

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 7 次會議紀錄

會議時間：114 年 3 月 24 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：114 年 2~3 月份葷素食菜單無菜色異動，均依據議定菜單供應；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動支明細陳報市府，市府於 114 年 3 月 3 日(府教體字第 1140039185 號函)函覆同意備查。

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：二件午餐異況，114 年 3 月 5 日虎林國小四年忠班於日式味噌湯內發現疑似尼龍細繩異物，114 年 3 月 14 日虎林國小六年忠班疑似於青菜內發現透明膠帶異物。

四、午餐食材檢驗結果：無。

五、114 年 2 月~3 月午餐經費收支情形報告。

支 出 項 目	金 額
114 年 2 月天然氣費	12,859
114 年 3 月自來水費	5,771
114 年 3 月電費	16,794
114 年 3 月天然氣費	27,977
其餘基本費結餘款支出	143,480
合計：	206,881

參、用餐反應、建議或滿意度調查：請三校午餐秘書於 4 月初進行本學期第一次滿意度調查。

肆、討論提案

案由一、114 年 2 月~3 月份基本費結餘款支出項目審核。

說明：114 年 2 月 17 日起至 3 月 24 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 114 年 1~3 月份使用電梯送餐所需電費	15,000
分攤虎林國小 114 年 1~3 月份使用電梯送餐所需電費	15,000
分攤	
廚房及用餐相關設備、器具～	
廚房大灶爐芯疏通、迴轉鍋保養、油煙罩清洗...等維修費	47,145
廚房頂樓水塔排水閥維修費用	9,340
廚房馬桶、燈具、洗碗機維修費用	11,370
廚房增購 4 台推車(香山國小送餐用)費用	22,640
分攤香山國小 114 年 1~3 月份使用電梯送餐所需保養費	7,200
分攤虎林國中 114 年 3 月份使用電梯送餐所需保養費	5,285
分攤虎林國小 114 年 1~3 月份使用電梯送餐所需保養費	10,500
合計：	143,480

決議：照案通過追認；前次會議臨時動議決議之香山國小增購四台不銹鋼送餐推車，因不需另加邊框訂製，實際以樣車試用後，同意改為增購四台塑鋼材質推車 22,640 元；廚房消防設備本年度安檢設備缺失改善，維修費用 46,515 元，前述二項審議通過。

案由二、114 年 4 份葷素食菜單審核。

說明：請參閱會議議程附件一(114 年 4 月份葷素食食譜草稿)。

決議：葷、素食菜單內容修改後如(附件一)。

伍、臨時動議：

案由一、本月午餐二件異況，請委員會審議。

說明：本月午餐異況二件，114 年 3 月 5 日虎林國小四年忠班於日式味噌湯內發現疑似尼龍細繩異物，114 年 3 月 14 日虎林國小六年忠班疑似於青菜內發現透明膠帶異物，請討論審議。

決議：二件午餐異物，當日廚房無相同材質包裝產品，非明確歸責於廠商違失，請廠商加強衛生管理，廚工處理食材製程的清洗檢視與運送時保持密閉。

陸、散會：12 時 56 分

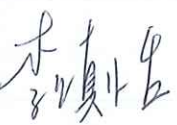
虎林國中、虎林國小、香山國小

113 學年度午餐推行委員會第 7 次會議簽到單

時間：114 年 3 月 24 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		校 長 林啓誠 (或處室主任)		校 長 鄧瑞源 (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)		午餐秘書 (學校代表)		午餐秘書 (學校代表)	
總務主任 王憶貞					
營 養 師 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	請 假				
協呈食品 股份有限公司 廠商代表		協呈食品 股份有限公司 衛管人員		協呈食品 股份有限公司 廚師	

