

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 4 次會議紀錄

會議時間：114 年 11 月 20 日(星期四)下午 1 時 30 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：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：114 年 10~11 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：無。

四、114 年 10~11 月午餐經費收支情形：

(一) 收入項目：四校教職員與學生午餐費已陸續撥款到午餐中心處理中。

(二) 主要支出項目：

支 出 項 目	金 額
114 年 11 月自來水費	8,119
114 年 11 月電費	18,903
114 年 9 月每人餐費支付差額 10 元-三校	368,150
114 年 10 月每人餐費支付差額 10 元-三校	349,640
基本費結餘款支出	8,885
合 計：	753,697

五、114 年 9~10 月份廚餘剩食統計檢討如(附件一)，請各校於本月進行本學期

第 1 次午餐滿意度調查，香山國小已完成調查，統計結果如(附件二)。

參、討論提案

案由一、114 年 10~11 月份基本費結餘款支出項目審核。

說明：114 年 10 月 23 日起至 11 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)~	
無	0
廚房及用餐相關設備、器具~	
分攤虎林國中 114 年 10 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 114 年 10~12 月份飲用水質檢驗	3,600
合計：	8,885

決議：照案通過。

案由二、114 年 12 月份葷素食菜單審核。

說明：請參閱開會通知附件一(114 年 12 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：13 時 52 分

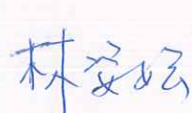
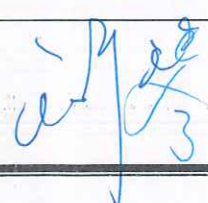
虎林國中、虎林國小、香山國小

114 學年度午餐推行委員會議第 4 會議簽到單

時間：114 年 11 月 20 日(星期四)下午 1 時 30 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		校 長 謝佳曄 (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	蔡志聖
學務主任 (學校代表)		午餐秘書 (學校代表)		午餐秘書 (學校代表)	郭育玉
總務主任 洪睦盛	請假				
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)	陳育宇		
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	鐘國碩

附件一

新竹市立虎林國民中學

114 年 9 月 學校午餐 (生、熟) 廚餘記錄表

廚房供應虎中總數 415 人 ; 當月供餐天數: 21 天

編號	日期	星期	(A)廚房生廚餘量(kg)	(B)學校熟廚餘量					備註 (停餐情形) (明顯剩食或熟廚餘)
				用餐人數	(C)剩食(kg)	(D)其他熟廚餘(kg)	合計C+D(kg)	每人平均量C+D(kg)	
1	9月1日	週一	25.9	415	10.1	18.3	28.40	0.068	
2	9月2日	週二	12.2	415	11.9	17.8	29.70	0.072	
3	9月3日	週三	25	415	5.14	7.6	12.74	0.031	剩食少(燕式肉醬麵, 麥克麵, 有機青菜, 玉米濃湯)
4	9月4日	週四	25	296	7.7	11.6	19.30	0.065	8年級戶外教學
5	9月5日	週五	25.8	296	5.3	8	13.30	0.045	8年級戶外教學
6	9月8日	週一	57.121	415	13.2	19.7	32.90	0.079	
7	9月9日	週二	42.6	415	11	16.4	27.40	0.066	
8	9月10日	週三	18.9	415	9.4	14	23.40	0.056	
9	9月11日	週四	35.7	415	10.6	15.8	26.40	0.064	
10	9月12日	週五	29.8	415	6.4	9.5	15.90	0.038	剩食少(蒜苗雞米炒飯, 手工油麵, 青菜, 綠豆麥片湯)
11	9月15日	週一	24.9	415	11.9	17.8	29.70	0.072	
12	9月16日	週二	58.5	415	14	21	35.00	0.084	剩食較多(麥片飯, 塔香雞丁, 冬瓜什錦, 蔬菜湯, 水果)
13	9月17日	週三	19.8	415	6.8	10.2	17.00	0.041	剩食少(古早味麵線糊, 香酥魚排, 有機青菜, 包子)
14	9月18日	週四	33.6	415	8.9	13.4	22.30	0.054	
15	9月19日	週五	24.3	415	7.6	11.5	19.10	0.046	
16	9月22日	週一	36.6	415	14.4	21.7	36.10	0.087	剩食較多(燕麥飯, 奶香玉米雞, 鳳梨炒木耳, 冬瓜排骨湯)
17	9月23日	週二	27.3	415	11	16.6	27.60	0.067	
18	9月24日	週三	34.2	415	7.6	11.5	19.10	0.046	
19	9月25日	週四	31.2	415	9.3	14	23.30	0.056	
20	9月26日	週五	27	415	7.2	10.8	18.00	0.043	
21	9月30日	週二	40.8	415	15.7	23.6	39.30	0.095	剩食較多(麥片飯, 蠔油燒雞, 玉米寬粉, 冬瓜魚丸湯)
月合計			656.2	8477	205.14	310.8	515.94	1.275	
日均量(kg)			31.2	404	9.77	14.80	24.57	0.061	

