

虎林國中、虎林國小、香山國小 113 學年度午餐推行委員會議第 1 次會議紀錄

會議時間：113 年 8 月 21 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、113 學年度午餐廚房之承辦廠商，由協呈食品股份公司得標；113 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、113 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、113 年 5 月~8 月午餐經費收支情形：

(一) 收入項目：無

(二) 主要支出項目：

支 出 項 目	金 額
113 年 6 月自來水費	7,713
113 年 6 月電費	17,200
113 年 6 月天然氣費	31,461
113 年 7 月自來水費	8,282
113 年 7 月電費	20,814
113 年 7 月天然氣費	16,568
113 年 8 月自來水費	3,493
113 年 8 月電費	10,846
基本費結餘款支出	221,661
合 計：	338,038

五、112 學年度第 2 學期(113 年 2 月 11 日~113 年 7 月 31 日)午餐經費收支情形：

112 學年度第 2 學期午餐經費總收入 3,011,953 元，總支出 3,092,021 元，結餘 -80,068 元；112 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、113 年 5~8 月份基本費結餘款支出項目審核。

說明：113 年 5 月 28 日起至 8 月 20 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)～	
分攤香山國小 112 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～	
午餐衛生相關耗材(洗碗精+補充瓶、洗手乳)費用	20,104
分攤虎林國中 113 年 5 月份使用電梯送餐所需保養費	4,500
分攤香山國小 113 年 4~6 月份使用電梯送餐所需保養費	7,200
分攤虎林國小 113 年 4~6 月份使用電梯送餐所需保養費	10,500
午餐廚房購買工業立扇 2 台費用	5,900
午餐廚房瓦斯爐芯疏通、蒸氣迴轉鍋保養費用	8,820
午餐廚房蒸氣迴轉鍋漏氣、水盤加裝車輪的銲接維修費用	15,960
分攤虎林國中 113 年 6 月份使用電梯送餐所需保養費	4,500
午餐廚房監視系統增設線路維護費用	16,800
午餐衛生相關耗材(洗手皂、擦衛生紙與碗籃組)費用	66,177
午餐廚房鍋爐用清罐脫氧劑與保養費用	7,400
午餐廚房飲水機更換濾心費用	1,100
113 學年度學校午餐招標評選委員 2 位(出席費)	5,000
113 學年度學校午餐招標評選委員及工作人員餐費	1,000
蒸氣迴轉鍋更換旋轉插銷維修費用	2,100
廚房環境清潔及維護～	
午餐廚房汗水截油槽清運淤泥費用	21,000
午餐廚房 113 年 7~9 月份飲用水質檢驗	3,600
午餐廚房 113 年暑假環境消毒費用	5,000
合 計：	221,661

決議：照案通過。

案由二、113 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(113 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、113 年 8~9 月份葷素食菜單審核。

說明：請參閱開會通知附件二(113 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 55 分

虎林國中、虎林國小、香山國小

113 學年度午餐推行委員會議第 1 次會議簽到單

時間：113 年 8 月 21 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 鄧瑞源 (或處室主任)	陳佩琪
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)	洪昭盛	午餐秘書 (學校代表)	林瑞解	午餐秘書 (學校代表)	李思睿
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	請 假	教務主任 陳威任	請 假		
協呈食品 股份有限公司 廠商代表	李思睿	協呈食品 股份有限公司 衛管人員	李思睿	協呈食品 股份有限公司 廚師	王仲志

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：2,246,250 元；(結算至113年2月止) 本學期午餐維運費總收入：2,611,200 元 (約計：1920人*1360元)