虎林國中、虎林國小、香山國小 學校午餐

114 年 4 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
4/1	二	小米飯	咖哩肉片	蒲瓜麵筋	青菜	蔬菜細粉湯		6.3	2.7	2.1	2.2	0	0	794
4/2	三	白米	台式鹹粥	香滷雞腿	有機青菜	包子		5.2	2.6	2.0	2.2	0	0	705
4/3	四	清明節連假												
4/4	五													
4/7	一	麥片飯	蘿蔔排骨	鮮蔬寬粉	青菜	海芽豆腐湯		6.0	2.2	1.8	2.2	0	0	727
4/8	二	芋頭飯	義式燉雞	醬燒干片	青菜	榨菜肉絲湯		5.5	3.6	1.3	2.2	0	0	789
4/9	三	炊粉	新竹炒米粉	香滷雞排	有機青菜	白菜魚羹湯	鮮奶	5.1	2.3	1.9	2.2	0	1	829
4/10	四	糙米飯	味噌燒肉	田園四喜	青菜	冬瓜大骨湯		5.4	3.3	1.8	2.2	0	0	769
4/11	五	白米飯	什錦滷豆干	番茄炒蛋	青菜	珍珠冬瓜茶		6.4	2.3	1.4	2.2	0	0	756
4/14	一	紫米飯	韓式肉片	農家小炒	青菜	蘿蔔魚丸湯		5.1	2.2	2.1	2.2	0	0	675
4/15	二	麥片飯	洋芋燒雞	古早味白菜滷	青菜	海芽薑絲湯	水果	5.6	2.1	1.7	2.2	0	0	692
4/16	三	刀削麵	芝麻醬香麵	香酥魚排	有機青菜	酸辣湯		5.0	2.6	1.3	2.2	0	0	676
4/17	四	糙米飯	回鍋肉片	鮮蔬黃瓜	青菜	羅宋湯	酸豆漿	5.1	2.1	2.7	2.2	0	0.70	792
4/18	五	白飯	堅果蛋炒飯	香滷油豆腐	青菜	三喜甜湯		6.2	2.2	1.4	2.3	0	0	736
4/21	一	南瓜飯	塔香雞丁	醬瓜豆腐	青菜	筍香排骨湯		5.4	5.1	1.9	2.2	0	0	905
4/22	二	五穀飯	壽喜燒肉	花生豆干	青菜	黃豆芽肉絲湯		5.1	2.5	1.9	2.45	0	0	701
4/23	三	白扁麵	白醬義大利麵	麥克雞塊*3	有機青菜	南瓜濃湯	鮮奶	6.1	2.5	1.3	2.2	0	0	745
4/24	四	糙米飯	梅干肉燥	冬瓜什錦	青菜	日式味噌湯		5.1	2.2	2.5	2.2	0	1	837
4/25	五	白米飯	醬燒麵腸	時蔬炒蛋	青菜	鳳梨銀耳湯		5.0	2.6	1.7	2.2	0	0	683
4/28	一	小米飯	蔥燒魚丁	雙花炒肉絲	青菜	蘿蔔玉米湯		5.4	3.0	2.6	2.2	0	0	768
4/29	二	燕麥飯	糖醋排骨	瓠瓜鮮菇	青菜	蔬菜冬粉湯	水果	5.8	2.4	2.4	2.2	1	0	805
4/30	三	白拉麵	日式什錦拌麵	檸檬雞翅	有機青菜	三絲豆腐湯		5.1	2.5	1.8	2.2	0	0	689

營養小知識 認識CAS優良農產品標章

CAS優良農產品標章



營養午餐供應的肉品、鮮奶及冷凍蔬菜皆為CAS認證的產品

CAS標章 是台灣優良農產品標章 (Certified Agricultural Standards) 的簡稱，為國產農產品及其加工品最高品質的代表標章。

推行至今CAS優良農產品類別及品項有農糧產品 (果蔬汁、食米、醃漬蔬果、菇草產品、釀造食品、生鮮截切蔬果)、畜禽產品 (肉品、蛋品、乳品、羽絨)、水產品、林產品、複合農產品 (冷凍食品、即食餐食、冷藏調理食品、點心食品) 等5大類計16項。凡申請驗證之農產品生產業者及其產品，須經各驗證機構嚴格稽核把關，通過後方得於驗證產品上標示CAS標章，證明CAS產品的品質安全無虞，同時也利消費者辨識。