填表說明:

- (A)廚房生廚餘量: 廢棄生菜、其他廚房菜渣。
- (B)學校熟廚餘量: 即供餐後初步瀝水的廚餘; 含剩食、混雜廚餘、被打包品剩食(不鼓勵打包)、無法瀝水之麵線糊、濃湯、稀飯等; 原則不含果皮、果核(請宣導)。
- (A)+(B)=未來可能廢棄物預估數; 尚不包含包裝品(袋)、蛋殼...等非食物類垃圾。
- (C)剩食: 未倒入廚餘桶或湯桶之剩餘主食(飯、麵...等)。

廠商代表: 營養師王巧琴

午餐秘書: 營養師陳文宗

總務主任:

總務洪睦盛

校長:

校長涂靜娟

新竹市立虎林國民中學

114 年 10 月 學校午餐 (生、熟) 廚餘記錄表

廚房供應虎中總數 415 人 ; 當月供餐天數: 20 天

編號	日期	星期	(A)廚房生廚餘量(kg)	(B)學校熟廚餘量					備註 (停餐情形) (明顯剩食或熟廚餘)
				用餐人數	(C)剩食(kg)	(D)其他熟廚餘(kg)	合計C+D(kg)	每人平均量C+D(kg)	
1	10月1日	週三	24.4	415	7.6	11.5	19.10	0.046	
2	10月2日	週四	25.5	415	11.9	17.8	29.70	0.072	
3	10月3日	週五	31.2	415	9.3	14	23.30	0.056	
4	10月7日	週二	31.5	415	11	15.5	26.50	0.064	
5	10月8日	週三	16.6	415	20	19.6	39.60	0.095	剩食較多(玉米肉末粥、麥克雞塊、有機青松菜、紅豆包)
6	10月9日	週四	45.9	415	9.2	13.8	23.00	0.055	
7	10月13日	週一	30.6	415	9.6	14.4	24.00	0.058	
8	10月14日	週二	10.2	415	14.8	22.2	37.00	0.089	剩食較多(麥片飯、壽喜燒肉、醬燒冬瓜、青花菜、海苔鮮魚湯)
9	10月15日	週三	34.5	415	6.8	10.2	17.00	0.041	剩食少(堅果芝麻醬拌麵、醬燒雞排、有機空心菜、青木瓜排骨湯)
10	10月16日	週四	27.6	415	11.2	16.8	28.00	0.067	
11	10月17日	週五	25.5	415	6.4	9.6	16.00	0.039	剩食少(鮮蔬炒飯、手工油豆腐、福山高麗、綠豆小薏仁湯)
12	10月20日	週一	34.2	415	11.2	16.8	28.00	0.067	
13	10月21日	週二	43.5	415	9.6	12.8	22.40	0.054	
14	10月22日	週三	22.8	415	8	12	20.00	0.048	
15	10月23日	週四	41.7	1829		220	220.00	0.120	剩食較多(糙米飯、白卜燒雞、沙茶冰豆腐、小白菜、綠瓜午粉湯)
16	10月27日	週一	36.6	1829		200	200.00	0.109	
17	10月28日	週二	34.2	1829		200	200.00	0.109	
18	10月29日	週三	27.6	1829		120	120.00	0.066	剩食少(新竹炒米粉、香滷雞翅、有機茼蒿菜、海芽豆腐湯)
19	10月30日	週四	43.2	1829		180	180.00	0.098	
20	10月31日	週五	25.2	1829		200	200.00	0.109	
月合計			612.5	16784	146.60	1327.0	1473.60	1.464	
日均量(kg)			30.6	839	7.33	66.35	73.68	0.073	

