

虎林國中、虎林國小、香山國小 114 學年度午餐推行委員會議第 1 次會議紀錄

會議時間：114 年 8 月 21 日(星期四)上午 10 時 00 分

會議地點：虎林國中二樓會議室

會議主席：涂校長靜娟

出席人員：(如簽到單)

記錄：營養師陳文宗

壹、主席致詞：歡迎三校委員與會，業務單位報告後，請委員們進行提案審議。

貳、業務單位報告

一、114 學年度午餐廚房之承辦廠商，由協呈食品股份公司得標；114 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：午餐代收代辦費 1360 元/學期與每日午餐費用 45 元/日。

三、114 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、114 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
114 年 6 月自來水費	6,992
114 年 6 月電費	18,768
114 年 6 月天然氣費	29,460
114 年 7 月自來水費	7,584
114 年 7 月電費	22,239
114 年 7 月天然氣費	18,549
114 年 8 月自來水費	3,854
114 年 8 月電費	9,200
基本費結餘款支出	254,527
合計：	371,173

五、113 學年度第 2 學期(114 年 2 月 11 日~114 年 7 月 31 日)午餐經費收支情形：

113 學年度第 2 學期午餐經費總收入 2,988,692 元，總支出 3,177,384 元，總計 -189,712 元；113 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、114 年 5~8 月份基本費結餘款支出項目審核。

說明：114 年 5 月 26 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)~	
分攤虎林國中 114 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~	
廚房蒸氣迴轉鍋邊牆與地板鋪設不銹鋼花紋板費用	45,000
午餐衛生相關耗材(菜瓜布、洗碗精、擦手紙..等)費用	57,957
分攤香山國小 114 年 4~6 月份使用電梯送餐所需保養費	7,200
分攤虎林國中 114 年 6 月份使用電梯送餐所需保養費	5,285
分攤虎林國小 114 年 4~6 月份使用電梯送餐所需保養費	10,500
廚房辦公室冷氣機更新費用	51,769
廚房推車與垃圾子車用(鎖頭與鐵索鍊)3 組費用	701
廚房大灶爐芯疏通、迴轉鍋、切菜機保養維修費用	11,445
114 學年度學校午餐招標評選委員 2 位出席費	5,000
分攤虎林國中 114 年 7 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	1,100
分攤虎林國中 114 年 8 月份使用電梯送餐所需保養費	5,285
廚房環境清潔及維護~	
廚房抽檢午餐食材檢驗費用	4,300
廚房汗水截油槽清運淤泥費用	12,600
自來水儲水塔 2 個清洗費用	4,500
廚房 114 年暑假環境消毒費用	5,000
廚房 114 年 7~9 月份飲用水質檢驗	3,600
合計：	254,527

決議：照案通過。

案由二、114 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(114 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、114 年 9 月份葷素食菜單審核。

說明：請參閱開會通知附件二(114 年 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)，依據採購契約第八條履約管理第十八項第六目，經參加會議委員全數同意後決議 114 學年度第 1 學期以 4 次水果供應等值替換為 1 份光泉玉米脆片鮮乳，預訂於 9/24 供應，114 學年度第 1 學期每月供應 1 次水果。

肆、臨時動議：

案由一、協助新竹市立數位實驗高級中等學校辦理供餐事宜。

說明：新竹市立數位實驗高級中等學校於 114 年 8 月 15 日竹數實中總字第 1140000168 號函，函請市府同意虎林國中協助辦理供餐事宜。

決議：依市府函示辦理，本校配合協助相關事宜，新竹市立數位實驗高級中等學校參加午餐之教職員與學生收費，依照國中學生費用收取支應午餐費，114 學年度統一收取午餐代收代辦費 1360 元/學期與每日午餐費用 45 元/日。

伍、散會：10 時 58 分

虎林國中、虎林國小、香山國小

114 學年度午餐推行委員會議第 1 會議簽到單

時間：114 年 8 月 21 日(星期四)上午 10 時 00 分

地點：虎林國中二樓會議室

主席：涂校長靜娟

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 涂靜娟	涂靜娟	校 長 謝佳曄 (或處室主任)	李建沛代	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	宋曉晨
學務主任 (學校代表)	游君毅	午餐秘書 (學校代表)	林習如	午餐秘書 (學校代表)	郭育正
總務主任 洪睦盛	洪睦盛				
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	請假	新竹市數位 實驗高中 (學校代表)	陳孝宇		
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	李煥怡	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2學期午餐收支明細表

