

# 虎林國中、虎林國小、香山國小 114 學年度午餐推行委員會第 7 次會議紀錄

會議時間：115 年 3 月 19 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：115 年 1~3 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、115 年 1~3 月午餐經費收支情形：

(一) 收入項目：各校學生註冊繳費完成後，請匯至午餐中心帳戶。

(二) 主要支出項目：

支 出 項 目	金 額
115 年 1 月天然氣費	29,070
115 年 1 月(114 上學期)每人餐費支付差額 10 元-四校	229,540
115 年 3 月自來水費	4,028
115 年 3 月電費	10,161
基本費結餘款支出	205,162
合計：	477,961

五、115 年 1、2 月份廚餘剩食統計檢討如(附件一)。

六、114 學年度第 1 學期(114 年 8 月~115 年 1 月)午餐經費收支情形：114 學年度第 1 學期午餐經費總收入 3,197,695 元，總支出 3,009,655 元(含基本費結餘款支出 346,015 元)，結餘 188,040 元；114 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(附件二，共 2 頁)。

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、115年1~3月份基本費結餘款支出項目審核。

說明：115年1月15日起至3月19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)~	
廚房 115年2月自來水費	6,329
廚房 115年2月電費	13,237
廚房 115年2月天然氣費	11,151
虎林國小 115年1~3月份使用電梯送餐所需電費分攤	15,000
虎林國中 115年1~3月份使用電梯送餐所需電費分攤	18,000
廚房及用餐相關設備、器具~	
廚房大灶爐芯疏通、油煙罩清洗、迴轉鍋與切菜機保養維修費	40,635
廚房辦公室印表機碳粉匣5支費用	16,330
廚房瓦斯管路測試維護費用	3,500
廚房鍋爐2台保養費用	5,000
廚房飲水機更換濾心費用	2,050
蔬菜清洗區水管破損更換不銹鋼管及切菜機插座移位維修費	4,700
蔬菜清洗區牆壁面、蒸飯櫃前地板破損加裝不銹鋼板維護費	24,500
分攤香山國小 115年1~3月份使用電梯送餐所需保養費	7,200
廚房切菜機車輪及消毒櫃把手維修費用	3,780
廚房環境清潔及維護~	
廚房 115年1~3月份飲用水質檢驗	4,000
午餐廚房抽檢午餐成品檢驗費用	7,650
廚房汗水截油槽清運淤泥費用	12,600
廚房自來水儲水塔2個清洗費用	4,500
廚房 115年寒假環境消毒費用	5,000
合計：	205,162

決議：照案通過追認。

案由二、115年4份葷素食菜單審核。

說明：請參閱會議議程附件一(115年4月份葷素食食譜草稿)。

決議：葷、素食菜單內容修改後如(附件三)。。

伍、臨時動議：無

陸、散會：14時58分

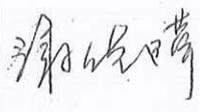
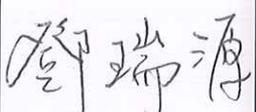
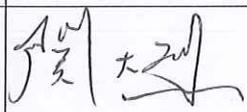
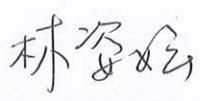
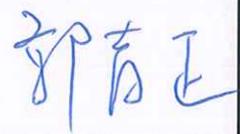
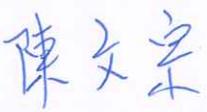
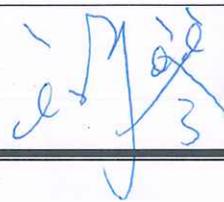
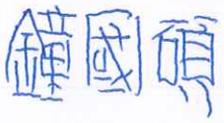
## 虎林國中、虎林國小、香山國小

### 114 學年度午餐推行委員會第 7 次會議簽到單

時間：115 年 3 月 19 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)	
家長代表		家長代表	請假	家長代表	
學務主任 (學校代表)	請假	午餐秘書 (學校代表)		午餐秘書 (學校代表)	
總務主任 洪睦盛	請假				
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	新竹市數位 實驗高中 (學校代表)	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	