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 4 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
4/1	二	小米飯	咖哩素肉片	蒲瓜麵筋	青菜	蔬菜細粉湯		5.1	2.7	2.1	2.2	0	0	709
4/2	三	白米	台式鹹粥	素香雞排	有機青菜	包子		5.2	2.5	2.0	2.2	0	0	700
4/3	四	清明節連假												
4/4	五													
4/7	一	麥片飯	蘿蔔素滷	鮮蔬寬粉	青菜	海芽豆腐湯		5.0	2.2	1.8	2.2	0	0	658
4/8	二	芋頭飯	義香麵腸	醬燒干片	青菜	榨菜粉絲湯		5.5	3.6	1.3	2.2	0	0	789
4/9	三	炊粉	新竹炒米粉	香菇素丸子	有機青菜	白菜鮮蔬湯	鮮奶	5.0	2.5	1.9	2.2	0	1	836
4/10	四	糙米飯	味噌燒紫茄	田園四喜	青菜	冬瓜油片湯		5.1	3.3	1.8	2.2	0	0	751
4/11	五	白米飯	素什錦豆干	番茄炒蛋	青菜	珍珠冬瓜茶		6.0	2.2	1.4	2.2	0	0	718
4/14	一	紫米飯	鮮菇壽喜燒	農家小炒	青菜	蘿蔔素丸湯		5.1	2.2	2.1	2.2	0	0	675
4/15	二	麥片飯	鮮蔬百頁	古早味白菜滷	青菜	海芽薑絲湯	水果	5.6	2.1	1.7	2.2	0	0	692
4/16	三	刀削麵	芝麻醬香麵	香酥素魚排	有機青菜	酸辣湯		5.0	2.6	1.3	2.2	0	0	676
4/17	四	糙米飯	回鍋素肉片	鮮蔬黃瓜	青菜	羅宋湯	雞蛋 豆漿	5.1	2.1	2.7	2.2	0	0.70	792
4/18	五	白飯	堅果蛋炒飯	香滷油腐	青菜	三喜甜湯		6.2	2.2	1.4	2.3	0	0	736
4/21	一	南瓜飯	塔香素肚	醬瓜豆腐	青菜	筍香素排骨湯		5.4	5.1	1.9	2.2	0	0	905
4/22	二	五穀飯	白菜燒豆包	花生豆干	青菜	黃豆芽蔬菜湯		5.1	2.5	1.9	2.45	0	0	701
4/23	三	白扁麵	白醬義大利麵	薯餅	有機青菜	南瓜濃湯	鮮奶	5.0	2.5	1.3	2.2	0	0	666
4/24	四	糙米飯	梅干素肉燥	冬瓜什錦	青菜	日式味噌湯		5.1	2.2	2.5	2.2	0	1	837
4/25	五	白米飯	醬燒麵腸	時蔬炒蛋	青菜	鳳梨銀耳湯		5.0	2.6	1.7	2.2	0	0	683
4/28	一	小米飯	紅燒油腐丁	雙花炒素肉	青菜	蘿蔔玉米湯		5.4	3.0	2.6	2.2	0	0	768
4/29	二	燕麥飯	糖醋素排骨	瓠瓜鮮菇	青菜	蔬菜冬粉湯	水果	5.8	2.4	2.5	2.2	1	0	807
4/30	三	白拉麵	日式什錦拌麵	高麗菜捲	有機青菜	三絲豆腐湯		5.1	2.5	1.8	2.2	0	0	689

營養小知識 認識CAS優良農產品標章

CAS優良農產品標章



營養午餐供應的肉品、鮮奶及冷凍蔬菜皆為CAS認證的產品

CAS標章 是台灣優良農產品標章 (Certified Agricultural Standards) 的簡稱，為國產農產品及其加工品最高品質的代表標章。

推行至今CAS優良農產品類別及品項有農糧產品（果蔬汁、食米、醃漬蔬果、菇菌產品、釀造食品、生鮮切割蔬果）、畜禽產品（肉品、蛋品、乳品、羽絨）、水產品、林產品、複合農產品（冷凍食品、即食餐食、冷藏調理食品、點心食品）等5大類計16項。凡申請驗證之農產品生產業者及其產品，須經各驗證機構嚴格稽核把關，通過後方得於驗證產品上標示CAS標章，證明CAS產品的品質安全無虞，同時也利消費者辨識。

