

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 6 次會議紀錄

會議時間：114 年 2 月 17 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：業務單位先報告，再請委員們進行議程提案討論。

貳、業務單位報告

一、上次會議決議執行情形：113 年 12~113 年 1 月份葷素食菜單無菜色異動，均依據議定菜單供應；寒假期間例行廚具保養、油煙罩清洗，汙水槽清運、水塔清洗、水質檢測、環境消毒..等依序完成；原先決議~單口瓦斯爐灶汰換改裝蒸氣迴轉鍋 1 台(含周邊蒸汽配管改裝..等)擬以 113 年新竹市「市立中小學學校午餐輔導訪視執行計畫」獎勵金 10 萬元支應。

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：無。

四、午餐食材檢驗結果：無。

五、113 年 12 月~114 年 2 月午餐經費收支情形報告。

支 出 項 目	金 額
113 年 12 月天然氣費	32,047
114 年 1 月自來水費	7,387
114 年 1 月天然氣費	32,759
114 年 1 月電費	15,770
114 年 2 月自來水費	7,574
114 年 2 月電費	13,523
其餘基本費結餘款支出	88,590
合計：	197,650

六、113 學年度第 1 學期(113 年 8 月~114 年 2 月)午餐經費收支情形：113 學年度

第 1 學期午餐經費總收入 3,012,303 元，總支出 3,015,638 元(含基本費結餘

款支出 387,463 元)，結餘-17,285 元；113 學年度第 1 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(附件一與附件二)。

參、用餐反應、建議或滿意度調查：無

肆、討論提案

案由一、113 年 12 月~114 年 2 月份基本費結餘款支出項目審核。

說明：113 年 12 月 23 日起至 114 年 2 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
廚房及用餐相關設備、器具～	
午餐執行秘書用電腦主機費用	31245
午餐廚房監視系統攝影機維修費用	7,000
午餐廚房消防發電機水循環耐熱管破裂更新維修費用	9,975
分攤虎林國中 114 年 1 月份使用電梯送餐所需保養費	5,285
廚房飲水機更換濾心費用	4,100
分攤虎林國中 114 年 2 月份使用電梯送餐所需保養費	5,285
廚房環境清潔及維護～	
午餐廚房自來水儲水塔 2 個清洗費用	4500
午餐廚房汙水截油槽清運淤泥費用	12600
午餐廚房 114 年寒假環境消毒費用	5000
午餐廚房 114 年 1~3 月份飲用水質檢驗	3,600
合計：	88,590

決議：照案通過追認，另有油煙罩清洗廚具保養 47145 元與水塔水閥維修 9340 元

同意於認列支出；上次決議~單口瓦斯爐灶汰換改裝蒸氣迴轉鍋 1 台(含周

邊蒸汽配管改裝..等)，追加牆面鋪設不銹鋼板整修，廠商報價約 14 萬元，

擬以 113 年新竹市「市立中小學學校午餐輔導訪視執行計畫」獎勵金支應

10 萬元，經費不足約 4 萬元以基本費結餘款支出。

案由二、113 學年度第 2 學期午餐基本費結餘款動支概算表審核。

說明：請參閱(附件三)113 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費用，進行討論審核。

決議：照案通過，俟函請市府同意後執行。

案由三、114 年 3 月份葷素食菜單審核。

說明：請參閱會議議程附件一(114 年 3 月份葷素食食譜草稿)。

決議：葷、素食菜單內容修改後如(附件四)。

伍、臨時動議：

案由一、香山國小提案增購四台不銹鋼送餐推車。

說明：虎中廚房原有提供四台不銹鋼推車，放置於香山國小內送餐專用，近年因班級數增多且教室異動需要(原先借用校內一般推車使用)，提案增購四台不銹鋼送餐推車，請審議。

決議：同意增購四台不銹鋼送餐推車。

陸、散會：12 時 56 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 6 次會議簽到單

時間：114 年 2 月 17 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 鄧瑞源 (或處室主任)	鄧瑞源
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)	林瑞銘	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 邱子軒	邱子軒				
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	朱家蓉	協呈食品 股份有限公司 廚師	鐘國碩

虎林國中、虎林國小、香山國小午餐廚房

113學年度第1學期午餐收支明細表

單位:元

	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2學期結餘款	113年底利息10,154元								2,166,182			
113學年第1學期	2,466,228	169,020	166,725	210,330	2,483,513	162,450	160,875	208,800	-17,285	6,570	5,850	1,530
113學年第1學期結餘款									2,148,897	6,570	5,850	1,530
午餐經費 總結餘										2,162,847		