填表說明：

1. (A)廚房生廚餘量：廢棄生菜、其他廚房菜渣。
2. (B)學校熟廚餘量：即供餐後初步瀝水的廚餘；含剩食、混雜廚餘、被打包品剩食(不鼓勵打包)、無法瀝水之麵線糊、濃湯、稀飯等；**原則不含果皮、果核(請宣導)**。
3. (A)+(B)=未來可能廢棄物預估數；尚不包含包裝品(袋)、蛋殼…等非食物類垃圾。
4. (C)剩食：未倒入廚餘桶或湯桶之剩餘主食(飯、麵..等)。

廠商代表：

營養師王巧琴

午餐秘書：

營養師陳文宗

總務主任：

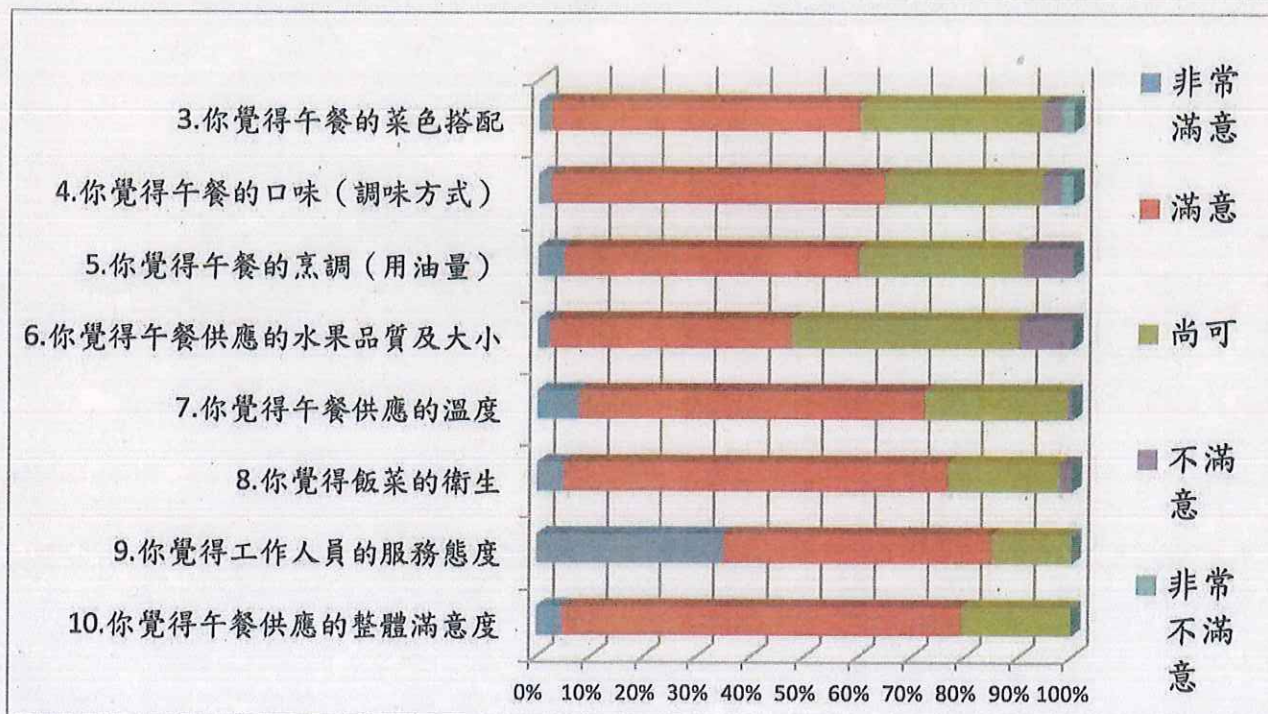
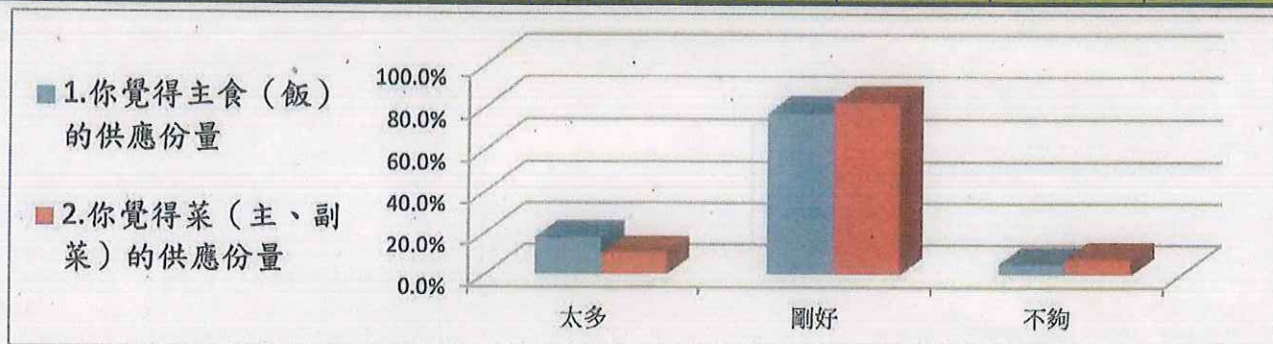
總務主任洪睦盛

