

虎林國中、虎林國小、香山國小 112 學年度午餐推行委員會會議第 1 次會議紀錄

會議時間：112 年 8 月 16 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、112 學年度午餐廚房之承辦廠商，由協呈食品股份公司得標；112 學年度每日午餐費用單價：國小學生 50 元(市府補助 40 元)、國中學生 55 元(市府補助 45 元)。

二、參加午餐之國中小學生，統一收取午餐代收代辦費 1360 元/學期，費用包含：

1. 午餐費(扣除市府補助後不足經費)：每日 10 元*100 日，一學期 1000 元。

2. 午餐基本維運及燃料費「簡稱基本費」：一學期 360 元。

虎林國中、虎林國小、香山國小三校，參加午餐之教職員收費依照國中學生費用收取支應午餐費。

三、112 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。

四、112 年 5 月~8 月午餐經費收支情形：

(一) 收入項目：

(二) 主要支出項目：

支 出 項 目	金 額
112 年 6 月自來水費	6,841
112 年 6 月電費	16,610
112 年 6 月天然氣費	35,385
112 年 7 月自來水費	8,875
112 年 7 月電費	21,314
112 年 7 月天然氣費	16,304
112 年 5 月每人餐費支付差額 5 元-三校學生及教職員工	213,675
112 年 5 月午餐加菜費-三校學生及教職員工	274,294
112 年 6 月每人餐費支付差額 5 元-三校學生及教職員工	183,655
112 年 6 月午餐加菜費-三校學生及教職員工	101,524
基本費結餘款支出	327,285
合計：	1,205,762

五、111 學年度第 2 學期(112 年 2 月 11 日~112 年 7 月 31 日)午餐經費收支情形：

111 學年度第 2 學期午餐經費總收入 2,223,933 元，總支出 3,015,568 元，結餘 -791,635 元；111 學年度第 2 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(共 2 頁)。

參、討論提案

案由一、112 年 5~8 月份基本費結餘款支出項目審核。

說明：112 年 5 月 22 日起至 8 月 16 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)~	
112 年 8 月自來水費	4,656
112 年 8 月電費	9,311
分攤香山國小 112 年 4~6 月份使用電梯送餐所需電費	15,000
分攤虎林國中 112 年 4~6 月份使用電梯送餐所需電費	18,000
廚房及用餐相關設備、器具~	
廚房鍋爐用清罐脫氧劑與保養費用	6,400
午餐衛生相關耗材(用餐師生用擦手紙、洗碗精..等)費用	27,355
午餐衛生相關耗材(衛生紙、洗碗精補充瓶)費用	14,968
分攤虎林國中 112 年 4~6 月份使用電梯送餐所需保養費	12,000
午餐廚房乾料庫與洗滌區天花板塌陷緊急維修費用	148,800
分攤虎林國小 112 年 4~6 月份使用電梯送餐所需保養費	10,500
分攤香山國小 112 年 4~6 月份使用電梯送餐所需保養費	7,200
廚房爐芯疏通、蒸氣迴轉鍋與切菜機保養、換推車輪..等檢修費用	22,155
分攤虎林國中 112 年 7 月份使用電梯送餐所需保養費	4,000
112 學年度學校午餐招標評選委員 2 位出席費	5,000
112 學年度學校午餐招標評選委員及工作人員餐費	840
廚房飲水機更換濾心費用	1,100
廚房環境清潔及維護~	
112 年 7~9 月份飲用水質檢驗	3,600
112 年暑假環境消毒費用	5,000
廚房汙水截油槽清運淤泥費用	11,400
合計：	327,285

決議：照案通過。

案由二、112 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一(112 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：審議通過如(附件二)。

案由三、112 年 8~9 月份葷素食菜單審核。

說明：請參閱開會通知附件二(112 年 8~9 月份葷素食食譜草稿)。

決議：葷、素食菜單內容修改後如(附件三)。

肆、臨時動議：無

伍、散會：10 時 50 分

虎林國中、虎林國小、香山國小

112 學年度午餐推行委員會議第 1 次會議簽到單

時間：112 年 8 月 16 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)	請假	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	請假
學務主任 (學校代表)	陳威任代	午餐秘書 (學校代表)	林瑞敏	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		輔導主任 陳威任	3		
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 衛管人員	王珣玲	廚師	鐘國碩