類別	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			
預備金	主副食 (補餐費預備金)	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	434,000	0	
		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		0	
	設備、其他	雙頭多用途切菜機1台、蒸氣迴轉鍋1台預備汰換費用	式	1	145,000	145,000		71,400	
		清洗區、退冰區與烹調區天花板預備更新維護費用	式	1	145,000	145,000		0	
		預備金 支應費用概算 小計				434,000			
每學期例行性支出	主副食 (含加菜金)	午餐費差額(每餐10元*93餐)	人	1920	930	1,785,600	2,431,200	1,667,880	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	180	345,600		224,430	
	水電、燃料費	水費	月	6	6,000	36,000		34,611	
		電費	月	6	15,500	93,000		97,053	
		天然氣費	月	6	28,500	171,000		147,747	
	當期午餐基本維運費 支應費用概算 小計					2,431,200			
	廚房及用餐 相關設備、 器具	三校送餐電梯電費分攤費用	式	1	72,000	72,000	380,000	60,000	
		廚房財產設備添購維護費用	式	1	80,000	80,000		307,169	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	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、餐具、菜瓜布、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		33,200	
		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		33,200	每3個月抽驗1次
		廚房水質檢測費用	式	2	3,600	7,200			
		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			每學期食材抽驗2次及環境餐具清潔檢驗試劑費用
	廚工人事費	廚工衛生管理檢驗費用	式	1	12,500	12,500	380,000	0	3校午餐秘書
		食材驗收人員體檢費	位	3	1,000	3,000		0	
	食材運費	無				0		0	
歷年午餐費結餘款 支應費用概算 小計						380,000			200元基本費*1920人=384,000元
總 計						3,245,200	3,245,200	2,643,490	上列各項經費(結餘款)如有不足，得相互調整勾充。

附記：1. 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」
2. 本表於執行後填實支數，於每年3月及9月隨會議紀錄公告於學校網頁(核章處自行決定是否公告)。

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	校長謝大才

	收入				支出				結餘款			
	基本維運費 (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			基本維運費 (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
112學年第1學期結餘款	113年中秋利息10,335元								2,246,250			
112學年第2學期	2,543,398	148,500	142,305	177,750	2,623,736	148,455	142,080	177,750	-80,338	45	225	0
112學年第2學期結餘款									2,165,912	45	225	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	113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>2,166,182</u> 元；(結算至113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)

類別	項 目	用途細項	概 算		數	核 定 數	實 支 數	備 註
			單位	數量	單價			
預備金	主副食 (補餐費預備金)	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		
	設備、其他	蒸氣迴轉鍋2台預備汰換費	式	1	145,000	145,000		
		清洗區、退冰區與烹調區天 花板預備更新維護費用	式	1	145,000	145,000		
預備金 支應費用概算 小計						434,000		
每學期例行性支出	主副食 (含加菜金)	午餐費差額(每餐10元*93餐)	人	1920	930	1,785,600		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	180	345,600		
	水電、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 小計						2,431,200	
	水電、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、餐具、菜 布、清潔劑、擦桌紙.. 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2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	無				0		
歷年午餐費結餘款 支應費用概算 小計						380,000		200元基本費*1920人 =384,000元
總 計						3,245,200		上列各項經費(結餘 款)如有不足，得相互 調整支應。
附記：1. 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」 2. 本表於執行後填妥實支數，於每年3月及9月隨會議紀錄公告於學校網頁(核章處自行決定是否公告)。								

附記：1. 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」
2. 本表於執行後填妥實支數，於每年3月及9月隨會議紀錄公告於學校網頁(核章處自行決定是否公告)。