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:

會計室邱子軒

校長:

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	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	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	108,000	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	36,000	0	
	設備、其他	蒸氣迴轉鍋2台預備汰換費	式	1	145,000	145,000	145,000	0	
		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	145,000	0	
預備金 支應費用概算 小計						434,000		0	
每學期例行性支出	主副食 (含加菜金)	午餐費差額(每餐10元*3餐)	人	1920	930	1,785,600	1,785,600	1,724,980	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	345,600	126,910	
	水電、燃料費	水費	月	6	6,000	36,000	36,000	30,291	
		電費	月	6	15,500	93,000	93,000	104,820	
		天然氣費	月	6	28,500	171,000	171,000	139,831	
	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	72,000	84,000	
	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	80,000	257,478	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	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	70,000		
		師生用餐衛生相關耗材費用	式	1	60,000	60,000	60,000		打菜口罩、餐匙、餐盒、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	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	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	4,000	25,700	
		廚房水質檢測費用	式	2	3,600	7,200	7,200		每3個月抽驗1次
		廚房環境消毒費用	式	1	5,000	5,000	5,000		
		汗水處理設備清運費	式	1	12,300	12,300	12,300		
		廚房衛生管理檢驗費用	式	1	12,500	12,500	12,500		每學期食材抽驗2次及環境器具清潔檢驗費用
	廚工人事費	食材驗收人員體檢費	位	3	1,000	3,000	3,000	3,000	3校午餐秘書
	食材運費	無							
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		2,497,010	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)。

申請承辦人	處(室)主任	會計室	校長
營養師陳文宗	總務王憶貞	會計室邱子軒	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>2,162,847</u> 元；(結算至114年1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	蒸氣鍋、蒸飯櫃預備汰換費	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、餐匙、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		
		廚房辦公文具與電腦週邊設 備汰換維護及耗材費用	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	4,500	4,500		
		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	12,600	12,600		
		廚房衛生管理檢驗費用	式	1	11,700	11,700		每學期食材抽驗2次及 環境器具清潔檢驗試 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	
總 計						3,245,200		上列各項經費(結餘 款)如有不足，擇相互 調整勾支。

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)。

虎林國中、虎林國小、香山國小 學校午餐

114 年 3 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
3/3	一	小米飯	豆豉燒肉	家常豆腐	青菜	鮮菇蔬菜湯		5.2	2.7	1.9	2.3			714
3/4	二	麥片飯	照燒雞丁	大瓜甜條	青菜	冬粉肉絲湯	水果	5.2	1.8	2.4	2.2	1		722
3/5	三	烏龍麵	日式炒烏龍麵	酥炸魚排	有機青菜	日式味噌湯		5.0	2.1	2.0	3.0			695
3/6	四	糙米飯	糖醋雞丁	花生麵筋	青菜	豆薯排骨湯		5.0	2.0	1.8	2.3			647
3/7	五	白米飯	塔香豆包	紅蘿蔔炒蛋	青菜	地瓜珍珠湯		5.8	2.4	1.5	2.4			732
3/10	一	小米飯	洋芋燒雞	銀芽干絲	青菜	筍片香菇湯		5.3	2.3	1.9	2.2			692
3/11	二	地瓜飯	酸甜咕咾肉	台式滷味	青菜	海結大骨湯		5.0	2.6	1.9	2.2			692
3/12	三	白拉麵	義大利肉醬麵	麥克雞塊	有機青菜	玉米濃湯		5.6	2.3	1.4	2.8			730
3/13	四	糙米飯	筍干控肉	古早味白菜滷	青菜	結頭菜排骨湯	鮮奶	5.2	1.7	2.5	2.4		0.8	785
3/14	五	白米飯	麻婆豆腐	菜脯炒蛋	青菜	紅豆薏仁湯		6.1	2.4	1.1	2.3			737
3/17	一	麥片飯	瓜仔肉燥	芋香白菜	青菜	蘿蔔大骨湯		5.2	2.5	2.4	2.4			721
3/18	二	紫米飯	砂鍋魚丁	玉米肉末	青菜	薑絲海芽湯	水果	5.8	2.3	1.3	2.5	1		783
3/19	三	白米	台式鹹粥	香滷雞排	有機青菜	包子		6.1	2.0	1.2	2.7			728
3/20	四	糙米飯	沙茶肉片	鳳梨炒木耳	青菜	冬瓜排骨湯	機製豆漿	5.0	3.5	2.4	2.3			772
3/21	五	長糯米、白米	傳統油飯	五香蛋	青菜	綠豆麥片湯		6.1	1.5	0.9	2.8			682
3/24	一	麥片飯	壽喜燒肉	蒲瓜什錦	青菜	羅宋湯		5.0	2.4	2.8	2.3			705
3/25	二	五穀飯	咖哩雞丁	冬瓜什錦	青菜	榨菜肉絲湯		5.3	1.7	2.4	2.2			659
3/26	三	白米飯	夏威夷堅果炒飯	香滷豬排	有機青菜	酸辣湯		5.2	2.3	1.5	2.5			690
3/27	四	糙米飯	奶香玉米雞	南瓜肉燥	青菜	蘿蔔魚丸湯	鮮奶	6.4	1.8	1.6	2.3		0.8	846
3/28	五	白米飯	五香干片	木耳炒蛋	青菜	芋頭西米露		6.2	2.6	1.2	2.3			762
3/31	一	芋頭飯	蘿蔔雞丁	田園四喜	青菜	什錦蔬菜湯		5.7	1.7	2.3	2.2			681

