元、國中每生每餐 38 元由市府補助；另不足經費以代收代辦之「午餐費」(或學校午餐經費結餘款)項下分攤，由使用者付費。

二、111 年暑假期間廚房保養、修繕、清潔消毒與打菜衛生用品補充已陸續完成。

三、111 年 5 月~8 月午餐經費收支情形：

(一)收入項目：111 年 5 月 23 日至 6 月 10 日停止實體上課期間，支援香山高中廚房供餐，補貼基燃費 10090 元。

(二)主要支出項目：

支 出 項 目	金 額
111 年 4 月午餐加菜費-三校學生及教職員工	111,840
111 年 4 月午餐非基改費-三校學生及教職員工	137,176
111 年 5 月午餐加菜費-三校學生及教職員工	174,016
111 年 5 月午餐非基改費-三校學生及教職員工	104,240
111 年 6 月午餐加菜費-三校學生及教職員工	24,160
111 年 6 月午餐非基改費-三校學生及教職員工	88,336
午餐廚房 111 年 5 月天然氣費	41,651
午餐廚房 111 年 6 月自來水費	8,491
午餐廚房 111 年 6 月電費	16,602
午餐廚房 111 年 6 月天然氣費	30,368
午餐廚房 111 年 7 月自來水費	6,887
午餐廚房 111 年 7 月電費	27,108
午餐廚房 111 年 7 月天然氣費	23,897
午餐廚房 111 年 8 月自來水費	3,876

午餐廚房 111 年 8 月電費	7,705
111 年 4、5、6 月午餐費-虎林國中-教職員工	73,832
退午餐費-虎林國中-教職員-110 下	12,961
111 年 4、5、6 月午餐費-虎林國小-教職員工	59,553
退午餐費-虎林國小-教職員-110 下	9,207
111 年 4、5、6 月午餐費-香山國小-教職員工	71,264
基本費結餘款支出	256,796
合計：	1,289,966

參、討論提案

案由一、111 年 5~8 月份基本費結餘款支出項目審核。

說明：111 年 5 月 19 日起至 8 月 17 日期間，午餐基本費結餘款支出項目，請審議追認。

支 出 項 目	金 額
水電費、燃料費(補燃料費不足款)~	
分攤虎林國小 111 年 4~6 月份使用電梯送餐所需電費	15,000
分攤香山國小 111 年 4~6 月份使用電梯送餐所需電費	15,000
廚房及用餐相關設備、器具~	
廚房爐芯疏通、迴轉鍋、切菜機、消毒櫃、冰箱散熱器清洗..等維修保養費用	36,435
午餐業務用 A4 紙張費用	7,380
分攤香山國小 111 年 4~6 月份使用電梯送餐所需保養費	7,200
分攤虎林國中 111 年 4~6 月份使用電梯送餐所需保養費	12,000
分攤虎林國小 111 年 4~6 月份使用電梯送餐所需保養費	10,500
111 學年度午餐公辦民營招標案評審委員出席費	5,000
廚房飲水機更換濾心費用	1,100
午餐衛生相關耗材(用餐師生用衛生紙、擦手紙、洗碗精..等)費用	23,786
午餐衛生相關耗材(用餐師生用洗手皂、網袋、條帽)費用	17,175
午餐衛生相關耗材(口罩)費用	28,080
廚房 2 台蒸氣鍋爐保養維修費用	33,000
午餐廚房推餐車、餐檯、廚具..等維修費用	19,140
廚房環境清潔及維護~	
廚房 111 年 6 月份抽檢食物檢驗費用	2,500
廚房汙水截油槽清運淤泥費用	11,400
廚房 111 年 7~9 月飲用水質檢驗	3,600
廚房自來水儲水塔 2 個清洗費用	4,000
111 年 8 月環境消毒費用	4,500
合計：	256,796