附件一

新竹市立虎林國民中學

115 年 1~2 月 午餐廚房 (生、熟) 廚餘記錄表

廚房供應總數： 1835 人

當月供餐 20 天

編號	日期	星期	(A)廚房生廚餘量桶(200L)	(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	(虎中)熟廚餘桶(200L)	(虎小)熟廚餘桶(200L)	(香小)熟廚餘桶(200L)	熟廚餘未瀝乾(單位:kg)		每人平均量(kg)
1	1月2日	週五	0.3	1814	0.3	0.6	0.9	360	0.198	
2	1月5日	週一	0.5	1816	0.3	0.5	0.8	320	0.176	
3	1月6日	週二	0.4	1819	0.5	0.5	0.8	360	0.198	
4	1月7日	週三	0.3	1810	0.2	0.4	0.5	220	0.122	剩食少(新竹炒米粉, 香酥魚排, 有機荷葉白菜, 大滷湯)
5	1月8日	週四	0.6	1810	0.5	0.9	0.9	460	0.254	剩食較多(糙米飯, 玉米雞, 冬瓜什錦, 青江菜, 油豆腐粉湯)
6	1月9日	週五	0.4	1815	0.4	0.4	0.7	300	0.165	
7	1月12日	週一	0.4	1816	0.6	0.5	0.4	300	0.165	
8	1月13日	週二	0.4	1820	0.6	0.6	0.4	320	0.176	
9	1月14日	週三	0.2	1810	0.4	0.5	0.4	260	0.144	剩食少(堅果白醬義大利麵, 麥克雞塊*3, 有機青松菜, 洋芋濃湯)
10	1月15日	週四	0.4	1810	0.5	0.6	0.4	300	0.166	
11	1月16日	週五	0.2	1814	0.3	0.4	0.5	240	0.132	剩食少(白米飯, 沙茶乾丁, 日式蒸蛋, 青江菜, 地瓜甜湯)
12	1月19日	週一	0.4	1816	0.8	0.6	0.5	380	0.209	剩食較多(小米飯, 芋頭悶雞, 麻婆豆腐, 青江菜, 雙色玉米湯)
13	1月20日	週二	0.3	1767	0.4	0.5	0.4	260	0.147	
14	1月21日	週三	0.3	1816	0.7	0.6	0.5	360	0.198	
15	1月22日	週四	0.4	1820	0.7	0.6	0.5	360	0.198	
16	1月23日	週五	0.4	1820	0.7	0.6	0.55	370	0.203	
17	2月23日	週一	0.4	1776	0.8	0.6	0.6	400	0.225	剩食較多(麥片飯, 南瓜燻肉, 農家小炒, 福山萵苣, 榨菜肉絲湯)
18	2月24日	週二	0.4	1813	0.7	0.5	0.6	360	0.199	
19	2月25日	週三	0.3	1742	0.7	0.4	0.4	300	0.172	
20	2月26日	週四	0.5	1669	0.7	0.5	0.5	340	0.204	
月合計			7.5	42669	10.8	10.8	11.25	6570.0	3.652	
日均量(kg)			75.0	2133				328.50	0.183	

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：總務主任洪睦盛

校長：校長涂靜娟

虎林國中、虎林國小、香山國小午餐廚房  
114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		數位高中	虎林國中	虎林國小		香山國小	數位高中	虎林國中	虎林國小	香山國小	數位高中	
113學年第2學期結餘款									1,974,155							
114學年第1學期	2,436,610	170,325	138,555	200,745	251,460	2,252,665	168,660	138,555	198,315	251,460	183,945	1,665	0	2,430	0	0
114學年第1學期結餘款									2,158,100			1,665	0	2,430	0	0
<b>午餐經費 總結餘</b>										<b>2,162,195</b>						

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	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	<input checked="" type="checkbox"/> 午餐經費歷年總結餘 <input checked="" type="checkbox"/> 當學期午餐維運費總收入 <input type="checkbox"/> 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	436,250	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	580	75	43,500		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		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		0				
預備金 支應費用概算 小計						<b>436,250</b>						
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	2,523,000	1,677,470	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		0				
	水電、燃料費	水費	月	6	6,000	36,000		35,592				
		電費	月	6	15,500	93,000		98,639				
		天然氣費	月	6	28,500	171,000		138,485				
	當期午餐基本維運費 支應費用概算 小計							<b>2,523,000</b>				
	廚房及用餐 相關設備、 器具	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	63,000	
			廚房財產設備添購維護費用	式	1	80,000		80,000			198,769	
		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、餐巾 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	39,350					
		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							
廚工人事費	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 環境餐具清潔檢驗抽 驗費用				
	廚工人事費	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						<b>380,000</b>			200元基本費*1050人 =390,000元			
<b>總 計</b>						<b>3,339,250</b>	3,339,250	2,251,305	上列各項經費(結餘 款)如有不足，詳列並 調整支。			