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

日期		主菜			副菜一			副菜二			湯品			附餐
星期	品名													
四月一日	小米飯	咖哩肉片 (煮)			蒲瓜麵筋 (炒)			青菜 (炒)			蔬菜細粉湯 (煮)			
		肉片	60 g	181 斤	蒲瓜	80 g	241.4 斤	青菜	76 g	229.3 斤	蚵白菜	15 g	45.3 斤	
		紅蘿蔔	10 g	30 斤	紅蘿蔔	6.3 g	19 斤		g	斤	冬粉	15 g	45 斤	
		馬鈴薯	28 g	85 斤	麵筋泡	6.3 g	19 斤		g	斤	大骨	6 g	18 斤	
		洋蔥	20 g	60 斤	蝦皮	1 g	3 斤		g	斤		g	斤	
			g	斤	蒜米	1 g	3.1 斤		g	斤		g	斤	
			g	斤		g	斤		g	斤		g	斤	
			g	斤		g	斤		g	斤		g	斤	
星期二			g	斤		g	斤		g	斤		g	斤	
			g	斤		g	斤		g	斤		g	斤	
			g	斤		g	斤		g	斤		g	斤	
四月二日	白米	台式鹹粥 (煮)			香滷雞腿 (滷)			有機青菜 (炒)			包子 (蒸)			
		絞肉	20 g	60.4 斤	雞腿	g	1900 隻	有機青菜	76 g	229.3 斤	包子	60 g	1900 個	
		雞蛋	16 g	48 斤		g	斤		g	斤		g	斤	
		玉米粒	16 g	48 斤		g	斤		g	斤		g	斤	
		蔥	1.5 g	5 斤		g	斤		g	斤		g	斤	
		高麗菜	20 g	60.4 斤		g	斤		g	斤		g	斤	
		蜆味棒	3 g	9.1 斤		g	斤		g	斤		g	斤	
		芹菜	1 g	3.1 斤		g	斤		g	斤		g	斤	
星期三			g	斤		g	斤		g	斤		g	斤	