決議：照案通過。

案由二、111 學年度第 1 學期午餐基本費結餘款動支概算表審核。

說明：請參閱開會通知附件二(111 學年度第 1 學期午餐加菜、緊急應變、廚房及供膳設備更新與維護費用)進行討論審核。

決議：審議通過內容修改後如(附件一)。

案由三、111 年 8~9 月份葷素食菜單審核。

說明：請參閱開會通知附件一(110 年 9 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)；111 學年度第 1 學期以當期基本費加菜鮮乳與水果每月各 2 次(112 年 1 月份加菜 1 次；因部分用餐師生不適合飲用鮮乳，可申請將鮮乳更換為豆漿)，依據協呈公司於招標議約報價，每份鮮乳 195mL 以上單價 18 元(光泉、福樂或同級品牌，需有 TQF 標章)、每份豆漿 195mL 以上單價 14 元(光泉、養樂多或同級品牌，需有 TQF 標章)、每份水果單價 10 元，議定第 1 學期供應鮮乳與水果加菜各 9 次。

肆、臨時動議：無

伍、散會：10 時 55 分

虎林國中、虎林國小、香山國小

111 學年度午餐推行委員會議第 1 次會議簽到單

時間：111 年 8 月 17 日(星期三)上午 10 時 00 分

地點：虎林國中二樓會議室

主席：謝校長大才

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 謝大才	謝大才	校 長 林啓誠 (或處室主任)	林啓誠	校 長 顏美禎 (或處室主任)	公假
家長代表	請假	家長代表	請假	家長代表	請假
學務主任 (學校代表)	公假	午餐秘書 (學校代表)	林端敏	午餐秘書 (學校代表)	李昆宏
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 曾淑萍	曾淑萍	輔導主任 陳威任	陳威任		魏嘉
協呈食品 股份有限公司 廠商代表	李懷銘	協呈食品 股份有限公司 衛管人員	王正		

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	111學年度第1學期午餐加菜、緊急應變、廚房及供膳設備更新與維護
經費來源	☒ 午餐經費歷年總結餘 ☒ 當學期午餐維運費總收入 ☐ 其它()
經費收支	午餐經費歷年總結餘：3,781,858 元；(結算至111年8月止) 本學期午餐維運費總收入：1,667,250 元 (約計：1950人*855元)

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)	午餐費差額(每餐5元*101餐)	人	1950	505	984,750			當期午餐基本維運費支應，如有不足，得以歷年結餘款支應。
	鮮乳加菜金	人	1950	180	351,000			
	其他品項加菜金 (水果、果汁或豆漿..等)	人	1950	120	234,000			
	節慶餐點加菜金	人	1950	80	156,000			
	國小學生15天緊急應變預估 ((15天*(47元-40元)差額)	人	1440	105	151,200			
	國中學生+教職員15天緊急應變預估 ((15天*(47元-43元)差額)	人	510	60	30,600			
水電費、燃料費(補燃料費不足款)	三校送餐電梯電費分攤費用	式	1	72,000	72,000			
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	210,000	210,000			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
	廚房物品更新汰換維護費用	式	1	70,000	70,000			
	廚房水電、消防設備與送餐電梯保養分攤..等維護費用	式	1	70,000	70,000			
	師生用餐衛生相關耗材費用	式	1	70,000	70,000			打菜口罩、餐具、菜瓜布、清潔劑、擦拭紙、筆托紙
	午餐招標相關費用、營養教育宣導用品活動費用	式	1	12,000	12,000			
	廚房辦公文具與電腦週邊設備維修及耗材費用	式	1	12,000	12,000			事務印表機汰換..等
廚房環境清潔及維護	廚房水塔清洗費用	式	1	4,000	4,000			
	廚房水質檢測費用	式	2	3,600	7,200			每3個月抽驗1次
	廚房環境消毒費用	式	1	5,000	5,000			
	汗水處理設備清運費	式	1	12,300	12,300			
	廚房衛生管理檢驗費用	式	1	12,500	12,500			每學期食材抽驗4次及環境餐具清潔檢驗試劑費用
廚工人事費	食材驗收人員體檢費	位	3	1,000	3,000			3校午餐秘書
食材運費								
總 計					2,467,550			上列各項經費(結餘款)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」。