新竹市 虎林國中、虎林國小、香山國小 午餐廚房

113 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	全穀雜糧類	豆魚蛋肉類	蔬菜類	油脂類	水果類	乳品類	熱量
8/30	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
9/2	一	小米飯	蔥燒嫩雞	涼薯什錦	青菜	海芽蛋花湯		6.1	2.6	1.8	2.0	0	0	755
9/3	二	麥片飯	壽喜燒肉	海根干片	青菜	三絲湯		5.5	3.0	1.7	2.0	0	0	744
9/4	三	白拉麵	義式番茄肉醬麵	麥克雞塊	有機青菜	玉米濃湯		5.5	1.9	1.3	3.0	0	0	693
9/5	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
9/6	五	白米飯	五香豆腐	紅蘿蔔炒蛋	青菜	香芋甜湯		7.3	1.2	1.7	2.5	0	0	761
9/9	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
9/10	二	紫米飯	糖醋魚丁	高麗菜豆包絲	青菜	洋芋濃湯	水果	6.0	2.7	2.4	2.0	1	0	837
9/11	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
9/12	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
9/13	五	白飯	鮮蔬堅果炒飯	手工油腐	青菜	綠豆麥片湯		6.3	2.3	1.2	2.2	0	0	738
9/16	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
9/17	二	中秋節放假												
9/18	三	紅麵線	古早味麵線糊	香酥魚排	有機青菜	包子	水果	5.2	2.2	1.7	3.0	1	0	765
9/19	四	糙米飯	古早味肉燥	鮮瓜什錦	青菜	筍香排骨湯	履歷豆漿	5.6	2.7	2.4	2.2	0	0	771
9/20	五	白米飯	芹香豆包	金茸炒蛋	青菜	珍珠冬瓜茶		5.5	2.4	1.4	2.2	0	0	701
9/23	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
9/24	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
9/25	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
9/26	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
9/27	五	白米飯	糖醋麵腸	菇菇炒蛋	青菜	銀耳山粉圓湯		5.5	2.4	2.4	2.2	0	0.0	723
9/30	一	麥片飯	蠔油燒雞	玉菜寬粉	青菜	冬瓜魚丸湯		5.8	2.2	2.2	2.0	0	0.0	716

*本菜單使用之豬肉皆為國產食材

你吃對了嗎？專家：酥脆食物有助壓力釋放、綠色食物助冷靜、黃色食物帶來快樂

Uber Eats 委託全球知名主廚 Jozef Youssef，並且身兼廚房理論 (Kitchen Theory) 創辦人和國際美食與食品科學 (International Journal of Gastronomy and Food Science) 雜誌副主編，進行一項食物帶動心情變化的研究調查，結果歸納出四大能提升情緒的食材：

(以上圖說：Uber Eats 與國際知名食物科學家提出研究報告——歸納出四大能提升心情的食材特性)

除此之外，Jozef 的研究也指出，碳水化合物不應被視為飲食上的敵人，反而是獲取血清素 (俗稱「幸福賀爾蒙」) 的最佳方法之一，例如 台灣特產地瓜就含有豐富的碳水化合物，不僅吃了開心，更能幫助消化、延後飢餓的時間，名列本次十大快樂食物排行榜第一名。其餘上榜的快樂食物依排名分別是：鮭魚、羽衣甘藍、香蕉、藍莓、紅肉、芒果、巧克力、核桃、泡菜。