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	
四月七日	星期一	麥片飯	蘿蔔排骨 (煮)			鮮蔬寬粉 (煮)			青菜 (炒)			海芽豆腐湯 (煮)			
			肉丁	30 g	90.5 斤	寬粉	10 g	30.2 斤	青菜	76 g	229.3 斤	乾海芽	1 g	3.1 斤	
			排骨丁	36.5 g	110 斤	高麗菜	45 g	136 斤		g	斤	豆腐	22.3 g	9 盤	
			白蘿蔔	48 g	145 斤	三色丁	7.6 g	23 斤		g	斤	薑絲	1 g	3 斤	
			胡蘿蔔	10 g	30 斤	魚卵捲	15 g	45 斤		g	斤		g	斤	
				g	斤		g	斤		g	斤		g	斤	
				g	斤		g	斤		g	斤		g	斤	
				g	斤		g	斤		g	斤		g	斤	
四月八日	星期二	芋頭飯	義式燉雞 (煮)			醬燒干片 (煮)			青菜 (炒)			榨菜肉絲湯 (煮)			
			骨髓丁	30 g	90.5 斤	豆干片	50 g	150.9 斤	青菜	76 g	229.3 斤	榨菜絲	9.45 g	28.6 斤	
			雞胸丁	40 g	121 斤	肉絲	6 g	18 斤		g	斤	肉絲	6.3 g	19 斤	
			馬鈴薯	28 g	85 斤	胡蘿蔔	10 g	30 斤		g	斤	薑片	0.945 g	3 斤	
			洋蔥	18 g	54 斤	洋蔥	25 g	76 斤		g	斤	蔥	1.5 g	5 斤	
			胡蘿蔔	10 g	30.2 斤	蔥	1.8 g	5.5 斤		g	斤	冬粉	3.15 g	9.6 斤	
			義大利香料	0.3 g	1 斤		g	斤		g	斤		g	斤	
				g	斤		g	斤		g	斤		g	斤	
四月九日	星期三	炊粉	新竹炒米粉 (煮)			香滷雞排 (炸)			有機青菜 (炒)			白菜魚羹湯 (煮)			鮮奶
			肉絲	12 g	36.2 斤	雞排	g	1900 個	有機青菜	76 g	229.3 斤	白菜	40 g	120.7 斤	
			高麗菜	40 g	121 斤		g	斤		g	斤	魚羹	8 g	24 斤	
			紅蘿蔔	10 g	30 斤		g	斤		g	斤	紅蘿蔔	8 g	24 斤	
			乾香菇絲	1 g	3 斤		g	斤		g	斤		g	斤	
			豆芽菜	15 g	45.3 斤		g	斤		g	斤		g	斤	
			蝦皮	1 g	3.1 斤		g	斤		g	斤		g	斤	
			紅蔥頭	1.5 g	4.6 斤		g	斤		g	斤		g	斤	
四月十日	星期四	糙米飯	味噌燒肉 (煮)			田園四喜 (滷)			青菜 (炒)			冬瓜大骨湯 (煮)			
			肉丁	30 g	90.5 斤	玉米粒	30 g	90.5 斤	青菜	76 g	229.3 斤	冬瓜	50 g	150.9 斤	
			排骨丁	40 g	121 斤	絞肉	18.5 g	56 斤		g	斤	大骨	5 g	15 斤	
			洋蔥	28 g	85 斤	胡蘿蔔	10 g	30 斤		g	斤	老薑片	1 g	3 斤	
			胡蘿蔔	10 g	30 斤	毛豆仁	7 g	21 斤		g	斤		g	斤	
			味噌	g	斤	豆干丁	21.5 g	64.9 斤		g	斤		g	斤	
				g	斤		g	斤		g	斤		g	斤	
				g	斤		g	斤		g	斤		g	斤	
四月十一日	星期五	白米飯	什錦滷豆干 (炒)			番茄炒蛋 (煮)			青菜 (炒)			珍珠冬瓜茶 (煮)			
			四方豆干	50 g	150.9 斤	雞蛋	60 g	181 斤	青菜	76 g	229.3 斤	冬瓜茶磚	g	28 塊	
			杏鮑菇頭	10 g	30 斤	番茄	15 g	45.3 斤		g	斤	珍珠	21.5 g	13 袋	
			高麗菜	28 g	85 斤	蔥	1 g	3.1 斤		g	斤		g	斤	
			毛豆仁	6 g	18 斤		g	斤		g	斤		g	斤	
			紅蘿蔔	6 g	18.1 斤		g	斤		g	斤		g	斤	
				g	斤		g	斤		g	斤		g	斤	
				g	斤		g	斤		g	斤		g	斤	

114 年 4 月份午餐食譜 (葷)