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
<b>營養師陳文宗</b>	<b>總務主任洪睦盛</b>	<b>會計室主任邱子軒</b>	<b>校長涂靜娟</b>

虎林國中、虎林國小、香山國小 學校午餐

115 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	三	刀削麵	芝麻醬香麵	香滷雞腿	有機青菜	酸辣湯	鮮奶	5.0	2.0	1.6	2.2		0.8	761	
4/2	四	糙米飯	咖哩肉片	蒲瓜麵筋	青菜	蔬菜細粉湯		5.8	2.2	2.0	2			711	
4/3	五	兒童節補假													
4/6	一	清明節補假													
4/7	二	芋頭飯	義式燉雞	醬燒干片	青菜	榨菜肉絲湯		5.5	2.6	1.6	2			711	
4/8	三	炊粉	新竹炒米粉	香滷雞排	有機青菜	白菜魚羹湯		5.0	2.2	2.2	2.5			683	
4/9	四	糙米飯	味噌燒肉	田園四喜	青菜	冬瓜大骨湯		5.8	2.2	2.0	2		0.8	833	
4/10	五	白米飯	什錦滷豆干	番茄炒蛋	青菜	珍珠冬瓜茶		5.6	2.5	2.2	2.2			734	
4/13	一	紫米飯	韓式肉片	農家小炒	青菜	蘿蔔魚丸湯		5.5	2.5	2.0	2			713	
4/14	二	麥片飯	洋芋燒雞	古早味白菜滷	青菜	海芽豆腐湯	水果	5.8	2.4	2.3	2	1		794	
4/15	三	白米	台式鹹粥	香酥魚排	有機青菜	包子		5.0	2.0	1.5	3			669	
4/16	四	糙米飯	紅燒雞	鮮蔬黃瓜	青菜	羅宋湯	板壓豆漿	5.5	2.5	2.4	2			723	
4/17	五	白飯	堅果蛋炒飯	香滷油腐	青菜	三喜甜湯		6.2	2.6	1.6	2.5			782	
4/20	一	南瓜飯	塔香雞丁	醬瓜豆腐	青菜	黃豆芽肉絲湯		5.6	2.5	2.0	2			720	
4/21	二	五穀飯	壽喜燒肉	花生豆干	青菜	鮮菇蔬菜湯		5.5	2.3	2.0	2.2			707	
4/22	三	白扁麵	白醬義大利麵	麥克雞塊*3	有機青菜	南瓜濃湯		5.0	2.0	1.3	3			666	
4/23	四	糙米飯	蔥燒魚丁	雙花炒肉	青菜	蘿蔔玉米湯	鮮奶	5.6	2.1	2.0	2.5		0.8	834	
4/24	五	白米飯	醬燒麵腸	時蔬炒蛋	青菜	鳳梨銀耳湯		5.5	2.4	2.0	2.2			714	
4/27	一	小米飯	蘿蔔燉雞	鮮蔬寬粉	青菜	筍香排骨湯		5.8	2.0	2.2	2			701	
4/28	二	燕麥飯	糖醋排骨	瓠瓜鮮菇	青菜	白菜魚丸湯	水果	5.5	2.1	2.6	2	1		756	
4/29	三	白拉麵	日式什錦拌麵	香滷雞翅	有機青菜	三絲湯		5.0	2.0	1.8	2			634	
4/30	四	糙米飯	梅干肉燥	冬瓜什錦	青菜	日式味噌湯		5.5	2.4	2.2	2.2			719	

鮮乳和保久乳的營養價值差很大?

