

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 2 次會議紀錄

會議時間：112 年 9 月 18 日(星期一)中午 12 時 20 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、上次會議決議執行情形：112 年 8~9 月份葷素食菜單，均依據議定菜單供應。

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：二件(虎林國小 9 月 11 日二年仁班的芋頭飯上有黑色小片狀異物，虎林國小 9 月 12 日五年愛班的青菜中發現透明塑膠帶狀異物)。

四、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動支明細陳報市府，市府於 112 年 8 月 25 日(府教體字第 1120131751 號)函復檢還，需修改結報表納入燃料費需求，審議後再行陳報市府。

五、112 年 8 月~9 月午餐經費收支情形：

(一) 收入項目：三校教職員已陸續造冊收費預計於 10 或 11 月薪資扣繳，學生午餐費註冊繳費處理中。

(二) 主要支出項目：

支 出 項 目	金 額
午餐廚房 112 年 8 月天然氣費	317
午餐廚房 112 年 9 月自來水費	2,667
午餐廚房 112 年 9 月電費	13,837
合計：	16,821

參、討論提案

案由一、112 年 8~9 月份基本費結餘款支出項目審核。

說明：112 年 8 月 16 日起至 9 月 18 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)～	
午餐廚房 112 年 8 月天然氣費	317
午餐廚房 112 年 9 月自來水費	2,667
午餐廚房 112 年 9 月電費	13,837
廚房及用餐相關設備、器具～	
無	
廚房環境清潔及維護～	
無	
合計：	16,821

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：請參閱修改後之 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：修改結報表納入燃料費需求，審議通過如(附件一)。

案由三、本月午餐二件異況，請委員會審議。

說明：本月午餐異況二件，虎林國小 9 月 11 日二年仁班的芋頭飯上有黑色小片狀異物，虎林國小 9 月 12 日五年愛班的青菜中發現透明塑膠帶狀異物，請討論審議。

決議：虎林國小 9 月 11 日二年仁班的芋頭飯上黑色異物，異物黏在飯粒表面，當日廚房無相同材質包裝產品，非明確歸責於廠商違失，請廠商加強製程與運送時衛生管理；虎林國小 9 月 12 日五年愛班的青菜中發現透明塑膠帶狀異物，依據「112 學年度三校午餐公辦民營委外勞務採購契約」第十六條第一項第二款違反項目(三)物理性異物 3 記點/次，科處違約金新台幣壹仟元整，並請廠商加強蔬菜籃框膠帶清潔與蔬菜清洗衛生管理。

案由四、112 年 10 月份葷素食菜單審核。

說明：請參閱開會通知附件一(112 年 10 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)。

肆、臨時動議：無

伍、散會：12 時 55 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 2 次會議簽到單

時間：112 年 9 月 18 日(星期一)中午 12 時 20 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)	顏美禎
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)	請假	午餐秘書 (學校代表)	林瑞敏	午餐秘書 (學校代表)	李思宏
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		
協呈食品 股份有限公司 廠商代表	李思宏	協呈食品 股份有限公司 衛管人員	謝榮		

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	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：2,593,880 元；(結算至112年7月止) 本學期午餐維運費總收入：2,611,200 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。
	節慶餐點或其他品項(水果、果汁、鮮乳或豆漿..等)加菜金	人	1920	125	240,000			
	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	水費	月	6	6,000	36,000			
	電費	月	6	15,500	93,000			
	天然氣費	月	6	28,500	171,000			
當期午餐基本維運費 支應費用概算 合計					2,604,000			
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	80,000	80,000			爐灶、鍋爐、洗碗機..等財產設備維護修繕、油煙設備清潔維護。
	廚房物品更新汰換維護費用	式	1	30,000	30,000			
	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	60,000	60,000			打菜口罩、餐匙、餐盒、清潔劑、擦碗紙..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			
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			
	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1次及環境器具清潔檢驗抽驗費用
廚工人事費	食材驗收入員體檢費	位	3	1,000	3,000			3校午餐秘書
食材運費	無				0			
歷年午餐費結餘款 支應費用概算 合計					380,000			200元基本費*1920人=384,000元
備用改善午餐廚房設備項目								
廚房及用餐相關設備、器具	瓦斯遮斷閥含瓦斯偵測裝置故障汰換費用	式	1	145,000	145,000			
	烹調處理區天花板損壞更新費用	式	1	145,000	145,000			
歷年午餐費結餘款 支應(備用改善)費用概算 合計					290,000			
總 計					3,274,000			上列各項經費(結餘款)如有不足，得相互調整支支。