附件一

虎林國中、虎林國小、香山國小午餐廚房

111學年度第2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)	教職員午餐費			基本燃料 非基改費 (含歷年結餘款)	教職員午餐費			基本燃料 非基改費 (含歷年結餘款)	教職員午餐費		
		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	香山國小
111學年第1學期結餘款	112年中利息10,012元								3,385,515			
111學年第2學期	1,837,553	130,775	124,244	131,361	2,629,454	130,623	124,130	131,361	-791,901	152	114	0
111學年第2學期結餘款									2,593,614	152	114	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:

會計室曾淑萍

校長:

校長謝大才

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2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： <u>3,385,249</u> 元；(結算至112年2月止) 本學期午餐維運費總收入： <u>1,667,250</u> 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*96餐)	人	1950	480	936,000	1,858,800	882,920	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		300,510	
	其他品項加菜金 (水果、果汁或豆漿..等)	人	1950	120	234,000		166,620	
	節慶餐點加菜金	人	1950	80	156,000		207,400	
	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		0	
	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		0	
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	72,000	109,895	
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	444,000	436,189	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..等耗材
	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			事務印表機耗材..等
廚房環境清潔及維護	廚房水塔清洗費用	式	1	4,000	4,000	41,000	23,600	
	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			
	汙水處理設備清運費	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	3,000	0	3校午餐秘書
食材運費								
總 計					2,418,800	2,418,800	2,127,134	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」。

申請承辦人	處(室)主任	會計室	校長
營養師陳文宗	總務主任王憶貞	會計室主任曾淑萍	校長謝大才

附件二.

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	112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： <u>2,593,880</u> 元；(結算至112年7月止) 本學期午餐維運費總收入： <u>2,611,200</u> 元 (約計：1920人*1360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10元*100餐)	人	1920	1,000	1,920,000			當期午餐基本維運費支應，如有不足，得以歷年結餘款支應。
	其他品項加菜金 (水果、果汁或豆漿..等)	人	1920	90	172,800			
	節慶餐點加菜金	人	1920	70	134,400			
	國小學生15天緊急應變預估 ((15天*(55元-50元)差額)	人	1440	75	108,000			
	國中學生+教職員15天緊急應變預估 ((15天*(60元-55元)差額)	人	480	75	36,000			
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..等耗材
	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1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					2,931,200			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」。

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
8/30	三	烏龍麵	日式炒烏龍麵	紅燒排骨	有機青菜	日式味噌湯		5.5	2.2	2.3	2.5	0	0	721
8/31	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
9/1	五	白米飯	豆瓣黑干丁	時蔬炒蛋	青菜	紅豆薏仁湯		6.8	2.4	1.6	2.2	0	0	791
9/4	一	小米飯	蔥燒嫩雞	涼薯什錦	青菜	三絲湯		6.1	2.6	1.8	2.0	0	0	755
9/5	二	麥片飯	壽喜燒肉	海根干片	青菜	海芽蛋花湯	水果	5.5	3.0	1.7	2.0	1	0	804
9/6	三	炊粉	風城炒炊粉	香滷雞翅	有機青菜	白菜大骨湯		5.6	2.2	1.7	2.5	0	0	708
9/7	四	糙米飯	鐵板豬柳	玉米肉末	青菜	黃瓜大骨湯		6.1	2.7	1.9	2.2	0	0	778
9/8	五	白飯	鮮蔬堅果炒飯	手工油腐	青菜	綠豆麥片湯		6.6	1.7	1.7	2.7	0	0	749
9/11	一	芋頭飯	黑胡椒雞丁	黃瓜燴三鮮	青菜	蘿蔔鮮菇湯		5.8	2.0	2.6	2.0	0	0	711
9/12	二	紫米飯	糖醋魚丁	高麗菜豆包絲	青菜	洋芋濃湯		6.0	2.7	2.4	2.0	0	0	777
9/13	三	刀削麵	炸醬麵	香滷豬排	有機青菜	羅宋湯		4.5	3.4	1.6	2.5	0	0	721
9/14	四	糙米飯	咖哩雞	古早味白菜滷	青菜	榨菜肉絲湯	鮮奶	5.9	1.9	2.0	2.0	0	0.8	812
9/15	五	白米飯	五香豆腐	紅蘿蔔炒蛋	青菜	珍珠冬瓜茶		6.3	2.1	1.3	2.2	0	0	734
9/18	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	769
9/19	二	麥片飯	芋頭燒雞	三色干丁	青菜	黃豆芽排骨湯	水果	6.0	3.2	1.4	2.0	1	0	845
9/20	三	白拉麵	義式番茄肉醬麵	麥克雞塊	有機青菜	玉米濃湯		5.0	2.2	1.7	3.0	0	0	703
9/21	四	糙米飯	古早味肉燥	鮮瓜什錦	青菜	筍香排骨湯		5.6	2.7	2.4	2.2	0	0	771
9/22	五	白米飯	芹香豆包	玉米炒蛋	青菜	香芋甜湯		7.0	2.4	1.4	2.2	0	0	804
9/23	六	麥片飯	蠔油燒雞	玉菜寬粉	青菜	冬瓜魚丸湯		6.2	2.0	2.5	2.2	0	0	751
9/25	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
9/26	二	南瓜飯	沙茶肉片	鳳梨炒木耳	青菜	冬瓜排骨湯		5.8	2.2	2.2	2.2	0	0	724
9/27	三	紅麵線	古早味麵線糊	海鮮排	有機青菜	豆沙包		5.5	2.0	1.2	3.0	0	0	700
9/28	四	糙米飯	宮保豬柳	開陽蒲瓜	青菜	時蔬銀芽湯	鮮奶	5.5	2.7	2.4	2.2	0	0.8	863
9/29	五	中秋節												