虎林國中、虎林國小、香山國小 學校午餐

111 年 8~9 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
8/29	一	麥片飯	蠔油燒雞	玉菜寬粉	青菜	黃豆芽排骨湯		6.1	2.0	2.0	2.2	0	0	726
8/30	二	地瓜飯	紅燒肉片	日式關東煮	青菜	番茄豆腐湯		6.4	2.4	2.0	2.2	0	0	774
8/31	三	炊粉	風城炒炊粉	醬燒排骨	有機青菜	白菜大骨湯		5.5	2.0	2.2	2.5	0	0	704
9/1	四	糙米飯	冬瓜燒雞	南瓜豆腐煲	青菜	鮮菇蔬菜湯		5.8	2.2	1.4	2.2	0	0	703
9/2	五	白米飯	豆瓣黑干丁	時蔬炒蛋	青菜	紅豆紫米湯		6.8	2.4	1.5	2.2	0	0	788
9/5	一	小米飯	蔥燒嫩雞	涼薯什錦	青菜	三絲湯		6.4	2.4	1.5	2.0	0	0	756
9/6	二	麥片飯	壽喜燒肉	海根干片	青菜	海芽蛋花湯	水果	5.8	2.7	1.6	2.0	1	0	802
9/7	三	紅麵線	古早味麵線糊	香酥魚排	有機青菜	水煎包		5.5	2.6	1.3	2.2	0	0	711
9/8	四	糙米飯	鐵板豬柳	菜脯炒蛋	青菜	黃瓜大骨湯	鮮乳(加菜)	5.6	2.3	1.8	2.2	0	0.8	826
9/9	五	中秋節連假												
9/12	一	芋頭飯	黑胡椒雞丁	黃瓜燴三鮮	青菜	味噌豆腐湯		6.1	1.8	2.2	2.0	0	0	703
9/13	二	紫米飯	糖醋魚丁	高麗菜豆包絲	青菜	洋芋濃湯	水果(加菜)	6.0	2.7	2.3	2.0	1	0	834
9/14	三	刀削麵	炸醬麵	香滷豬排	有機青菜	羅宋湯		5.5	3.4	1.6	2.5	0	0	790
9/15	四	糙米飯	咖哩雞	古早味白菜滷	青菜	榨菜肉絲湯		6.0	2.1	2.0	2.0	0	0	731
9/16	五	白米飯	台式滷味	蔥花炒蛋	青菜	香芋甜湯		5.9	2.2	1.2	2.2	0	0	722
9/19	一	五穀飯	梅干燒肉	冬瓜什錦	青菜	雙色玉米湯		5.9	2.7	2.2	2.0	0	0	768
9/20	二	麥片飯	芋頭燒雞	三色干丁	青菜	冬瓜魚丸湯	水果	6.1	3.2	1.7	2.0	1	0	857
9/21	三	白拉麵	義式番茄肉醬麵	麥克雞塊	有機青菜	玉米濃湯		5.8	2.1	1.6	3.0	0	0	736
9/22	四	糙米飯	古早味肉燥	鮮瓜什錦	青菜	筍香排骨湯	鮮乳(加菜)	5.6	2.7	2.4	2.2	0	0.8	879
9/23	五	白米飯	芹香豆包	金茸炒蛋	青菜	綠豆麥片湯		6.6	2.4	1.4	2.2	0	0	777
9/26	一	燕麥飯	奶香玉米雞	黃瓜鮮燴	青菜	蔬菜蛋花湯		6.1	2.0	2.0	2.0	0	0	717
9/27	二	南瓜飯	沙茶肉片	鳳梨炒木耳	青菜	冬瓜排骨湯	水果(加菜)	5.9	2.2	2.0	2.2	1	0	785
9/28	三	烏龍麵	日式炒烏龍麵	什錦鹽酥雞	有機青菜	味噌湯		5.6	2.0	2.5	3.0	0	0	737
9/29	四	糙米飯	宮保豬柳	開陽蒲瓜	青菜	時蔬銀芽湯		5.6	2.8	2.4	2.2	0	0	756
9/30	五	白拉麵	鮮蔬炒麵	香滷油腐丁	青菜	地瓜甜湯		6.4	1.9	1.7	2.5	0	0	750

三章一Q小常識

為了讓小朋友在校園的營養午餐吃得更安心，農委會推動學校午餐採用「三章一Q」食材，你知道三章一Q的農產品標誌有哪些，又代表什麼含意嗎？
三章一Q是指~1. CAS臺灣優良農產品 2. 產銷履歷農產品(TAP) 3. 有機農產品等三種標章 4. 臺灣農產品生產追溯的QR Code