單位:元

	收入			支出			結餘款		
	基本維護費 (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		基本維護費 (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
113學年第1學期結餘款									
113學年第2學期	2,475,902	160,200	145,530	207,060	159,180	145,530	207,060	1,020	0
113學年第2學期結餘款								1,020	0
								1,974,155	

午餐執行秘書:

營養師陳文宗

總務主任:

總務主任洪睦盛

會計主任:

會計主任邱子軒

校長:

校長涂靜娟

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： 2,162,847 元；(結算至114年1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	蒸氣鍋..等財產設備預備更新維護費用	式	1	145,000	145,000		143,284		
		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			143,284
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	1,674,530	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		159,720		
	水電、燃料費	水費	月	6	6,000	36,000		41,464		
		電費	月	6	15,500	93,000		105,842		
		天然氣費	月	6	28,500	171,000		150,509		
	當期午餐基本維運費 支應費用概算 小計						2,431,200			2,132,065
	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	380,000	387,998	爐灶、鍋爐、洗碗機..等財產設備維護修繕、油煙設備清潔維護.. 打菜口罩、餐匙、菜瓜布、清潔劑、擦碗紙、餐紙材	
	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				
		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				
		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				
	汗水處理設備清運費		式	1	12,600	12,600				
廚房衛生管理檢驗費用	式		1	11,700	11,700					
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		387,998	200元基本費1920人-384,000元	
總 計						3,245,200		2,663,347	上列各項經費(結餘款)如有不足，得相互調整勾支。	

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)。

申請承辦人	處(室)主任	會計室	校長
營養師陳文宗	總務洪睦盛	會計室邱子軒	校長涂靜娟

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	114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>1,974,155</u> 元；(結算至114年7月止) 本學期午餐維運費總收入： <u>2,652,000</u> 元 (約計：1950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	1370	75	102,750			
		國中學生+教職員15天緊急 應變預估 ((15天*(60元-55元)差額)	人	580	75	43,500			
	設備、其他	蒸氣鍋..等財產設備預備更新 維護費用	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								
每學期例行性支出	主副食 (含加菜金)	午餐費差額(每餐10元*96餐)	人	1950	960	1,872,000			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	1950	180	351,000			
	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								
	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..等財產設備維護修理、油煙設備清潔維護..
	廚房及用餐 相關設備、 器具	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			
		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			
		廚房水塔清洗費用	式	1	4,500	4,500			
	廚房環境清 潔及維護	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	12,600	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抽驗費用
	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								200元基本費*1950人 =390,000元
	總 計								上列各項經費(結餘款)如有不足，得相互調整互支。