營養小知識 你吃的「番茄」是蔬菜?還是水果?

大家都知道,番茄有分"大番茄"跟"小番茄"兩種,雖然都是番茄,不過在分類上及營養價值上卻大大不同喔!☺

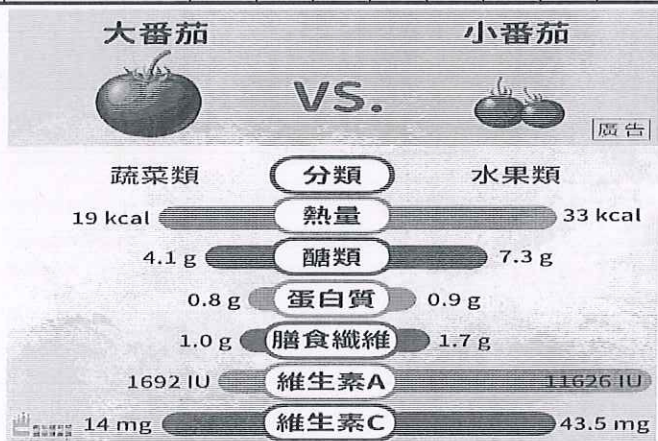
☑大番茄:

大番茄的碳水化合物含量較低,熱量也較低,因此在營養學上被歸類為蔬菜類。大番茄含有豐富的脂溶性植化素—茄紅素,經過加油烹煮過後更有利於人體吸收!

☑小番茄:

小番茄屬於水果類,含有豐富的維生素C,由於維生素C容易受加熱而破壞,因此建議生吃小番茄才能獲得較完整的維生素C!

不論是大番茄還是小番茄都是好食物,只要用對方法吃就可以補充到營養喔!