校長：

校長涂靜娟

新竹市香山區香山國民小學114學年度第學期第1次 午餐滿意度問卷調查結果

	太多	剛好	不夠		
1. 你覺得主食（飯）的供應份量	17.8%	77.0%	5.2%		
2. 你覺得菜（主、副菜）的供應份量	10.3%	82.2%	7.5%		
平均值	14.1%	79.6%	6.3%		
	非常滿意	滿意	尚可	不滿意	非常不滿意
3. 你覺得午餐的菜色搭配	2.3%	57.6%	34.1%	3.7%	2.4%
4. 你覺得午餐的口味（調味方式）	2.3%	62.3%	29.5%	3.5%	2.4%
5. 你覺得午餐的烹調（用油量）	4.8%	55.1%	30.5%	9.6%	0.0%
6. 你覺得午餐供應的水果品質及大小	2.3%	45.2%	42.3%	10.2%	0.0%
7. 你覺得午餐供應的溫度	7.7%	64.7%	26.6%	1.0%	0.0%
8. 你覺得飯菜的衛生	4.9%	71.9%	20.8%	2.3%	0.0%
9. 你覺得工作人員的服務態度	34.9%	50.2%	14.9%	0.0%	0.0%
10. 你覺得午餐供應的整體滿意度	4.6%	74.9%	20.5%	0.0%	0.0%
平均值	8.0%	60.2%	27.4%	3.8%	0.6%