鮮乳係指以生乳為原料，經高溫短時間或超高溫短時間殺菌方式，因無法達到完全無菌的狀態，保存期限較短且需冷藏供飲用；保久乳係指以生乳或鮮乳經高壓滅菌或高溫滅菌，且包材也需經無菌處理，並採無菌充填模式，方可較長時間保存。二者的來源都一樣，只是差在包裝及殺菌的方式不同，產生保存期限的差異。

鮮乳的營養成份包括了蛋白質、脂肪、碳水化合物(乳糖)、礦物質及維生素，高溫殺菌的保久乳只會被破壞少許對熱敏感的營養素如維生素C，大部分的營養成份都能保留，因此鮮乳跟保久乳的營養成份大部分是相同的，都是補充鈣質與蛋白質的良好來源。

資料來源:衛生福利部國民健康署網站<https://www.hpa.gov.tw/Pages/Detail.aspx?nodeid=127&pid=14273>

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 學校午餐

115 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	三	刀削麵	芝麻醬香麵	蘑菇豆包	有機青菜	酸辣湯	鮮奶	5.0	2.2	1.6	2.2		0.8	776
4/2	四	糙米飯	咖哩素肉片	蒲瓜麵筋	青菜	蔬菜細粉湯		5.8	2.2	2.0	2			711
4/3	五	兒童節補假												
4/6	一	清明節補假												
4/7	二	芋頭飯	義香麵腸	醬燒干片	青菜	榨菜粉絲湯		5.5	2.6	1.6	2			711
4/8	三	炊粉	新竹炒米粉	素香雞排	有機青菜	白菜鮮蔬湯		5.0	2.0	2.2	2.5			668
4/9	四	糙米飯	味噌燒紫茄	田園四喜	青菜	冬瓜油片湯		5.8	2.2	2.2	2		0.8	838
4/10	五	白米飯	素什錦豆干	番茄炒蛋	青菜	珍珠冬瓜茶		5.6	2.5	2.2	2.2			734
4/13	一	紫米飯	白菜燒豆包	農家小炒	青菜	蘿蔔素丸湯		5.5	2.5	2.2	2			718
4/14	二	麥片飯	鮮蔬豆腸	古早味白菜滷	青菜	海芽豆腐湯	水果	5.8	2.4	2.3	2	1		794
4/15	三	白米	台式鹹粥	香酥素魚排	有機青菜	包子		5.0	2.0	1.5	3			669
4/16	四	糙米飯	回鍋素肉片	鮮蔬黃瓜	青菜	羅宋湯	酸豆漿	5.5	2.5	2.4	2			723
4/17	五	白飯	堅果蛋炒飯	香滷油腐	青菜	三喜甜湯		6.2	2.6	1.6	2.5			782
4/20	一	南瓜飯	塔香素肚	醬瓜豆腐	青菜	黃豆芽素肉絲湯		5.6	2.5	2.0	2			720
4/21	二	五穀飯	鮮菇壽喜燒	花生豆干	青菜	鮮菇蔬菜湯		5.5	2.0	2.3	2.2			692
4/22	三	白扁麵	白醬義大利麵	薯餅	有機青菜	南瓜濃湯	鮮奶	5.0	2.0	1.3	3			666
4/23	四	糙米飯	紅燒油腐丁	雙花炒素肉	青菜	蘿蔔玉米湯		5.6	2.2	2.2	2.5		0.8	846
4/24	五	白米飯	醬燒麵腸	時蔬炒蛋	青菜	鳳梨銀耳湯		5.5	2.4	2.0	2.2			714
4/27	一	小米飯	蘿蔔素滷	鮮蔬寬粉	青菜	筍香素排骨湯		5.8	2.0	2.2	2			701
4/28	二	燕麥飯	糖醋素排骨	瓠瓜鮮菇	青菜	白菜素丸湯	水果	5.5	2.1	2.6	2	1		756
4/29	三	白拉麵	日式什錦拌麵	高麗菜捲	有機青菜	三絲湯		5.0	2.0	2.0	2			640
4/30	四	糙米飯	梅干素肉燥	冬瓜什錦	青菜	日式味噌湯		5.5	2.4	2.2	2.2			719

鮮乳和保久乳的營養價值差很大?