營養小常識 兒童健康體位靠三寶-健康飲食、身體活動、充足睡眠

一、健康飲食

1. 自備水壺，以「白開水」或「無糖」飲料取代含糖飲料。
2. 適量取代大份量食物；降低吃甜食、零食、速食、高脂、高糖等。
3. 新鮮蔬果多樣性；多攝取原態食物；以全穀類取代精製穀類食物。
4. 每天吃早餐；鼓勵家長與小孩在家中一同吃健康晚餐；不要邊看電視邊吃飯。導師陪同學生用營養午餐，教導健康飲食的重要。

二、身體活動

1. 世界衛生組織建議兒童及青少年每天都應至少達到60分鐘以上中度身體活動，即每週累積420分鐘以上。
2. 配合兒童發展階段，搭配多樣化的基本動作型式：如走、跑、跳、攀爬等移動性技能，鼓勵下課時，學生至戶外運動。
3. 在適宜溫濕度多運動，運動前補充水分、運動中定時喝水(每20分鐘補充水分)。
4. 降低每日(含假日)觀看螢幕時間，每日少於2小時，避免靜態久坐生活。

三、充足睡眠

鼓勵養成規律生活習慣，避免晚睡及熬夜，每天至少睡眠8小時。

兒童肥胖防治，需要家長、校長、學校老師、護理師、營養師一起提供孩子健康的成長環境，培養孩子健康飲食、身體活動和充足睡眠習慣，將健康的觀念和態度傳遞給孩子，家長也以身作則鼓勵帶孩子外出運動、接觸大自然、陪同孩子用餐。讓我們一起努力，使健康體位和健康的生活型態成為孩子終身受用的健康資產！