午餐秘書: **茹襄郭育正**

總務主任: **總務何萬清**

校長: **校長鄧瑞源**

虎林國中、虎林國小、香山國小、數位實驗高中 學校午餐

114 年 12 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
12/1	一	小米飯	鐵板豬柳	關東煮	青菜	蔬菜豆腐湯		5.5	2.2	2.2	2.0			695
12/2	二	燕麥飯	左宗棠燒雞	蜜汁干丁	青菜	榨菜肉絲湯		5.5	2.5	1.8	2.0			708
12/3	三	白拉麵	炸醬麵	麥克雞塊	有機青菜	海芽蛋花湯		5.0	2.0	1.5	3.0			673
12/4	四	糙米飯	照燒排骨	玉菜粉絲煲	青菜	黃瓜金菇湯	鮮奶	6.0	2.0	2.3	2.0		0.8	838
12/5	五	白米飯	農家小炒	菜脯炒蛋	青菜	椰香西米露		5.5	2.6	1.3	2.5			726
12/8	一	芋頭飯	麻香雞丁	黃瓜燴三鮮	青菜	味噌豆腐湯		5.6	2.2	2.4	2			705
12/9	二	小米飯	宮保豬柳	珍菇高麗菜	青菜	蘿蔔魚羹湯		5.5	2.1	2.3	2.2			699
12/10	三	炊粉	新竹炒米粉	香滷豬排	有機青菜	肉骨茶湯		5.0	2.0	1.7	2.5			655
12/11	四	糙米飯	醬燒魚丁	蛋酥白菜	青菜	酸辣湯	枝豆豆腐	5.5	2.4	2.2	2.5			733
12/12	五	白米飯	鮮蔬什錦	洋蔥炒蛋	青菜	珍珠冬瓜茶		6.0	2.0	2.0	2.5			733
12/15	一	五穀飯	南洋咖哩雞	鐵板豆腐	青菜	玉米蛋花湯		6.0	2.5	1.5	2			734
12/16	二	地瓜飯	三杯菇菇豬	瓠瓜什錦	青菜	鮮蔬白菜湯		5.5	2.1	2.0	2			686
12/17	三	白米	廣東粥	椒鹽魚排	有機青菜	包子		4.5	2.0	1.2	3			630
12/18	四	糙米飯	糖醋雞丁	玉米炒蛋	青菜	結頭菜排骨湯	鮮奶	6.0	2.5	2.0	2.5		0.8	890
12/19	五	白拉麵	什錦炒麵	香滷油腐	青菜	紫米紅豆湯圓		6.5	2.0	1.6	2			735
12/22	一	小米飯	麻油雞	花菜干片	青菜	黃豆芽肉絲湯		5.5	2.6	1.5	2.2			719
12/23	二	紫米飯	韓式燒肉片	田園四喜	青菜	海結大骨湯	水果	5.8	2.4	1.8	2	1		782
12/24	三	白米	鮮蔬堅果炒飯	香滷雞腿	有機青菜	蘿蔔排骨湯		5.5	2.2	1.6	2.5			699
12/25	四	行憲紀念日放假一天												
12/26	五	白米飯	日式風味煮	什錦香菇蒸蛋	青菜	地瓜QQ甜湯		6.4	2.0	1.7	2			729
12/29	一	小米飯	芋頭燒雞	鮮瓜什錦	青菜	玉米濃湯		5.8	2.0	2.0	2			696
12/30	二	麥片飯	筍香控肉	塔香雙絲	青菜	日式味噌湯		5.5	2.4	2.2	2			713
12/31	三	刀花麵	麻醬刀花麵	香滷雞翅	有機青菜	筍香排骨湯		5.0	2.0	1.5	2.5			650

營養小知識 國產大豆非基改履歷豆漿 濃醇新鮮嘗

豆漿又被稱為「綠色牛奶」或「植物界牛奶」，對喝牛奶有乳糖不耐症的人而言是很好的替代飲品，以國產產銷履歷大豆製作的豆漿，更是新鮮又營養的飲品。

國產大豆新鮮從產地到餐桌減少碳排放

農糧署南區分署署長羅正宗表示，台灣春、夏、秋季都可生產大豆。國產大豆(黃豆、黑豆)主要由各農改場育種研發，皆為「非基因改造、新鮮又安全」，大豆不含膽固醇且熱量低，富含蛋白質、膳食纖維、不飽和脂肪酸、鈣、鐵、維生素A、大豆異黃酮、卵磷脂等營養，很適合成長中的學童飲用。大豆富含蛋白質，蛋白質約是相同重量肉類的2倍，因此又被稱為肉裡的肉。大豆用途相當多元，8分熟大豆為毛豆，成熟大豆則可做成豆漿、豆腐、醬油、沙拉油、肥皂、油墨及大豆粉(飼料用、食品用)等產品。