CAS臺灣優良農產品標章

CAS臺灣優良農產品標章就是平常聽到的CAS標章，驗證品項除了蔬果外，也有肉品、冷凍食品、果蔬汁、食米、醃漬蔬果、即食餐食、冷藏調理食品、菇菌產品、釀造食品、點心食品、蛋品、生鮮切片蔬果、水產加工品、乳品、羽絨、林產加工品等16大類，它是國產農產品及其加工品最高品質的代表標章，衛生安全、品質規格、包裝標示都要符合規定才行，而且原料使用可追溯的國產農產品。值得注意的是只有CAS產品，沒有CAS工廠，如果CAS產品在非驗證生產廠重新包裝或再加工，就不是CAS產品。在購買時只要在產品上看到CAS標章，就是通過CAS認證的產品喔！詳細的資料可以到「臺灣優良農產品發展協會」網站查詢。

資料來源：https://kids.coa.gov.tw/theme_data.php?theme=kids_learning&sub_theme=A02&id=124

★本菜單豬肉原料食材全為國產豬肉

協呈食品股份有限公司 營養師 王巧琴

香山國小供應水果為週三

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

111 年 8~9 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
8/29	一	麥片飯	薑燒麵腸	玉菜寬粉	青菜	黃豆芽素排骨湯		6.1	2.0	2.0	2.2	0	0	726
8/30	二	地瓜飯	紅燒鮮菇	日式關東煮	青菜	番茄豆腐湯		6.4	2.0	2.4	2.2	0	0	756
8/31	三	炊粉	風城炒炊粉	醬燒素排骨	有機青菜	白菜什錦湯		5.5	2.0	2.2	2.5	0	0	704
9/1	四	糙米飯	鮮菇冬瓜	南瓜豆腐煲	青菜	鮮菇蔬菜湯		5.8	2.2	2.0	2.2	0	0	717
9/2	五	白米飯	豆瓣黑干丁	時蔬炒蛋	青菜	紅豆紫米湯		6.8	2.4	1.5	2.2	0	0	788
9/5	一	小米飯	醬燒豆包	涼薯什錦	青菜	三絲湯		6.4	2.4	1.5	2.0	0	0	756
9/6	二	麥片飯	芝麻壽喜鮮菇	海根干片	青菜	海芽蛋花湯	水果	5.8	2.2	2.1	2.0	1	0	776
9/7	三	紅麵線	古早味麵線糊	香酥素魚排	有機青菜	高麗菜包		5.5	2.6	1.3	2.2	0	0	711
9/8	四	糙米飯	什錦豆腐	菜脯炒蛋	青菜	黃瓜鮮菇湯	鮮乳(加菜)	5.6	2.3	1.8	2.2	0	0.8	826
9/9	五	中秋節連假												
9/12	一	芋頭飯	筍香麵輪	黃瓜燴三鮮	青菜	味噌豆腐湯		6.1	1.8	2.2	2.0	0	0	703
9/13	二	紫米飯	糖醋拌素雞	高麗菜豆包絲	青菜	洋芋濃湯	水果(加菜)	6.0	2.7	2.3	2.0	1	0	834
9/14	三	刀削麵	炸醬麵	手工油腐	有機青菜	羅宋湯		5.5	3.4	1.6	2.5	0	0	790
9/15	四	糙米飯	咖哩百頁	古早味白菜滷	青菜	榨菜冬粉湯		6.0	2.1	2.0	2.0	0	0	731
9/16	五	白米飯	台式滷味	田園炒蛋	青菜	香芋甜湯		5.9	2.2	1.2	2.2	0	0	722
9/19	一	五穀飯	梅干素肉燥	冬瓜什錦	青菜	雙色玉米湯		5.9	2.7	2.2	2.0	0	0	768
9/20	二	麥片飯	芋香紫茄	三色干丁	青菜	冬瓜素魚丸湯	水果	6.1	2.2	2.3	2.0	1	0	796
9/21	三	白油麵	義式番茄素肉醬麵	素香雞排	有機青菜	玉米濃湯		5.8	2.1	1.6	3.0	0	0	751
9/22	四	糙米飯	古早味素肉燥	鮮瓜什錦	青菜	筍香素排骨湯	鮮乳(加菜)	5.6	2.7	2.4	2.2	0	0.8	879
9/23	五	白米飯	芹香豆包	金茸炒蛋	青菜	綠豆麥片湯		6.6	2.4	1.4	2.2	0	0	777
9/26	一	燕麥飯	奶香玉米什錦	金沙苦瓜	青菜	蔬菜蛋花湯		6.1	2.0	2.0	2.0	0	0	717
9/27	二	南瓜飯	沙茶豆腐	鳳梨炒木耳	青菜	冬瓜薑絲湯	水果(加菜)	5.9	2.5	2.0	2.2	1	0	810
9/28	三	烏龍麵	日式炒烏龍麵	什錦炸物	有機青菜	味噌湯		5.6	2.0	2.5	3.0	0	0	738
9/29	四	糙米飯	宮保素雞丁	清炒蒲瓜	青菜	時蔬銀芽湯		5.6	2.8	2.4	2.2	0	0	756
9/30	五	白拉麵	鮮蔬炒麵	香滷油腐丁	青菜	地瓜甜湯		6.4	1.9	1.7	2.5	0	0	750