用餐數 1810 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	
四月十四日 星期一	紫米飯	韓式肉片 (煮)			農家小炒 (炒)			青菜 (炒)			蘿蔔魚丸湯 (煮)			
		肉片	70 g	211.2 斤	豆干片	50 g	150.9 斤	青菜	76 g	229.3 斤	白蘿蔔	53 g	159.9 斤	
		高麗菜	30 g	91 斤	豆芽	15 g	45 斤		g	斤	珍珠魚丸	10 g	30 斤	
		洋蔥	18.5 g	56 斤	肉絲	6 g	18 斤		g	斤		g	斤	
		胡蘿蔔	10 g	30 斤	胡蘿蔔	6 g	18 斤		g	斤		g	斤	
		韓式辣椒粉		少許	木耳	6 g	18.1 斤		g	斤		g	斤	
		白芝麻		少許		g	斤		g	斤		g	斤	
			g	斤		g	斤		g	斤		g	斤	
四月十五日 星期二	麥片飯	洋芋燒雞 (煮)			古早味白菜滷 (煮)			青菜 (炒)			海芽薑絲湯 (煮)			水果
		骨髓丁	30 g	90.5 斤	大白菜	59 g	178 斤	青菜	76 g	229.3 斤	乾海芽	1 g	3.1 斤	
		雞胸丁	40 g	121 斤	芋頭	10 g	30 斤		g	斤	薑絲	1 g	3 斤	
		馬鈴薯	28.4 g	86 斤	豬皮	1 g	3 斤		g	斤	大骨	5 g	15 斤	
		紅蘿蔔	12.63 g	38 斤	木耳	6 g	18 斤		g	斤		g	斤	
			g	斤	胡蘿蔔	10 g	30.2 斤		g	斤		g	斤	
			g	斤	虱目魚羹	6 g	18.1 斤		g	斤		g	斤	
			g	斤		g	斤		g	斤		g	斤	
四月十六日 星期三	刀削麵	芝麻醬香麵 (蒸)			香酥魚排 (炸)			有機青菜 (炒)			酸辣湯 (煮)			
		絞肉	30 g	90.5 斤	魚排		g 1900 個	有機青菜	76 g	229.3 斤	豆腐	22 g	66.4 斤	
		碎二次干丁	30 g	90.5 斤			g 斤		g	斤	肉絲	6 g	18 斤	
		杏鮑菇頭	9 g	27.2 斤			g 斤		g	斤	脆筍絲	6 g	18 斤	
		洋蔥	30 g	90.5 斤			g 斤		g	斤	木耳	6 g	18 斤	
		三色丁	0.82	15 包			g 斤		g	斤	胡蘿蔔	6 g	18.1 斤	
		芝麻醬		7 桶			g 斤		g	斤	雞蛋	6 g	18.1 斤	
		花生粉		7 斤			g 斤		g	斤		g	斤	
四月十七日 星期四	糙米飯	回鍋肉片 (炒)			鮮蔬黃瓜 (煮)			青菜 (炒)			羅宋湯 (煮)			腐乳 豆漿
		肉片	36 g	108.6 斤	大黃瓜	74 g	223.3 斤	青菜	76 g	229.3 斤	高麗菜	30 g	90.5 斤	
		豆干片	30 g	91 斤	小甜條	10 g	30 斤		g	斤	番茄	15 g	45 斤	
		高麗菜	50 g	151 斤	胡蘿蔔	6 g	18 斤		g	斤	洋蔥	10 g	30 斤	
		青蔥	3 g	9 斤	木耳	6 g	18 斤		g	斤	大骨	6 g	18.1 斤	
		蒜頭	1 g	3.1 斤	肉片	6 g	18.1 斤		g	斤		g	斤	
			g	斤			g 斤		g	斤		g	斤	
			g	斤			g 斤		g	斤		g	斤	
四月十八日 星期五	白飯	堅果蛋炒飯 (炒)			香滷油腐 (滷)			青菜 (炒)			三喜甜湯 (煮)			
		高麗菜	37.87 g	114.3 斤	油腐丁	40 g	120.7 斤	青菜	76 g	229.3 斤	綠豆	12 g	36.2 斤	
		三色丁	12.6 g	38 斤	海結	2.48	1 箱		g	斤	麥片	5 g	15 斤	
		雞蛋	25.2 g	76 斤	胡蘿蔔	6 g	18.1 斤		g	斤	小薏仁	5 g	15 斤	
		洋蔥	9.45 g	29 斤	杏鮑菇	6 g	18.1 斤		g	斤		g	斤	
		堅果	1.57 g	4.8 斤			g 斤		g	斤		g	斤	
			g	斤			g 斤		g	斤		g	斤	
			g	斤			g 斤		g	斤		g	斤	