市售豆漿多以進口大豆製造，進口大豆從國外到臺灣須經過長時間運輸且相當高比例經基因改造。國產大豆屬非基改品種，新鮮度、口感、香味等皆優於進口大豆，因為縮短大豆產地到餐桌的哩程，減少碳排放量，有助於生態維護且安全。

國產履歷豆漿入校園學生放心家長安心

產銷履歷豆漿，使用產銷履歷大豆，生產過程全紀錄，將優質安全的產銷履歷大豆以完美比例，全豆研磨，100%無添加消泡劑，蛋白質濃度高達6以上，濃郁口感外讓身體更無負擔。並採用超高溫殺菌法，在通過在極短時間加溫讓食物完全滅菌的方法，有助於保留食物風味和營養，該產品除了產銷履歷標章也獲得校園食品標準認可。逐步建立師生「在地生產、在地消費」的觀念，促成學校更願意訂購國產豆漿，幫助國內農友生產的大豆有更多銷售機會。

資料來源：https://srb.afa.gov.tw/index.php?code=list&flag=detail&ids=186&article_id=21867

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 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、數位實驗高中 學校午餐

114 年 12 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
12/1	一	小米飯	南瓜豆腐煲	日式關東煮	青菜	蔬菜番茄湯		5.8	2.4	2.2	2.0			731
12/2	二	燕麥飯	花生麵筋	蜜汁干丁	青菜	榨菜粉絲湯		5.5	2.5	1.8	2.2			717
12/3	三	白拉麵	素炸醬麵	香酥薯餅	有機青菜	海芽蛋花湯		5.0	2.0	1.5	3.0			673
12/4	四	糙米飯	照燒油片	玉米粉絲煲	青菜	黃瓜金菇湯	鮮奶	6.0	2.0	2.3	2.0		0.8	838
12/5	五	白米飯	農家小炒	菜脯炒蛋	青菜	椰香西米露		5.5	2.6	1.3	2.5			726
12/8	一	芋頭飯	麻香珍菇	黃瓜燴三鮮	青菜	味噌豆腐湯		5.6	2.0	2.4	2			692
12/9	二	小米飯	宮保百頁	素火腿高麗菜	青菜	蘿蔔素丸湯		5.5	2.0	2.4	2.2			694
12/10	三	炊粉	新竹炒米粉	金沙杏鮑菇	有機青菜	鮮菇山藥湯		5.6	2.0	2.0	2.5			705
12/11	四	糙米飯	醬燒素肚	蛋酥白菜	青菜	酸辣湯	燒餅豆漿	5.5	2.4	2.2	2.5			733
12/12	五	白米飯	鮮蔬什錦	金草炒蛋	青菜	珍珠冬瓜茶		6.0	2.0	2.0	2.5			733
12/15	一	五穀飯	南洋咖哩鮮蔬	鐵板豆腐	青菜	玉米蛋花湯		6.0	2.5	2.0	2			746
12/16	二	地瓜飯	三杯干片	瓠瓜什錦	青菜	鮮蔬白菜湯		5.5	2.1	2.0	2			686
12/17	三	白米	廣東粥	椒鹽素魚排	有機青菜	包子		4.5	2.0	1.2	3			630
12/18	四	糙米飯	糖醋素雞	玉米炒蛋	青菜	結頭菜湯	鮮奶	6.0	2.5	2.0	2.5		0.8	890
12/19	五	白拉麵	什錦炒麵	香滷油腐	青菜	紫米紅豆湯圓		6.5	2.0	1.6	2			735
12/22	一	小米飯	麻油鮮菇	花菜干片	青菜	黃豆芽鮮蔬湯		5.5	2.4	2.0	2.2			714
12/23	二	紫米飯	韓式炒年糕	田園四喜	青菜	海結鮮菇湯	水果	6.0	2.0	1.6	2	1		760
12/24	三	白米	鮮蔬堅果炒飯	蘑菇豆包	有機青菜	蘿蔔素排骨湯		5.5	2.0	1.6	2.5			687
12/25	四	行憲紀念日放假一天												
12/26	五	白米飯	日式風味煮	什錦香菇蒸蛋	青菜	地瓜QQ甜湯		6.4	2.0	1.7	2			729
12/29	一	小米飯	芋香紫茄	鮮瓜什錦	青菜	玉米濃湯		5.8	2.0	2.3	2			704
12/30	二	麥片飯	筍香麵輪	塔香雙絲	青菜	日式味噌湯		5.5	2.4	2.2	2			713
12/31	三	刀花麵	麻醬刀花麵	泰式檸檬素雞塊	有機青菜	香筍素排骨湯		5.0	2.0	1.5	3			673