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

112 年 10 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
10/2	一	地瓜飯	味噌燒雞	家常滷肉燥	青菜	瓠瓜大骨湯		5.8	3.1	1.6	2.0	0	0	766
10/3	二	五穀飯	塔香魚丁	什錦白菜滷	青菜	油腐細粉湯	水果	5.5	2.1	2.0	2.5	1	0	764
10/4	三	白油麵	義大利肉醬麵	麥克雞塊*3	有機青菜	玉米濃湯		5.8	2.2	1.3	3.0	0	0	739
10/5	四	糙米飯	泰式紅咖哩豬	黃豆芽炒三絲	青菜	豆腐味噌湯		6.0	2.2	2.1	2.0	0	0	728
10/6	五	白米飯	鮮菇滷油腐	蘿蔔乾炒蛋	青菜	銀耳鳳梨甜湯		5.5	2.5	2.0	2.2	0	0	722
10/9	一	國慶日彈性休假												
10/10	二	國慶日												
10/11	三	白米	玉米瘦肉粥	無骨香雞排	有機青菜	包子		5.5	2.0	1.6	3.0	0	0	710
10/12	四	糙米飯	筍香控肉	咖哩洋芋	青菜	海芽蛋花湯	鮮奶	6.0	2.1	2.0	2.0	0	0.8	838
10/13	五	白米飯	鮮蔬豆包	日式蒸蛋	青菜	地瓜甜湯		6.5	2.4	1.6	2.0	0	0	767
10/16	一	芋頭飯	壽喜燒肉	農家小炒	青菜	什錦竹筍湯		5.6	3.2	2.0	2.0	0	0	772
10/17	二	麥片飯	三杯雞	醬燒冬瓜	青菜	海結排骨湯	水果	5.5	2.0	2.4	2.0	1	0	745
10/18	三	白拉麵	堅果芝麻醬拌麵	醬燒豬排	有機青菜	羅宋湯		5.5	2.0	1.4	2.5	0	0	683
10/19	四	糙米飯	蒜香雞丁	玉米肉末	青菜	黃瓜丸子湯	燒餅豆漿	5.8	2.2	2.0	2.0	0	0	711
10/20	五	炊粉	蔬香炒米粉	手工油腐	青菜	綠豆小薏仁湯		6.5	2.0	1.5	2.2	0	0	742
10/23	一	麥片飯	鐵板豬柳	關東煮	青菜	蔬菜豆腐湯		5.5	2.5	2.2	2.0	0	0	717
10/24	二	紫米飯	咖哩雞	芝麻海根	青菜	冬瓜大骨湯		6.0	2.1	2.2	2.0	0	0	723
10/25	三	烏龍麵	日式炒烏龍麵	香酥魚排	有機青菜	日式味噌湯		5.5	2.0	2.0	3.0	0	0	720
10/26	四	糙米飯	白卜燒雞	沙茶凍豆腐	青菜	玉米蛋花湯	鮮奶	5.6	2.3	2.1	2.0	0	0.8	827
10/27	五	白飯	香滷黑干丁	洋蔥炒蛋	青菜	三喜甜湯		6.3	2.5	2.0	2.2	0	0	778
10/30	一	麥片飯	筍子燒雞	鐵板豆腐	青菜	蘿蔔大骨湯		5.5	2.6	2.0	2.0	0	0	718
10/31	二	南瓜飯	紅燒肉片	蒲瓜麵筋	青菜	番茄蛋花湯		5.5	2.4	2.2	2.0	0	0	710