鮮乳係指以生乳為原料，經高溫短時間或超高溫短時間殺菌方式，因無法達到完全無菌的狀態，保存期限較短且需冷藏供飲用；保久乳係指以生乳或鮮乳經高壓滅菌或高溫滅菌，且包材也需經無菌處理，並採無菌充填模式，方可較長時間保存。二者的來源都一樣，只是差在包裝及殺菌的方式不同，產生保存期限的差異。

鮮乳的營養成份包括了蛋白質、脂肪、碳水化合物(乳糖)、礦物質及維生素，高溫殺菌的保久乳只會被破壞少許對熱敏感的营养素如維生素C，大部分的營養成份都能保留，因此鮮乳跟保久乳的營養成份大部分是相同的，都是補充鈣質與蛋白質的良好來源。

資料來源:衛生福利部國民健康署網站<https://www.hpa.gov.tw/Pages/Detail.aspx?nodeid=127&pid=14273>

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







115年4月份午餐食譜(葷)

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		
四月二十日	星期一	南瓜飯	塔香雞丁 (煮)			醬瓜豆腐 (煮)			青菜 (炒)			黃豆芽肉絲湯 (煮)				
			骨腿丁	30 g	92 斤	豆腐	110 g	336 斤	青菜	75 g	229 斤	黃豆芽	25 g	76 斤		
			雞胸丁	40 g	122 斤	碎花瓜	20 g	61 斤				肉絲	6 g	19 斤		
			馬鈴薯	27.5 g	84 斤	三色丁	5 g	15 斤				雞蛋	6 g	19 斤		
			洋蔥	18.5 g	57 斤	絞肉	6 g	18 斤				大骨	6 g	19 斤		
			胡蘿蔔	10 g	30.5 斤	蔥	10 g	30.5 斤								
			九層塔	1.6 g	5 斤											
四月二十一日	星期二	五穀飯	壽喜燒肉 (煮)			花生豆干 (煮)			青菜 (炒)			鮮菇蔬菜湯 (煮)				
			肉片	70 g	214 斤	豆干丁	50 g	153 斤	青菜	75 g	229 斤	瓠瓜	30 g	92 斤		
			高麗菜	30 g	92 斤	水煮花生	3.2 g	10 斤				金針菇	7 g	21 斤		
			洋蔥	18.5 g	57 斤	洋蔥	19 g	58 斤				生香菇	3 g	9 斤		
			胡蘿蔔	10 g	31 斤	胡蘿蔔	9 g	28 斤				蔥	1.7 g	5 斤		
						黑輪	9 g	27.5 斤				大骨	5 g	15 斤		
四月二十二日	星期三	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)				
			白拉麵	135.5 g	413 斤	麥克雞塊*3		5600 個	有機青菜	75 g	229 斤	南瓜	50 g	153 斤		
			絞肉	34 g	104 斤							奶粉		2 罐		
			三色丁	8.5 g	26 斤							義大利香料		斤		
			洋蔥	20.3 g	62 斤							紅蘿蔔	10 g	31 斤		
			冷凍白花菜	20.3 g	62 斤											
			蘑菇罐頭													
四月二十三日	星期四	糙米飯	蔥燒魚丁 (煮)			雙花炒肉 (煮)			青菜 (炒)			蘿蔔玉米湯 (煮)			鮮奶	
			魚丁	80 g	244 斤	冷凍青花	55 g	168 斤	青菜	75 g	229 斤	白蘿蔔	50 g	153 斤		
			洋蔥	23 g	70 斤	冷凍白花	40 g	122 斤				冷凍玉米粒	10 g	31 斤		
			胡蘿蔔	6 g	18 斤	胡蘿蔔	10 g	31 斤				老薑片	1 g	3 斤		
			米血	10 g	31 斤	肉絲	12 g	37 斤								
			四分干丁	15 g	46 斤											
四月二十四日	星期五	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	40 g	122 斤	時蔬	20 g	61 斤	青菜	75 g	229 斤	白木耳	1 g	3 斤		
			酸菜絲	13 g	40 斤	雞蛋	60 g	183 斤				山粉圓	1 g	3 斤		
			胡蘿蔔	10 g	31 斤	紅蘿蔔	13 g	40 斤				紅棗		1 包		
			木耳	10 g	31 斤							枸杞		2 包		
			洋蔥	30 g	92 斤							鳳梨罐		5 罐		