營養小知識 國產大豆非基改履歷豆漿 濃醇新鮮嚕

豆漿又被稱為「綠色牛奶」或「植物界牛奶」，對喝牛奶有乳糖不耐症的人而言是很好的替代飲品，以國產產銷履歷大豆製作的豆漿，更是新鮮又營養的飲品。

國產大豆新鮮從產地到餐桌減少碳排放

農糧署南區分署分署長羅正宗表示，台灣春、夏、秋季都可生產大豆。國產大豆(黃豆、黑豆)主要由各農場育種研發，皆為「非基因改造、新鮮又安全」，大豆不含膽固醇且熱量低，富含蛋白質、膳食纖維、不飽和脂肪酸、鈣、鐵、維生素A、大豆異黃酮、卵磷脂等營養，很適合成長中的學童飲用。大豆富含蛋白質，蛋白質約是相同重量肉類的2倍，因此又被稱為肉裡的肉。大豆用途相當多元，8分熟大豆為毛豆，成熟大豆則可做成豆漿、豆腐、醬油、沙拉油、肥皂、油墨及大豆粉(飼料用、食品用)等產品。

市售豆漿多以進口大豆製造，進口大豆從國外到臺灣須經過長時間運輸且相當高比例經基因改造。國產大豆屬非基改品種，新鮮度、口感、香味等皆優於進口大豆，因為縮短大豆產地到餐桌的哩程。減少碳排放量，有助於生態維護且安全。

國產履歷豆漿入校園學生放心家長安心

產銷履歷豆漿，使用產銷履歷大豆，生產過程全紀錄，將優質安全的產銷履歷大豆以完美比例，全豆研磨，100%無添加消泡劑，蛋白質濃度高達6以上，濃郁口感外讓身體更無負擔。並採用超高溫殺菌法，在通過在極短時間加溫讓食物完全滅菌的方法，有助於保留食物風味和營養，該產品除了產銷履歷標章也獲得校園食品標章認可。逐步建立師生「在地生產、在地消費」的觀念，促成學校更願意訂購國產豆漿，幫助國內農友生產的大豆有更多銷售機會。

資料來源：https://srb.afa.gov.tw/index.php?code=list&flag=detail&ids=186&article_id=21867