營養小常識 青春期間營養素及健康飲食概念

- 一、蛋白質：**蛋白質為生長發育所需營養素，也與增長肌肉、生理期血紅素、免疫球蛋白等生成息息相關，補充高蛋白食物可幫助紅血球生成，增加紅血球攜帶氧氣，改善青少年女性生理期疲勞感、幫助青少年男性增長肌肉。許多青少年都沒有吃早餐的習慣，容易專注力不集中影響學習力，建議早餐可以高生物價蛋白質開啟美好的一天，像是無糖豆漿、鮮蔬烤雞腿堡、蔬菜蛋餅等當作早餐。
- 二、鐵質：**男性青少年時期由於生長期間肌肉量和血液量的增加，使鐵質的需求量增加；女性青少年時期則因為生理期造成約15-30毫克的鐵質損失，可能有缺鐵性貧血問題，出現頭暈、臉色發白的現象，需補充足夠的鐵質，平日可多選擇高鐵食物，像是牛肉、豬肉、紅苜蓿、紅豆等。另外，飯後適度食用維生素C含量高的水果，例如：芭樂、草莓、奇異果等，能有效促進鐵質吸收。
- 三、攝取足夠蔬果：**蔬果中含有豐富的膳食纖維、維生素及礦物質，並且含有具備天然抗氧化、抗發炎能力的植化素，建議多元攝取蔬果，不同顏色的蔬果含有不同種類的植化素，像是胡蘿蔔的β胡蘿蔔素、菠菜的葉綠素及葉黃素、番茄的茄紅素、葡萄的花青素等。攝取足夠蔬果並補充足夠水分，可幫助新陳代謝、促進腸胃蠕動及改善便秘。每人每日建議攝取3份蔬菜2份水果，平時三餐記得攝取足夠蔬菜，三餐外之點心可以由水果取代，家中亦可製備天然蔬果汁來增加蔬果攝取。
- 四、適當維生素E及ω-3脂肪酸：**建議避免高脂食物攝取，以ω-3不飽和脂肪酸取代飽和脂肪，像是鮭魚、鯖魚、鱈魚，ω-3不飽和脂肪酸有助於穩定情緒，減少青春考考試壓力，臨床已證實有輔助提升抗憂鬱的療效。常見富含的ω-3不飽和脂肪酸的食物，包括：奇亞籽、亞麻籽、核桃，以及鮭魚、鯖魚、鱈魚等深海魚，其中的魚油，更被發現能抑制發炎反應，延緩青春女性經痛、頭痛等經前症候群症狀。
- 五、維持健康體態：**建議三餐飲食應避免過量攝取，均衡攝取六大類食物，更重要的是減少含糖飲料的攝取，降低日後腰圍肥胖、體脂肪增加及代謝症候群的風險，夏天可以天然水果茶、愛玉冰、檸檬山粉圓、無糖優酪乳來取代珍珠奶茶等含糖飲料。另外也建議可每周維持運動習慣，有氧運動可選擇籃球、網球、游泳、快跑等，訓練心肺功能；無氧運動可選擇重量訓練、仰臥起坐等，增加肌耐力。
- 六、鈣質：**為骨骼生長發育的重要營養素，可幫助青春長高，儲存骨本，並減少老年骨質疏鬆的發生。高鈣食物有豆干、豆腐、低脂奶、無糖優酪乳、深綠色蔬菜等，另外也建議減少含咖啡因及碳酸飲料飲用，避免影響鈣質吸收。