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

新竹市 虎林國中、虎林國小、香山國小 午餐廚房

113 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	全穀雜糧類	豆魚蛋肉類	蔬菜類	油脂類	水果類	乳品類	熱量
8/30	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
9/2	一	小米飯	醬燒豆包	涼薯什錦	青菜	海芽蛋花湯		6.1	2.6	1.8	2.0	0	0	755
9/3	二	麥片飯	壽喜鮮菇	海根干片	青菜	三絲湯		5.5	2.5	2.2	2.0	0	0	718
9/4	三	白拉麵	義式番茄素肉醬麵	素香雞排	有機青菜	玉米濃湯		5.5	2.0	1.2	3.0	0	0	700
9/5	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
9/6	五	白米飯	五香豆腐	紅蘿蔔炒蛋	青菜	香芋甜湯		6.6	1.7	1.7	2.7	0	0	749
9/9	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
9/10	二	紫米飯	糖醋拌素雞	高麗菜豆包絲	青菜	洋芋濃湯	水果	6.0	2.7	2.4	2.0	1	0	837
9/11	三	刀削麵	炸醬麵	香滷杏包菇	有機青菜	羅宋湯		4.5	3.1	2.1	2.5	0	0	713
9/12	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
9/13	五	白飯	鮮蔬堅果炒飯	手工油腐	青菜	綠豆麥片湯		6.3	2.1	1.3	2.2	0	0	734
9/16	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
9/17	二	中秋節放假												
9/18	三	紅麵線	古早味麵線糊	香酥素魚排	有機青菜	包子	水果	5.0	2.2	1.7	3.0	1	0	751
9/19	四	糙米飯	古早味素肉燥	鮮瓜什錦	青菜	筍香素排骨湯	履歷豆漿	5.6	2.7	2.4	2.2	0	0	771
9/20	五	白米飯	芹香豆包	金茸炒蛋	青菜	珍珠冬瓜茶		5.5	2.4	1.4	2.2	0	0	751
9/23	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
9/24	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
9/25	三	炊粉	風城炒炊粉	高麗菜捲	有機青菜	白菜大骨湯		5.6	2.0	2.0	2.5	0	0	703
9/26	四	糙米飯	宮保素雞丁	清炒蒲瓜	青菜	時蔬銀芽湯	鮮奶	5.5	2.7	2.4	2.2	0	0.8	863
9/27	五	白米飯	糖醋麵腸	菇菇炒蛋	青菜	銀耳山粉圓湯		5.5	2.4	2.4	2.2	0	0.0	723
9/30	一	麥片飯	素蠔油燒百頁	玉菜寬粉	青菜	冬瓜素魚丸湯		6.2	2.0	2.5	2.2	0	0	751

你吃對了嗎？專家：酥脆食物有助壓力釋放、綠色食物助冷靜、黃色食物帶來快樂

Uber Eats 委託全球知名主廚 Jozef Youssef，並且身兼廚房理論 (Kitchen Theory) 創辦人 and 國際美食與食品科學 (International Journal of Gastronomy and Food Science) 雜誌副主編，進行一項食物帶動心情變化的研究調查，結果歸納出四大能提升情緒的食材：

(以上圖說：Uber Eats 與國際知名食物科學家提出研究報告——歸納出四大能提升心情的食材特性)

除此之外，Jozef 的研究也指出，碳水化合物不應被視為飲食上的敵人，反而是獲取血清素 (俗稱「幸福賀爾蒙」) 的最佳方法之一，例如 台灣特產地瓜就含有豐富的碳水化合物，不僅吃了開心，更能幫助消化、延後飢餓的時間，名列本次十大快樂食物排行榜第一名。其餘上榜的快樂食物依排名分別是：鮭魚、羽衣甘藍、香蕉、藍莓、紅肉、芒果、巧克力、核桃、泡菜。

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

113年8.9月份午餐食譜(葷)

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	
9/16		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	
9/17		中秋節放假													
9/18		紅麵線	古早味麵線糊 (煮)			香酥魚排 (炸)			青菜 (炒)			包子 (蒸)			水果
			絞肉	25 g	78 斤	調理魚排	70 g	1900 片	時蔬	75 g	238 斤	包子	65 g	1900 個	
			胡蘿蔔	9 g	30 斤										
			紅蔥頭	3 g	8 斤										
			蔥	2 g	6 斤										
9/19		糙米飯	古早味肉燥 (煮)			鮮瓜什錦 (煮)			青菜 (炒)			筍香排骨湯 (煮)			腥蟹 豆漿
			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							
9/20		白米飯	芹香豆包 (煮)			金茸炒蛋 (煮)			青菜 (炒)			珍珠冬瓜茶 (煮)			
			豆包片	43 g	136 斤	雞蛋	60 g	190 斤	時蔬	75 g	238 斤	冬瓜茶磚	16 g	49 斤	
			胡蘿蔔	10 g	32 斤	金針菇	28 g	88 斤				珍珠	22 g	70 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							

用餐數 1900 人

鮮奶

113年8.9月份午餐食譜(葷)

用餐數 1900 人

[illegible]