資料來源：<https://www.hpa.gov.tw/Pages/Detail.aspx?nodeid=1405&pid=8699>

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

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

112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
8/30	三	烏龍麵	日式炒烏龍麵	紅燒烤麩	有機青菜	日式味噌湯		5.5	2.2	2.3	2.5	0	0	721
8/31	四	糙米飯	鮮菇冬瓜	南瓜豆腐煲	青菜	鮮菇蔬菜湯		5.8	2.2	2.1	2.2	0	0	720
9/1	五	白米飯	豆瓣黑干丁	時蔬炒蛋	青菜	紅豆薏仁湯		6.8	2.4	1.6	2.2	0	0	704
9/4	一	小米飯	醬燒豆包	涼薯什錦	青菜	三絲湯		6.1	2.6	1.8	2.0	0	0	755
9/5	二	麥片飯	壽喜鮮菇	海根干片	青菜	海芽蛋花湯	水果	5.5	2.5	2.2	2.0	1	0	778
9/6	三	炊粉	風城炒炊粉	高麗菜捲	有機青菜	白菜湯		5.5	2.0	1.2	3.0	0	0	700
9/7	四	糙米飯	鐵板豆腐	玉米鮮蔬	青菜	黃瓜鮮菇湯		6.1	2.7	1.9	2.2	0	0	778
9/8	五	白飯	鮮蔬堅果炒飯	手工油腐	青菜	綠豆麥片湯		6.6	1.7	1.7	2.7	0	0	749
9/11	一	芋頭飯	荷葉素排骨	黃瓜燴三鮮	青菜	蘿蔔鮮菇湯		5.8	2.0	2.6	2.0	0	0	711
9/12	二	紫米飯	糖醋拌素雞	高麗菜豆包絲	青菜	洋芋濃湯		6.0	2.7	2.4	2.0	0	0	777
9/13	三	刀削麵	炸醬麵	香滷豆腸	有機青菜	羅宋湯		4.5	3.1	2.1	2.5	0	0	713
9/14	四	糙米飯	咖哩百頁	古早味白菜滷	青菜	榨菜冬粉湯	鮮奶	5.9	1.9	2.0	2.0	0	0.8	812
9/15	五	白米飯	五香豆腐	紅蘿蔔炒蛋	青菜	香芋甜湯		6.3	2.1	1.3	2.2	0	0	734
9/18	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	769
9/19	二	麥片飯	芋香紫茄	三色干丁	青菜	黃豆芽鮮蔬湯	水果	6.0	2.6	2.2	2.0	1	0	820
9/20	三	白拉麵	義式番茄素肉醬麵	素香雞排	有機青菜	玉米濃湯		5.0	2.2	1.7	3.0	0	0	703
9/21	四	糙米飯	古早味素肉燥	鮮瓜什錦	青菜	筍香素排骨湯		5.6	2.7	2.4	2.2	0	0	771
9/22	五	白米飯	芹香豆包	玉米炒蛋	青菜	珍珠冬瓜茶		7.0	2.4	1.4	2.2	0	0	751
9/23	六	麥片飯	素蠔油燒素肚	玉菜寬粉	青菜	冬瓜素魚丸湯		6.2	2.0	2.5	2.2	0	0	751
9/25	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	2.2	2.0	0	0	722
9/26	二	南瓜飯	沙茶豆腐	鳳梨炒木耳	青菜	冬瓜薑絲湯		5.8	2.2	2.2	2.2	0	0	724
9/27	三	紅麵線	古早味麵線糊	鹽酥大薯餅	有機青菜	豆沙包		5.6	2.0	2.0	2.5	0	0	703
9/28	四	糙米飯	宮保素雞丁	清炒蒲瓜	青菜	時蔬銀芽湯		5.5	2.7	2.4	2.2	0	0.8	863
9/29	五	中秋節												

營養小常識 兒童健康體位靠三寶-健康飲食、身體活動、充足睡眠

一、健康飲食

1. 自備水壺，以「白開水」或「無糖」飲料取代含糖飲料。
2. 適量取代大份量食物；降低吃甜食、零食、速食、高脂、高糖等。
3. 新鮮蔬果多樣性；多攝取原態食物；以全穀類取代精製穀類食物。
4. 每天吃早餐；鼓勵家長與小孩在家中一同吃健康晚餐；不要邊看電視邊吃飯。導師陪同學生用營養午餐，教導健康飲食的重要。

二、身體活動

1. 世界衛生組織建議兒童及青少年每天都應至少達到60分鐘以上中度身體活動，即每週累積420分鐘以上。
2. 配合兒童發展階段，搭配多樣化的基本動作型式：如走、跑、跳、攀爬等移動性技能，鼓勵下課時，學生至戶外運動。
3. 在適宜溫濕度多運動，運動前補充水分、運動中定時喝水(每20分鐘補充水分)。
4. 降低每日(含假日)觀看螢幕時間，每日少於2小時，避免靜態久坐生活。

三、充足睡眠

鼓勵養成規律生活習慣，避免晚睡及熬夜，每天至少睡眠8小時。

兒童肥胖防治，需要家長、校長、學校老師、護理師、營養師一起提供孩子健康的成長環境，培養孩子健康飲食、身體活動和充足睡眠習慣，將健康的觀念和態度傳遞給孩子，家長也以身作則鼓勵帶孩子外出運動、接觸大自然、陪同孩子用餐。讓我們一起努力，使健康體位和健康的生活型態成為孩子終身受用的健康資產！