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 1830 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			
十二月一日	星期一	小米飯	鐵板豬柳 (煮)			關東煮 (煮)			青菜 (炒)			蔬菜豆腐湯 (煮)					
			豬柳	70 g	214 斤	白蘿蔔	33 g		斤	青菜	75 g	228.8 斤	番茄	11 g			斤
			洋蔥	37 g	113 斤	小三角油豆腐	14 g		斤				雞蛋	7.5 g			斤
			蔥	1 g	3 斤	胡蘿蔔	11 g		斤				黃豆芽	10 g			斤
			胡蘿蔔	11 g	34 斤	米血	11 g		斤				豆腐	25 g		4 盤	
			金針菇	11 g	34 斤	黑輪(切)	7 g		斤				大骨	7 g			斤
						魚羹	7 g		斤				青蔥	0.7 g			斤
						高麗菜	25 g		斤								
十二月二日	星期二	燕麥飯	左宗棠燒雞 (煮)			蜜汁干丁 (炒)			青菜 (炒)			榨菜肉絲湯 (煮)					
			骨髓丁	40 g	122 斤	黑干丁	36 g	109.8 斤	青菜	75 g	228.8 斤	榨菜絲	10 g	30.5 斤			
			雞胸丁	30 g	92 斤	胡蘿蔔	10 g	31 斤				肉絲	6.5 g	20 斤			
			馬鈴薯	23 g	70 斤	米血糕	16.5 g	50 斤				薑片	1 g	3 斤			
			胡蘿蔔	10 g	31 斤	洋蔥	26.5 g	81 斤				蔥	1 g	3 斤			
			洋蔥	23 g	70.2 斤	杏鮑菇頭	6.5 g	19.9 斤				冬粉	3 g	9.2 斤			
			蒜米	1.5 g	4.6 斤	白芝麻		g	斤								
			青蔥	1.5 g	4.6 斤												
十二月三日	星期三	白拉麵	炸醬麵 (煮)			麥克雞塊 (滷)			有機青菜 (炒)			海芽蛋花湯 (煮)					
			絞肉	26.5 g	80.9 斤	CAS麥克雞塊		g	5700 個	青菜	75 g	228.8 斤	乾海芽	1 g		3.1 斤	
			碎二次干丁	26.5 g	81 斤							雞蛋	6.5 g	20 斤			
			洋蔥	36 g	110 斤							大骨	6.5 g	20 斤			
			茶豆仁	4 g	15 包							薑	0.5 g	2 斤			
			胡蘿蔔	8 g	24.4 斤							青蔥	0.5 g	2 斤			
			乾香菇絲	1 g	3.1 斤												
			紅蔥頭	1.5 g	4.6 斤												
十二月四日	星期四	糙米飯	照燒排骨 (煮)			玉菜粉絲煲 (炒)			青菜 (炒)			黃瓜金菇湯 (煮)			鮮奶		
			排骨	30 g	91.5 斤	高麗菜	46 g	140.3 斤	青菜	75 g	228.8 斤	大黃瓜	53 g	162 斤			
			肉丁	40 g	122 斤	蟬味棒	10 g	31 斤				金針菇	10 g	31 斤			
			洋蔥	40 g	122 斤	三色丁	8 g	14 包				芹菜	1 g	3 斤			
			胡蘿蔔	6.5 g	20 斤	寬粉	13.5 g	41 斤									
			金針菇	10 g	30.5 斤	金針菇	10 g	31 斤									
			白芝麻	0.3 g	1 斤												
			味霖		g	斤											
十二月五日	星期五	白米飯	農家小炒 (炒)			菜脯炒蛋 (煮)			青菜 (炒)			椰香西米露 (煮)					
			豆干片	43 g	131.2 斤	雞蛋	60 g	183 斤	青菜	75 g	228.8 斤	芋頭	40 g	122 斤			
			黃豆芽	20 g	61 斤	菜脯	20 g	61 斤				西米露	6.5 g	20 斤			
			肉絲	6.5 g	20 斤	三色丁	3.5 g	10 包				椰漿	2 g	6 罐			
			胡蘿蔔	5 g	15 斤	青蔥	1 g	3 斤				奶粉	0.7 g	2 包			
			木耳	6.5 g	20 斤												
			蔥	1.5 g	5 斤												
			芹菜	3 g	9 斤												

用餐數 1830 人

[illegible]

用餐數 1830 人

[illegible]

用餐數 1830 人

[illegible]

用餐數 1830 人

[illegible]