三章一Q小常識

為了讓小朋友在校園的營養午餐吃得更安心，農委會推動學校午餐採用「三章一Q」食材，你知道三章一Q的農產品標誌有哪些，又代表什麼含意嗎？
三章一Q是指~1. CAS臺灣優良農產品 2. 產銷履歷農產品(TAP) 3. 有機農產品等三種標準 4. 臺灣農產品生產追溯的QR Code

CAS臺灣優良農產品標章

CAS臺灣優良農產品標章就是平常聽到的CAS標章，驗證品項除了蔬果外，也有肉品、冷凍食品、果蔬汁、食米、醃漬蔬果、即食餐食、冷藏調理食品、菇菌產品、釀造食品、點心食品、蛋品、生鮮切割蔬果、水產加工品、乳品、羽絨、林產加工品等16大類，它是國產農產品及其加工品最高品質的代表標章，衛生安全、品質規格、包裝標示都要符合規定才行，而且原料使用可追溯的國產農產品。值得注意的是只有CAS產品，沒有CAS工廠，如果CAS產品在非驗證生產廠重新包裝或再加工，就不是CAS產品。在購買時只要在產品上看到CAS標章，就是通過CAS認證的產品喔！詳細的資料可以到「臺灣優良農產品發展協會」網站查詢。

資料來源：https://kids.coa.gov.tw/theme_data.php?theme=kids_learning&sub_theme=A02&id=124

協呈食品股份有限公司 營養師 王巧琴

香山國小供應水果為週三

新竹市立虎林國民中學 營養師 陳文宗

用餐數 1950 人

[illegible]

111 年 8~9 月份午餐食譜 (葷)

用餐數 1950 人

日期	主餐	主菜			副菜一			副菜二			湯品			附餐
星期		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	
九月五日 星期一	小米飯	蔥燒嫩雞 (煮)			涼薯什錦 (煮)			青菜 (炒)			三絲湯 (煮)			
		骨腿丁	40 g	130 斤	豆薯	40 g	130 斤	時蔬	75 g	244 斤	豆芽	12 g	40 斤	
		雞胸丁	30 g	98 斤	胡蘿蔔	9 g	30 斤				胡蘿蔔	6 g	20 斤	
		馬鈴薯	38 g	124 斤	木耳	20 g	65 斤				雞蛋	6 g	20 斤	
		洋蔥	18 g	60 斤	豆干絲	6 g	20 斤				木耳	6 g	20 斤	
					肉絲	6 g	20 斤				冬粉	2 g	5 斤	
					毛豆仁	16 g	50 斤				大骨	6 g	20 斤	
九月六日 星期二	麥片飯	壽喜燒肉 (煮)			海根干片 (煮)			青菜 (炒)			海芽蛋花湯 (煮)			水果
		肉片	70 g	228 斤	海根	6 g	20 斤	時蔬	75 g	244 斤	乾海芽	1 g	3 斤	
		洋蔥	18 g	60 斤	胡蘿蔔	10 g	30 斤				雞蛋	9 g	30 斤	
		高麗菜	25 g	80 斤	木耳	6 g	20 斤				大骨	6 g	20 斤	
		黃豆芽	16 g	50 斤	豆干片	20 g	60 斤							
		蔥	1 g	3 斤										
九月七日 星期三	紅麵線	古早味麵線糊 (煮)			香酥魚排 (炸)			青菜 (炒)			水煎包 (煮)			
		絞肉	25 g	80 斤	調理魚排	70 g	1950 片	時蔬	75 g	244 斤	水煎包	65 g	1950 個	
		胡蘿蔔	9 g	30 斤										
		紅蔥頭	3 g	8 斤										
		蔥	2 g	6 斤										
		蒜泥	1 g	3 斤										
		脆筍絲	19 g	60 斤										
		木耳	9 g	30 斤										
九月八日 星期四	糙米飯	鐵板豬柳 (煮)			菜脯炒蛋 (煮)			青菜 (炒)			黃瓜大骨湯 (煮)			鮮奶 (加糖)
		豬柳	70 g	228 斤	雞蛋	60 g	195 斤	時蔬	75 g	244 斤	大黃瓜	55 g	179 斤	
		洋蔥	15 g	49 斤	菜脯	20 g	65 斤				排骨	6 g	20 斤	
		木耳	6 g	20 斤	蔥	3 g	10 斤				老薑片	1 g	3 斤	
		三色丁	6 g	20 斤										
		青蔥	1 g	3 斤										
九月九日 星期五	中秋節連假													