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 蔡年展

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

114 年 3 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
3/3	一	小米飯	豆豉麵腸	家常豆腐	青菜	鮮菇蔬菜湯		5.2	2.7	1.9	2.3			714
3/4	二	麥片飯	紅燒紫茄	大瓜總匯	青菜	冬粉油片湯	水果	5.2	1.8	2.4	2.2	1		722
3/5	三	烏龍麵	日式炒烏龍麵	炸素菜餅	有機青菜	日式味噌湯		5.0	2.1	2.0	3.0			695
3/6	四	糙米飯	糖醋素雞	花生麵筋	青菜	豆薯香菇湯		5.0	2.0	1.8	2.3			647
3/7	五	白米飯	塔香豆包	紅蘿蔔炒蛋	青菜	地瓜珍珠湯		5.8	2.4	1.5	2.4			732
3/10	一	小米飯	醬燒洋芋	銀芽干絲	青菜	筍片香菇湯		5.3	2.3	1.9	2.2			692
3/11	二	地瓜飯	酸甜咕咾素排骨	台式滷味	青菜	薑絲海結湯		5.0	2.6	1.9	2.2			692
3/12	三	白拉麵	義大利素肉醬麵	香酥薯塊	有機青菜	玉米濃湯		5.6	2.3	1.4	2.8			730
3/13	四	糙米飯	筍干麵輪	古早味白菜滷	青菜	結頭菜鮮菇湯	鮮奶	5.2	1.7	2.5	2.4		0.8	785
3/14	五	白米飯	麻婆豆腐	菜脯炒蛋	青菜	紅豆薏仁湯		6.1	2.4	1.1	2.3			737
3/17	一	麥片飯	瓜仔干丁	芋香白菜	青菜	蘿蔔薑片湯		5.2	2.5	2.4	2.4			721
3/18	二	紫米飯	砂鍋百頁	玉米干丁	青菜	薑絲海芽湯	水果	5.8	2.3	1.3	2.5	1		783
3/19	三	白米	台式鹹粥	素香雞排	有機青菜	包子		6.1	2.0	1.2	2.7			728
3/20	四	糙米飯	沙茶麵腸	鳳梨炒木耳	青菜	冬瓜素排骨湯	機壓豆漿	5.0	3.5	2.4	2.3			772
3/21	五	長糯米、白米	傳統油飯	五香蛋	青菜	綠豆麥片湯		6.1	1.5	0.9	2.8			682
3/24	一	麥片飯	壽喜鮮菇	蒲瓜什錦	青菜	羅宋湯		5.0	2.4	2.8	2.3			705
3/25	二	五穀飯	咖哩素肉	冬瓜什錦	青菜	榨菜粉絲湯		5.3	1.7	2.4	2.2			659
3/26	三	白米飯	夏威夷堅果炒飯	手工油腐	有機青菜	酸辣湯		5.2	2.3	1.5	2.5			690
3/27	四	糙米飯	奶香玉米什錦	清蒸南瓜	青菜	蘿蔔素丸湯	鮮奶	6.4	1.8	1.6	2.3		0.8	846
3/28	五	白米飯	五香干片	木耳炒蛋	青菜	芋頭西米露		6.2	2.6	1.2	2.3			762
3/31	一	芋頭飯	蘿蔔燒豆包	田園四喜	青菜	什錦蔬菜湯		5.7	1.7	2.3	2.2			681

營養小知識 你吃的「番茄」是蔬菜?還是水果?

大家都知道，番茄有分"大番茄"跟"小番茄"兩種，雖然都是番茄，不過在分類上及營養價值上卻大大不同喔！🍅

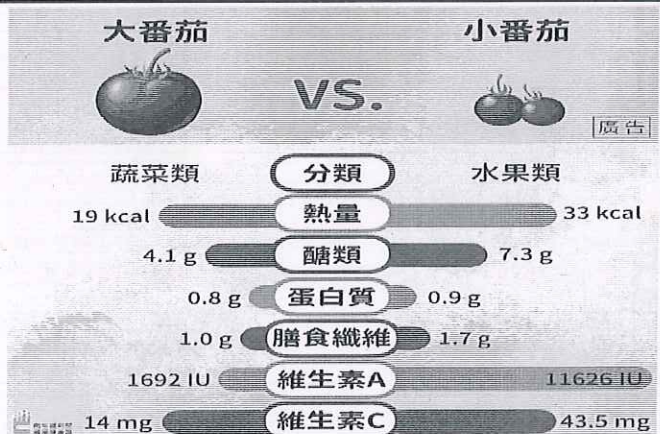
🍅 大番茄：

大番茄的碳水化合物含量較低，熱量也較低，因此在營養學上被歸類為蔬菜類。大番茄含有豐富的脂溶性植化素—茄紅素，經過加油烹煮過後更有利於人體吸收！

🍅 小番茄：

小番茄屬於水果類，含有豐富的維生素C，由於維生素C容易受加熱而破壞，因此建議生吃小番茄才能獲得較完整的維生素C！

不論是大番茄還是小番茄都是好食物，只要用對方法吃就可以補充到營養喔！



協呈食品股份有限公司 營養師 蔡年展

新竹市立虎林國民中學 營養師 陳文宗

用餐數 1810 人

[illegible]

用餐數 1810 人

[illegible]