資料來源：<https://health99.hpa.gov.tw/article/148>

本菜單使用之豬肉皆為國產在地食材

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 10 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
10/2	一	地瓜飯	味噌燒麵輪	芝麻牛蒡	青菜	瓠瓜素丸湯		5.8	2.5	2.2	2.0	0	0	739
10/3	二	五穀飯	塔香干片	什錦白菜滷	青菜	油腐細粉湯	水果	5.5	2.1	2.0	2.5	1	0	764
10/4	三	白油麵	義大利素肉醬麵	香酥薯餅	有機青菜	玉米濃湯		5.8	2.0	1.3	3.0	0	0	724
10/5	四	糙米飯	紅咖哩什錦	黃豆芽炒三絲	青菜	豆腐味噌湯		6.0	2.2	2.1	2.0	0	0	728
10/6	五	白米飯	鮮菇滷油腐	蘿蔔乾炒蛋	青菜	鳳梨銀耳甜湯		5.5	2.5	2.0	2.2	0	0	722
10/9	一	國慶日彈性休假												
10/10	二	國慶日												
10/11	三	白米	鮮菇玉米粥	酥炸什錦	有機青菜	包子		6.0	2.0	1.6	3.0	0	0	745
10/12	四	糙米飯	筍香麵腸	咖哩洋芋	青菜	海芽蛋花湯	鮮奶	6.0	2.1	2.0	2.0	0	0.8	838
10/13	五	白米飯	鮮蔬豆包	日式蒸蛋	青菜	地瓜甜湯		6.5	2.4	1.6	2.0	0	0	767
10/16	一	芋頭飯	壽喜鮮菇	農家小炒	青菜	什錦竹筍湯		5.6	3.2	2.0	2.0	0	0	772
10/17	二	麥片飯	塔香素雞	醬燒冬瓜	青菜	海結素排骨湯	水果	5.5	2.0	2.4	2.0	1	0	745
10/18	三	白拉麵	堅果芝麻醬拌麵	大黃瓜鑲素肉	有機青菜	羅宋湯		5.5	2.0	2.0	2.5	0	0	698
10/19	四	糙米飯	醬燒素肚	玉米干丁	青菜	黃瓜素丸片湯	綠豆漿	5.8	2.2	2.0	2.0	0	0	711
10/20	五	炊粉	蔬香炒米粉	手工油腐	青菜	綠豆小薏仁湯		6.5	2.0	1.5	2.2	0	0	742
10/23	一	麥片飯	南瓜豆腐煲	日式關東煮	青菜	蔬菜番茄湯		5.5	2.5	2.2	2.0	0	0	717
10/24	二	紫米飯	咖哩百頁	芝麻海根	青菜	冬瓜薑絲湯		6.0	2.1	2.2	2.0	0	0	723
10/25	三	烏龍麵	日式炒烏龍麵	素香魚排	有機青菜	日式味噌湯		5.5	2.0	2.0	3.0	0	0	720
10/26	四	糙米飯	白卜燒麵輪	沙茶凍豆腐	青菜	玉米蛋花湯	鮮奶	5.6	2.3	2.1	2.0	0	0.8	827
10/27	五	白飯	香滷黑干丁	絲瓜炒蛋	青菜	三喜甜湯		6.3	2.5	2.2	2.2	0	0	783
10/30	一	麥片飯	筍子燒烤麩	鐵板豆腐	青菜	蘿蔔素排骨湯		5.5	2.6	2.0	2.0	0	0	718
10/31	二	南瓜飯	紅燒紫茄豆腐	蒲瓜麵筋	青菜	番茄蛋花湯		5.5	2.4	2.2	2.0	0	0	710