用餐數 1950 人

水果(加菜)

用餐數 1950 人

日期	主食	主菜			副菜一			副菜二			湯品			附餐
星期		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	
九月十九日	五穀飯	梅干燒肉 (煮)			冬瓜什錦 (煮)			青菜 (炒)			雙色玉米湯 (煮)			
星期一		絞肉	70 g	228 斤	冬瓜	96 g	310 斤	時蔬	75 g	244 斤	玉米粒	30 g	98 斤	
		梅干菜	40 g	130 斤	虱目魚羹	9 g	30 斤				胡蘿蔔	6 g	20 斤	
		麵輪	6 g	20 斤	肉片	6 g	20 斤				雞蛋	10 g	33 斤	
		紅蔥頭	2 g	7 斤	薑片	1 g	3 斤				蔥	1.5 g	5 斤	
											大骨	6 g	20 斤	
九月二十日	麥片飯	芋頭燒雞 (滷)			三色干丁 (煮)			青菜 (炒)			冬瓜魚丸湯 (煮)			水果
星期二		骨腿丁	40 g	130 斤	豆干丁	50 g	163 斤	時蔬	75 g	244 斤	冬瓜	55 g	179 斤	
		雞胸丁	30 g	98 斤	絞肉	12 g	39 斤				小魚丸	6 g	20 斤	
		芋頭	50 g	163 斤	三色丁	30 g	98 斤				老薑片	1 g	3 斤	
		胡蘿蔔	10 g	33 斤										
九月二十一日	白拉麵	義式番茄肉醬麵 (煮)			麥克雞塊 (炸)			青菜 (炒)			玉米濃湯 (煮)			
星期三		絞肉	30 g	98 斤	麥克雞塊		5850 片	時蔬	75 g	244 斤	馬鈴薯	30 g	98 斤	
		番茄	12 g	39 斤							洋蔥	18 g	59 斤	
		三色丁	9 g	30 斤							雞蛋	12 g	39 斤	
		洋蔥	37 g	120 斤							玉米粒	15 g	49 斤	
											胡蘿蔔	6 g	20 斤	
											奶粉	3 g	10 斤	
九月二十二日	糙米飯	古早味肉燥 (煮)			鮮瓜什錦 (滷)			青菜 (炒)			筍香排骨湯 (煮)			鮮奶 (加菜)
星期四		絞肉	70 g	228 斤	大黃瓜	74 g	240 斤	時蔬	75 g	244 斤	筍片	49 g	160 斤	
		洋蔥	18.5 g	60 斤	小甜條	9 g	30 斤				排骨	6 g	20 斤	
		碎二次干丁	20 g	65 斤	杏鮑菇頭	6 g	20 斤							
		乾香菇絲	1 g	3 斤	胡蘿蔔	9 g	30 斤							
					木耳	6 g	20 斤							
					肉片	6 g	20 斤							
九月二十三日	白米飯	芹香豆包 (煮)			金茸炒蛋 (蒸)			青菜 (炒)			綠豆麥片湯 (煮)			
星期五		豆包片	43 g	140 斤	雞蛋	60 g	195 斤	時蔬	75 g	244 斤	綠豆	16 g	50 斤	
		胡蘿蔔	10 g	33 斤	金針菇	28 g	90 斤				麥片	9 g	30 斤	
		洋蔥	12 g	39 斤	蔥	2 g	5 斤							
		芹菜	3 g	8 斤	胡蘿蔔	6 g	20 斤							
					木耳	3 g	10 斤							