資料來源：<https://www.hpa.gov.tw/Pages/Detail.aspx?nodeid=1405&pid=8699>

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

用餐數 1900 人

[illegible]

用餐數 1900 人

[illegible]

用餐數 1900 人

[illegible]

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		
9/18	五穀飯	梅干燒肉 (煮)			冬瓜什錦 (煮)			青菜 (炒)			雙色玉米湯 (煮)					
		絞肉	70 g	222 斤	冬瓜	95 g	301 斤	時蔬	75 g	238 斤	玉米粒	30 g	95 斤			
		梅干菜	40 g	127 斤	虱目魚羹	9 g	29 斤				胡蘿蔔	6 g	19 斤			
		麵輪	6 g	19 斤	肉片	6 g	19 斤				雞蛋	10 g	32 斤			
		紅蔥頭	2 g	6 斤	薑片	1 g	3 斤				蔥	1.5 g	5 斤			
一												大骨	6 g	19 斤		
9/19	麥片飯	芋頭燒雞 (煮)			三色干丁 (煮)			青菜 (炒)			黃豆芽排骨湯 (煮)			水果		
		骨腿丁	40 g	127 斤	豆干丁	50 g	158 斤	時蔬	75 g	238 斤	黃豆芽	25 g	79 斤			
		雞胸丁	30 g	95 斤	絞肉	12 g	38 斤				排骨丁	6 g	19 斤			
		芋頭	45 g	143 斤	三色丁	30 g	95 斤				海芽	1 g	3 斤			
		胡蘿蔔	8 g	25 斤							老薑	1 g	3 斤			
二												雞蛋	6 g	19 斤		
9/20	白拉麵	義式番茄肉醬麵 (煮)			麥克雞塊 (滷)			青菜 (炒)			玉米濃湯 (煮)					
		絞肉	30 g	95 斤	麥克雞塊		5700 片	時蔬	75 g	238 斤	馬鈴薯	30 g	95 斤			
		番茄	12 g	38 斤							洋蔥	18 g	57 斤			
		三色丁	9 g	29 斤							雞蛋	12 g	38 斤			
		洋蔥	37 g	117 斤							玉米粒	15 g	48 斤			
三												胡蘿蔔	6 g	19 斤		
													奶粉	3 g	10 斤	
9/21	糙米飯	古早味肉燥 (煮)			鮮瓜什錦 (炒)			青菜 (炒)			筍香排骨湯 (煮)					
		絞肉	70 g	222 斤	大黃瓜	74 g	234 斤	時蔬	75 g	238 斤	筍片	49 g	156 斤			
		洋蔥	19 g	59 斤	小甜條	9 g	29 斤				排骨	6 g	19 斤			
		碎二次干丁	20 g	63 斤	杏鮑菇頭	6 g	20 斤									
		乾香菇絲	1 g	3 斤	胡蘿蔔	9 g	29 斤									
四					木耳	6 g	20 斤									
					肉片	6 g	20 斤									
9/22	白米飯	芹香豆包 (煮)			玉米炒蛋 (煮)			青菜 (炒)			香芋甜湯 (煮)					
		豆包片	43 g	136 斤	雞蛋	60 g	190 斤	時蔬	75 g	238 斤	芋頭	38 g	120 斤			
		胡蘿蔔	10 g	32 斤	玉米	28 g	88 斤				西米露	6 g	19 斤			
		洋蔥	12 g	38 斤	蔥	2 g	5 斤									
		芹菜	3 g	8 斤	胡蘿蔔	6 g	20 斤									
五					木耳	3 g	10 斤									
9/23	麥片飯	蠔油燒雞 (煮)			玉菜寬粉 (煮)			青菜 (炒)			冬瓜魚丸湯 (煮)					
		骨腿丁	40 g	127 斤	寬粉	11 g	35 斤	時蔬	75 g	238 斤	冬瓜	55 g	174 斤			
		雞胸丁	30 g	95 斤	高麗菜	45 g	143 斤				小魚丸	6 g	19 斤			
		洋蔥	25 g	79 斤	三色丁	5 g	16 斤				老薑片	1 g	3 斤			
		胡蘿蔔	10 g	32 斤	蟬味棒	10 g	32 斤									
六		杏鮑菇	6.5 g	21 斤	木耳	6.5 g	21 斤									
		小黃瓜	10 g	32 斤	肉絲	12 g	38 斤									

用餐數 1900 人

[illegible]