用餐數 1810 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	
四月二十一日	南瓜飯	塔香雞丁 (煮)			醬瓜豆腐 (煮)			青菜 (炒)			筍香排骨湯 (煮)			
		骨髓丁	30 g	90.5 斤	豆腐	110 g	331.9 斤	青菜	76 g	229.3 斤	筍片	50 g	150.9 斤	
		雞胸丁	40 g	121 斤	碎花瓜	20 g	60 斤		g	斤	排骨	6 g	18 斤	
		馬鈴薯	27.5 g	83 斤	三色丁	5 g	15 斤		g	斤	木耳	3 g	9 斤	
		洋蔥	18.5 g	56 斤	絞肉	6 g	18 斤		g	斤		g	斤	
		胡蘿蔔	10 g	30.2 斤	蔥	10 g	30.2 斤		g	斤		g	斤	
		九層塔	1.6 g	4.9 斤		g	斤		g	斤		g	斤	
			g	斤		g	斤		g	斤		g	斤	
			g	斤		g	斤		g	斤		g	斤	
四月二十二日	五穀飯	壽喜燒肉 (煮)			花生豆干 (滷)			青菜 (炒)			黃豆芽肉絲湯 (煮)			
		肉片	70 g	211.2 斤	豆干丁	50 g	150.9 斤	青菜	76 g	229.3 斤	黃豆芽	25 g	75.5 斤	
		高麗菜	30 g	91 斤	水煮花生	3.2 g	10 斤		g	斤	肉絲	6 g	19 斤	
		洋蔥	18.5 g	56 斤	洋蔥	19 g	57 斤		g	斤	雞蛋	6 g	19 斤	
		胡蘿蔔	10 g	30 斤	胡蘿蔔	9 g	27 斤		g	斤	大骨	6 g	19 斤	
			g	斤	黑輪	9 g	27.2 斤		g	斤		g	斤	
			g	斤		g	斤		g	斤		g	斤	
			g	斤		g	斤		g	斤		g	斤	
			g	斤		g	斤		g	斤		g	斤	
四月二十三日	白扁麵	白醬義大利麵 (煮)			麥克雞塊*3 (炸)			有機青菜 (炒)			南瓜濃湯 (煮)			鮮奶
		白拉麵	135.5 g	408.8 斤	麥克雞塊*3	g	5700 個	有機青菜	76 g	229.3 斤	南瓜	50 g	150.9 斤	
		絞肉	34 g	103 斤		g	斤		g	斤	奶粉	g	2 罐	
		三色丁	8.5 g	26 斤		g	斤		g	斤	義大利香料	g	斤	
		洋蔥	20.3 g	61.3 斤		g	斤		g	斤	紅蘿蔔	10 g	30 斤	
		冷凍白花菜	20.3 g	61.3 斤		g	斤		g	斤		g	斤	
		蘑菇罐頭	g	斤		g	斤		g	斤		g	斤	
			g	斤		g	斤		g	斤		g	斤	
			g	斤		g	斤		g	斤		g	斤	
四月二十四日	糙米飯	梅干肉燥 (煮)			冬瓜什錦 (滷)			青菜 (炒)			日式味噌湯 (煮)			
		絞肉	70 g	211.2 斤	冬瓜	70 g	211.2 斤	青菜	76 g	229.3 斤	豆腐	5 g	15.1 斤	
		梅乾菜	12.7 g	38 斤	虱目魚羹	10 g	30 斤		g	斤	小魚干	0.6 g	1.9 斤	
		洋蔥	19 g	57 斤	紅蘿蔔	15 g	45 斤		g	斤	蔥	1.7 g	5.2 斤	
		碎二次干丁	12.7 g	38 斤		g	斤		g	斤	白蘿蔔	50 g	150.9 斤	
		乾香菇絲	1 g	3.1 斤		g	斤		g	斤	海芽	1 g	3.1 斤	
		蒜米	1 g	3.1 斤		g	斤		g	斤		g	斤	
		紅蔥頭	1 g	3.1 斤		g	斤		g	斤		g	斤	
			g	斤		g	斤		g	斤		g	斤	
四月二十五日	白米飯	醬燒麵腸 (煮)			時蔬炒蛋 (滷)			青菜 (炒)			鳳梨銀耳湯 (煮)			
		炸麵腸切	55 g	166 斤	時蔬	13 g	39.3 斤	青菜	76 g	229.3 斤	白木耳	1 g	3.1 斤	
		酸菜絲	13 g	39 斤	雞蛋	60 g	181 斤		g	斤	山粉圓	1 g	3.1 斤	
		胡蘿蔔	10 g	30 斤	紅蘿蔔	13 g	39 斤		g	斤	紅棗		1 包	
		木耳	10 g	30 斤		g	斤		g	斤	枸杞		2 包	
		洋蔥	30 g	90.5 斤		g	斤		g	斤	鳳梨罐		5 罐	
			g	斤		g	斤		g	斤		g	斤	
			g	斤		g	斤		g	斤		g	斤	
			g	斤		g	斤		g	斤		g	斤	

用餐數 1810 人

[illegible]