用餐數 1950 人

日期	主餐	主菜						副菜一						副菜二						湯品						附餐
星期		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		
九月二十六日 星期一	燕麥飯	奶香玉米雞 (滷)						黃瓜鮮燴 (炒)						青菜 (炒)						蔬菜蛋花湯 (煮)						
		骨髓丁		40	g	130	斤	大黃瓜		74	g	240	斤	時蔬		75	g	244	斤	番茄		18	g	60	斤	
		雞胸丁		30	g	98	斤	小甜條		9	g	30	斤							雞蛋		10	g	33	斤	
		馬鈴薯		28	g	90	斤	胡蘿蔔		6	g	20	斤							豆腐		25	g	81	斤	
		玉米結		15	g	50	斤	木耳		6	g	20	斤							小白菜		10	g	32	斤	
		胡蘿蔔		9	g	30	斤	肉片		6	g	20	斤													
		奶粉		3	g	10	斤																			
九月二十七日 星期二	南瓜飯	沙茶肉片 (滷)						鳳梨炒木耳 (炒)						青菜 (炒)						冬瓜排骨湯 (煮)						水果(加菜)
		肉片		70	g	228	斤	鳳梨罐頭		14	g	45	斤	時蔬		75	g	244	斤	冬瓜		55	g	179	斤	
		洋蔥		37	g	120	斤	木耳		15	g	50	斤							排骨		6	g	20	斤	
		胡蘿蔔		9	g	30	斤	豆薯		31	g	100	斤							老薑片		1	g	3	斤	
								絞肉		6	g	20	斤													
								杏鮑菇頭		6	g	20	斤													
九月二十八日 星期三	烏龍麵	日式炒烏龍麵 (滷)						什錦鹽酥雞 (炒)						青菜 (炒)						味噌湯 (煮)						
		肉絲		12	g	40	斤	雞胸丁		70	g	228	斤	時蔬		75	g	244	斤	豆腐		25	g	81	斤	
		洋蔥		28	g	90	斤	小干丁		30	g	98	斤							小魚干		1	g	2	斤	
		胡蘿蔔		12	g	40	斤	小甜條		30	g	98	斤							蔥		2	g	5	斤	
		木耳		9	g	30	斤	九層塔		1	g	3	斤							白蘿蔔		49	g	160	斤	
		魚板絲		5	g	15	斤																			
		乾香菇絲		1	g	3	斤																			
		高麗菜		31	g	100	斤																			
九月二十九日 星期四	糙米飯	宮保豬柳 (滷)						開陽蒲瓜 (炒)						青菜 (炒)						時蔬銀芽湯 (煮)						
		豬柳		70	g	228	斤	蒲瓜		60	g	195	斤	時蔬		75	g	244	斤	綠豆芽		12	g	40	斤	
		洋蔥		37	g	120	斤	胡蘿蔔		9	g	30	斤							雞蛋		9	g	30	斤	
		紅蘿蔔		9	g	30	斤	木耳		9	g	30	斤							高麗菜		15	g	50	斤	
		青蔥		2	g	7	斤	肉絲		9	g	30	斤							胡蘿蔔		3	g	10	斤	
		水煮花生		3	g	10	斤	蝦皮		1	g	3	斤							大骨		3	g	10	斤	
								角螺		5	g	16	斤							金針菇		3	g	10	斤	
九月三十日 星期五	白拉麵	鮮蔬炒麵 (滷)						香滷油腐丁 (炒)						青菜 (炒)						地瓜甜湯 (煮)						
		洋蔥		12	g	40	斤	小四角油腐		70	g	228	斤	時蔬		75	g	244	斤	地瓜		35	g	114	斤	
		紅蘿蔔		9	g	30	斤	胡蘿蔔		9	g	30	斤							麥片		3	g	10	斤	
		豆包絲		15	g	50	斤	杏鮑菇頭		6	g	20	斤							小薏仁		3	g	10	斤	
		木耳		3	g	10	斤	高麗菜		31	g	100	斤													
		毛豆		3	g	10	斤	老薑片		1	g	3	斤													
		豆芽		3	g	10	斤																			
		韭菜		3	g	10	斤																			