用餐數 1810 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	
三月十七日	星期一	麥片飯	瓜仔肉燥 (煮)			芋香白菜 (炒)			青菜 (炒)			蘿蔔大骨湯 (煮)			
			絞肉	70 g	211.2 斤	大白菜	56 g	169 斤	青菜	76.2 g	230 斤	白蘿蔔	43 g	129.8 斤	
			碎花瓜	20 g	60 斤	芋頭	10 g	30 斤	蒜米	0.3 g	1 斤	大骨	7 g	21 斤	
			洋蔥	20 g	60 斤	豬皮	1 g	3 斤	薑	0.3 g	1 斤	老薑片	0.7 g	2 斤	
			碎二次干丁	15 g	45 斤	木耳	7 g	21 斤				芹菜	1 g	3 斤	
			乾香菇絲	0.7 g	2.2 斤	胡蘿蔔	10 g	30.2 斤				胡蘿蔔	7 g	21.2 斤	
			蒜米	0.7 g	2.2 斤	黑輪切	7 g	21.2 斤							
						蝦皮	1 g	3.1 斤							
三月十八日	星期二	紫米飯	砂鍋魚丁 (煮)			玉米肉末 (煮)			青菜 (炒)			薑絲海芽湯 (煮)			水果
			鯊魚丁	80 g	14 箱	玉米粒	33 g	99.6 斤	青菜	76.2 g	230 斤	乾海芽(日)	1 g	3.1 斤	
			洋蔥	13 g	39 斤	絞肉	17 g	51 斤	蒜米	0.3 g	1 斤	雞蛋	7 g	21 斤	
			九層塔	3.3 g	10 斤	馬鈴薯	33 g	100 斤	薑	0.3 g	1 斤	薑	0.3 g	1 斤	
			胡蘿蔔	7 g	21 斤	茶豆仁	5.5 g	20 包				大骨	5 g	15 斤	
			米血	7 g	21.2 斤	胡蘿蔔	8 g	24.2 斤				青蔥	0.7 g	2.2 斤	
			凍豆腐	13 g	39.3 斤										
			高麗菜	23 g	69.4 斤										
三月十九日	星期三	白米	台式鹹粥 (蒸)			香滷雞排 (炸)			有機青菜 (炒)			包子 (煮)			
			絞肉	27 g	81.5 斤	生鮮雞排		1900 個	青菜	76.2 g	230 斤	包子		1940 個	
			三色丁	17 g	51 斤				蒜米	0.3 g	1 斤				
			芋頭	20 g	60 斤				薑	0.3 g	1 斤				
			雞蛋	17 g	51 斤										
			蔥	1 g	3.1 斤										
			芹菜	3.3 g	10 斤										
			高麗菜	30 g	90.5 斤	紅蔥碎	1 g	3.1 斤							
袖珍菇	7 g	21.2 斤	香菇絲	0.7 g	2.2 斤										
三月二十日	星期四	糙米飯	沙茶肉片 (炒)			鳳梨炒木耳 (煮)			青菜 (炒)			冬瓜排骨湯 (煮)			履歷豆漿
			肉片	73 g	220.3 斤	鳳梨罐頭		12 罐	青菜	76.2 g	230 斤	冬瓜	53 g	159.9 斤	
			洋蔥	43 g	130 斤	木耳	13 g	39 斤	蒜米	0.3 g	1 斤	排骨	13 g	39 斤	
			胡蘿蔔	10 g	30 斤	豆薯	30 g	91 斤	薑	0.3 g	1 斤	老薑片	1 g	3 斤	
			青蔥	1.5 g	5 斤	肉絲	13 g	39 斤				蔥	0.7 g	2 斤	
			金針菇	3 g	9.1 斤	杏鮑菇頭	7 g	21.2 斤							
						青蔥	1 g	3.1 斤							
						胡蘿蔔	3.3 g	10 斤							
三月二十一日	星期五	長糯米・白米	傳統油飯 (炒)			五香蛋 (滷)			青菜 (炒)			綠豆麥片湯 (煮)			
			肉絲	13 g	39.3 斤	雞蛋	50 g	1920 顆	青菜	76.2 g	230 斤	綠豆	20 g	60.4 斤	
			胡蘿蔔	7 g	21 斤				蒜米	0.3 g	1 斤	麥片	5 g	15 斤	
			乾香菇絲	1 g	3 斤				薑	0.3 g	1 斤				
			紅蔥頭	2.5 g	8 斤										
			老薑片	1.7 g	5.2 斤										
			蝦米	1 g	3.1 斤										
			麵輪		1 箱										
油片絲	10 g	30.2 斤	長糯米		4 包										

用餐數 1810 人

[illegible]

114年3月份午餐食譜 (葷)

用餐數 1810 人

[illegible]