營養小常識 青春期間鍵營養素及健康飲食概念

- 一、蛋白質：**蛋白質為生長發育所需營養素，也與增長肌肉、生理期血紅素、免疫球蛋白等生成息息相關，補充高蛋白食物可幫助紅血球生成，增加紅血球攜帶氧氣，改善青少年女性生理期疲勞感、幫助青少年男性增長肌肉。許多青少年都沒有吃早餐的習慣，容易專注力不集中影響學習力，建議早餐可以高生物價蛋白質開啟美好的一天，像是無糖豆漿、鮮蔬烤雞腿堡、蔬菜蛋餅等當作早餐。
- 二、鐵質：**男性青少年時期由於生長期間肌肉量和血液量的增加，使鐵質的需求量增加；女性青少年時期則因為生理期造成約15-30毫克的鐵質損失，可能有缺鐵性貧血問題，出現頭暈、臉色發白的現象，需補充足夠的鐵質，平日可多選擇高鐵食物，像是牛肉、豬肉、紅苋菜、紅豆等。另外，飯後適度食用維生素C含量高的水果，例如：芭樂、草莓、奇異果等，能有效促進鐵質吸收。
- 三、攝取足夠蔬果：**蔬果中含有豐富的膳食纖維、維生素及礦物質，並且含有具備天然抗氧化、抗發炎能力的植化素，建議多元攝取蔬果，不同顏色的蔬果含有不同種類的植化素，像是胡蘿蔔的β胡蘿蔔素、菠菜的葉綠素及葉黃素、番茄的茄紅素、葡萄的花青素等。攝取足夠蔬果並補充足夠水分，可幫助新陳代謝、促進腸胃蠕動及改善便秘。每人每日建議攝取3份蔬菜2份水果，平時三餐記得攝取足夠蔬菜，三餐外之點心可以由水果取代，家中亦可製備天然蔬果汁來增加蔬果攝取。
- 四、適當維生素E及ω-3脂肪酸：**建議避免高脂食物攝取，以ω-3不飽和脂肪酸取代飽和脂肪，像是鮭魚、鯖魚、鱈魚，ω-3不飽和脂肪酸有助於穩定情緒，減少青春考考試壓力，臨床已證實有輔助提升抗憂鬱的療效。常見富含的ω-3不飽和脂肪酸的食物，包括：奇亞籽、亞麻籽、核桃，以及鮭魚、鯖魚、鱈魚等深海魚，其中的魚油，更被發現能抑制發炎反應，延緩青春女性經痛、頭痛等經前症候群症狀。
- 五、維持健康體態：**建議三餐飲食應避免過量攝取，均衡攝取六大類食物，更重要的是減少含糖飲料的攝取，降低日後腰圍肥胖、體脂肪增加及代謝症候群的風險，夏天可以天然水果茶、愛玉冰、檸檬山粉圓、無糖優酪乳來取代珍珠奶茶等含糖飲料。另外也建議可每周維持運動習慣，有氣運動可選擇籃球、網球、游泳、快跑等，訓練心肺功能；無氧運動可選擇重量訓練、仰臥起坐等，增加肌耐力。
- 六、鈣質：**為骨骼生長發育的重要營養素，可幫助青春長高，儲存骨本，並減少老年骨質疏鬆的發生。高鈣食物有豆干、豆腐、低脂奶、無糖優酪乳、深綠色蔬菜等，另外也建議減少含咖啡因及碳酸飲料飲用，避免影響鈣質吸收。

資料來源：<https://health99.hpa.gov.tw/article/I48>

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]

112年10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	
十月九日 星期一	國慶日彈性休假													
十月十日 星期二	國慶日													
十月十一日 星期三	白米	玉米瘦肉粥 (煮)			無骨香雞排 (炸)			青菜 (炒)			包子 (煮)			
		絞肉	19 g	60 斤	無骨香雞排		1900 片	青菜	75 g	238 斤	水煎包	65 g	1900 個	
		玉米粒	25 g	79 斤				薑		2 斤				
		雞蛋	13 g	41 斤				蒜米		1 斤				
		生香菇	3 g	10 斤										
		三色青	5 g	17 斤										
十月十二日 星期四	糙米飯	筍香控肉 (煮)			咖哩洋芋 (煮)			青菜 (炒)			海芽蛋花湯 (煮)			鮮奶
		骨腿丁	40 g	127 斤	馬鈴薯	50 g	158 斤	青菜	75 g	238 斤	雞蛋	6 g	19 斤	
		雞胸丁	30 g	95 斤	洋蔥	25 g	79 斤	薑		2 斤	海芽	1 g	3.2 斤	
		筍乾	20 g	63.4 斤	胡蘿蔔	10 g	32 斤	蒜米		1 斤	薑絲	1 g	3.2 斤	
		麵輪	3 g	10 斤	肉片	19 g	60 斤				大骨	6 g	19 斤	
		蒜米	1 g	3 斤										
十月十三日 星期五	白米飯	鮮蔬豆包 (滷)			日式蒸蛋 (炒)			青菜 (炒)			地瓜甜湯 (煮)			
		豆包	45 g	143 斤	雞蛋	60 g	190 斤	青菜	75 g	238 斤	地瓜	30 g	95 斤	
		三色丁	5 g	17 斤	金針菇	20 g	63.4 斤	薑		2 斤	珍珠	20 g	63 斤	
		洋蔥	29 g	92 斤	紅蘿蔔	6 g	19 斤	蒜米		1 斤				
		青椒	3 g	10 斤	海芽		1 斤							
		彩椒	3 g	10 斤										
		蟬味棒	6 g	20 斤										

112年10月份午餐食譜(葷)

用餐數 1900 人

[illegible]

用餐數 1830 人

[illegible]