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)。

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
9/1	一	小米飯	蔥燒嫩雞	玉米肉末	青菜	三絲湯		5.1	2.6	1.7	2.3	0	0	696
9/2	二	麥片飯	壽喜燒肉	涼薯什錦	青菜	薑絲海芽湯		5.1	2.1	2.0	2.2	0	0	661
9/3	三	白拉麵	義式肉醬麵	麥克雞塊	有機青菜	玉米濃湯		5.0	2.2	1.7	3.0	0	0	695
9/4	四	糙米飯	鐵板排骨	海根干片	青菜	蘿蔔大骨湯		5.0	1.9	1.4	2.3	0	0	633
9/5	五	白米飯	五香豆腐	紅蘿蔔炒蛋	青菜	珍珠冬瓜茶		5.8	2.7	1.3	2.4	0	0	754
9/8	一	黑芝麻飯	黑胡椒雞丁	高麗菜豆包絲	青菜	蘿蔔鮮菇湯		5.2	2.1	2.3	2.2	0	0	679
9/9	二	紫米飯	糖醋魚丁	什錦燴三鮮	青菜	羅宋湯		5.0	3.3	2.0	2.2	0	0	750
9/10	三	刀削麵	炸醬麵	香滷雞排	有機青菜	酸辣湯		5.4	2.2	1.4	2.8	0	0	702
9/11	四	糙米飯	咖哩肉柳	古早味白菜滷	青菜	榨菜粉絲湯	鮮奶	5.2	3.4	2.0	2.4	0	0.8	896
9/12	五	白飯	鮮蔬堅果炒飯	手工油腐	青菜	綠豆麥片湯		6.1	1.6	1.2	2.3	0	0	679
9/15	一	五穀飯	梅干燒肉	農家小炒	青菜	雙色玉米湯		5.3	2.1	2.2	2.4	0	0	687
9/16	二	麥片飯	塔香雞丁	冬瓜什錦	青菜	蔬菜湯	水果	6.2	1.3	1.4	2.5	1	0	738
9/17	三	紅麵線	古早味麵線糊	香酥魚排	有機青菜	包子		5.7	1.7	1.2	2.7	0	0	677
9/18	四	糙米飯	古早味肉燥	西魯肉	青菜	筍香排骨湯	鮮奶	5.0	3.2	1.8	2.3	0	0.8	859
9/19	五	白米飯	什錦豆包	金茸炒蛋	青菜	紅豆薏仁湯		6.0	2.1	1.0	2.8	0	0	732
9/22	一	燕麥飯	奶香玉米雞	鳳梨炒木耳	青菜	冬瓜排骨湯		5.0	1.6	2.6	2.3	0	0	638
9/23	二	南瓜飯	沙茶肉片	麻婆豆腐	青菜	蔬菜蛋花湯		5.1	2.5	1.7	2.2	0	0	685
9/24	三	炊粉	風城炒炊粉	香滷豬排	有機青菜	白菜大骨湯	玉米脆片鮮乳	5.3	1.8	1.2	2.5	0	1	802
9/25	四	糙米飯	宮保豬柳	日式風味燒	青菜	時蔬珍菇湯	履歷豆漿	5.4	2.7	1.2	2.3	0	0	710
9/26	五	白米飯	糖醋麵腸	洋蔥炒蛋	青菜	銀耳山粉圓湯		5.2	2.9	1.1	2.3	0	0	711
9/29	一	教師節補假												
9/30	二	麥片飯	蠔油燒雞	玉菜寬粉	青菜	冬瓜魚丸湯		5.0	1.6	2.6	2.3			638

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! 🍅

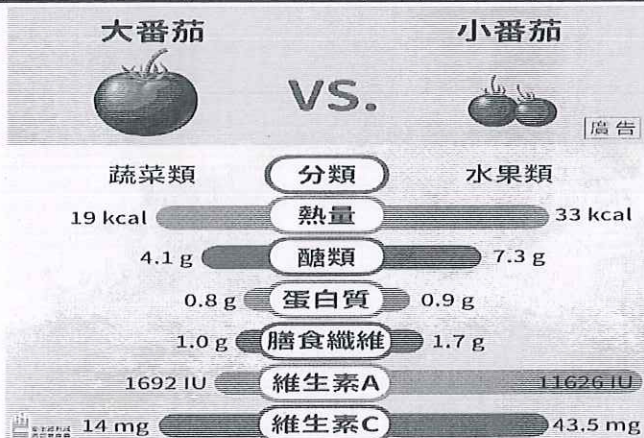
👉大番茄:

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 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
9/1	一	小米飯	醬燒豆包	玉米鮮蔬	青菜	三絲湯		5.1	2.6	1.7	2.3	0	0	696
9/2	二	麥片飯	壽喜鮮菇	涼薯什錦	青菜	薑絲海芽湯		5.1	2.1	2.0	2.2	0	0	661
9/3	三	白拉麵	義式素醬麵	素香雞排	有機青菜	玉米濃湯		5.0	2.2	1.7	3.0	0	0	695
9/4	四	糙米飯	什錦蘭花干	海根干片	青菜	蘿蔔鮮菇湯		5.0	1.9	1.4	2.3	0	0	633
9/5	五	白米飯	五香豆腐	紅蘿蔔炒蛋	青菜	珍珠冬瓜茶		5.8	2.7	1.3	2.4	0	0	754
9/8	一	黑芝麻飯	荷葉素排骨	高麗菜豆包絲	青菜	什錦鮮菇湯		5.2	2.1	2.3	2.2	0	0	679
9/9	二	紫米飯	糖醋拌素雞	燴三鮮	青菜	羅宋湯		5.0	3.3	2.0	2.2	0	0	750
9/10	三	刀削麵	炸醬麵	香滷豆腸	有機青菜	酸辣湯		5.4	2.2	1.4	2.8	0	0	702
9/11	四	糙米飯	咖哩百頁	古早味白菜滷	青菜	榨菜粉絲湯	鮮奶	5.2	3.4	2.0	2.4	0	0.8	896
9/12	五	白飯	鮮蔬堅果炒飯	手工油腐	青菜	綠豆麥片湯		6.1	1.6	1.2	2.3	0	0	679
9/15	一	五穀飯	梅干素肉燥	農家小炒	青菜	雙色玉米湯		5.3	2.1	2.2	2.4	0	0	687
9/16	二	麥片飯	塔香素雞丁	冬瓜什錦	青菜	蔬菜湯	水果	6.2	1.3	1.4	2.5	1	0	738
9/17	三	紅麵線	古早味麵線糊	香酥素魚排	有機青菜	包子		5.7	1.7	1.2	2.7	0	0	677
9/18	四	糙米飯	古早味素肉燥	素香西魯肉	青菜	筍香素排骨湯	鮮奶	5.0	3.2	1.8	2.3	0	0.8	859
9/19	五	白米飯	什錦豆包	金茸炒蛋	青菜	紅豆薏仁湯		6.0	2.1	1.0	2.8	0	0	732
9/22	一	燕麥飯	奶香玉米什錦	鳳梨炒木耳	青菜	冬瓜薑絲湯		5.0	1.6	2.6	2.3	0	0	638
9/23	二	南瓜飯	咖哩洋芋	金沙豆腐	青菜	蔬菜蛋花湯		5.1	2.5	1.7	2.2	0	0	685
9/24	三	炊粉	風城炒炊粉	高麗菜捲	有機青菜	白菜角螺湯	玉米脆片鮮乳	5.3	1.8	1.2	2.5	0	1	802
9/25	四	糙米飯	宮保干丁	日式風味燒	青菜	時蔬針菇湯	腹歷豆漿	5.4	2.7	1.2	2.3	0	0	710
9/26	五	白米飯	糖醋麵腸	鮮蔬炒蛋	青菜	銀耳山粉圓湯		5.2	2.9	1.1	2.3	0	0	711
9/29	一	教師節補假												
9/30	二	麥片飯	素蠔油燒百頁	玉菜寬粉	青菜	冬瓜素魚丸湯		5.0	1.6	2.6	2.3			638

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! 🍅

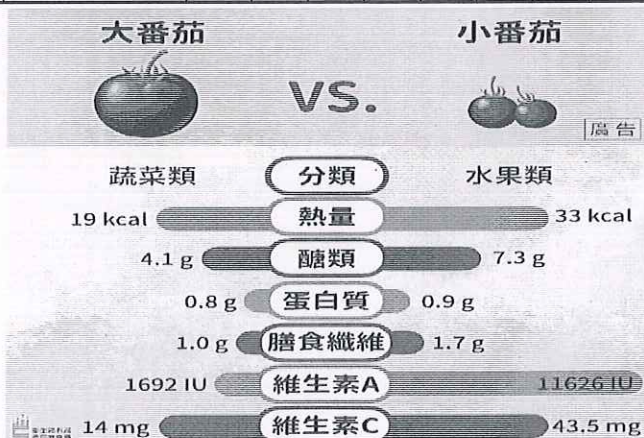
👉大番茄:

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 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	
九月二十九日 星期一	教師節補假													
九月三十日 星期二	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	54 g	170 斤	
		雞胸丁	30 g	95 斤	高麗菜	44 g	140 斤				小魚丸	6 g	20 斤	
		洋蔥	25 g	80 斤	三色丁	5 g	15 斤				老薑片	1 g	3 斤	
		胡蘿蔔	10 g	30 斤	罌味棒	9 g	30 斤							
		杏鮑菇	6 g	20 斤	木耳	6 g	20 斤							
		小黃瓜	10 g	30 斤	肉絲	13 g	40 斤							