

虎林國中、虎林國小、香山國小 115 學年度午餐推行委員會議第 1 次會議紀錄

會議時間：115 年 8 月 20 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、115 學年度午餐廚房之承辦廠商，由協呈食品股份公司得標；115 學年度每日午餐費用單價：國小學生餐費 60 元(市府全額補助 60 元)、國高中學生餐費 65 元(國中學生市府全額補助 65 元)。

二、115 學年度參加午餐之用餐師生，每學期統一收取午餐代收代辦費「午餐基本費」360 元，午餐基本費為用於支應廚房水、電、瓦斯等燃料費、用餐器具設備與學生配膳用品..等；四校參加午餐之教職員，依照國高中學生費用收取支應午餐費：每日午餐餐費 65 元與每學期午餐基本費 360 元。

三、115 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、115 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
115 年 6 月自來水費	7,748
115 年 6 月電費	19,713
115 年 6 月天然氣費	28,608
115 年 7 月自來水費	8,213
115 年 7 月電費	22,138
115 年 7 月天然氣費	18,698
115 年 8 月自來水費	4,678
115 年 8 月電費	9,649
基本費結餘款支出	297,326
合 計：	416,771

五、114 學年度第 2 學期(115 年 2 月 11 日～115 年 7 月 31 日)午餐經費收支情形：

114 學年度第 2 學期午餐經費總收入 3,107,477 元，總支出 2,968,506 元，總結餘 138,971 元；114 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、115 年 5~8 月份基本費結餘款支出項目審核。

說明：115 年 5 月 22 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)~	
分攤香山國小 115 年 4~6 月份使用電梯送餐所需電費	15,000
分攤虎林國中 115 年 4~6 月份使用電梯送餐所需電費	18,000
廚房 115 年 8 月自來水費	4,678
廚房 115 年 8 月電費	9,649
廚房及用餐相關設備、器具~	
分攤香山國小 115 年 4~6 月份使用電梯送餐所需保養費	7,200
午餐廚房用餐衛生用品(口罩)費用	34,800
午餐衛生耗材(洗手皂、洗碗精、擦手紙..等)費用	52,494
廚房蒸飯庫漏氣補砂利康及內板焊接換門栓等維修費用	15,225
廚房爐芯疏通、迴轉鍋、切菜機與冰箱保養..等維護費用	11,130
廚房鍋爐保養與鍋爐藥劑補充費用	9,000
115 學年度學校午餐招標評選委員 2 位出席費	5,000
115 年午餐招標評選委員 1 位出席費、高鐵與計程車交通費	3,250
115 上. 廚房器具~廚房乾料庫地板修繕費用	82,900
廚房環境清潔及維護~	
廚房 115 年 4~6 月份飲用水質檢驗	4,000
廚房抽檢食材(豬肉丁)檢驗費用	2,500
廚房汙水截油槽清運淤泥費用	13,500
廚房 115 年暑假環境消毒費用	5,000
廚房 115 年 7~9 月份飲用水質檢驗	4,000
合計：	297,326

決議：照案通過。

案由二、115 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(115 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、115 年 8~9 月份葷素食菜單審核。

說明：請參閱開會通知附件二(115 年 8~9 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)。

肆、臨時動議：無

伍、散會：10 時 58 分

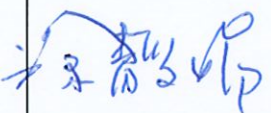
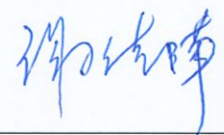
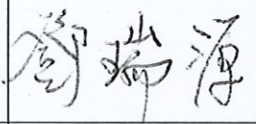
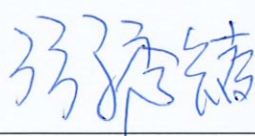
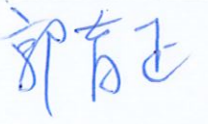
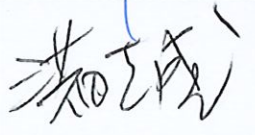
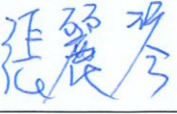
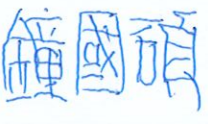
虎林國中、虎林國小、香山國小

115 學年度午餐推行委員會議第 1 次會議簽到單

時間：115 年 8 月 20 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		校 長 謝佳曄 (或處室主任)		校 長 鄧瑞源 (或處室主任)	
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 洪睦盛					
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)			
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：2,162,195 元；(結算至115年1月止) 本學期午餐維運費總收入：2,652,000 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					436,250		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*96餐)	人	1950	960	1,872,000	2,523,000	1,524,560	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		146,160	
	水電、燃料費	水費	月	6	6,000	36,000		31,521	
		電費	月	6	15,500	93,000		83,059	
		天然氣費	月	6	28,500	171,000		130,016	
	當期午餐基本維運費 支應費用概算 小計					2,523,000		1,915,316	
	廚房及用餐 相關設備、 器具	三校送餐電梯電費分攤費用	式	1	72,000	72,000	380,000	111,717	
		廚房財產設備添購維護費用	式	1	80,000	80,000		234,489	爐灶、鍋爐、洗碗 機..等財產設備 檢護修繕、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、餐具、菜瓜 布、清潔劑、擦拭紙.. 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		29,000	
		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 環境餐具清潔檢驗試 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		375,206	200元基本費1950人 =390,000元
總 計						3,339,250	3,339,250	2,290,522	上列各項經費(結餘 款)如有不足，得相互 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
營養師陳文宗	總務主任洪睦盛	會計室邱子軒	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	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
114學年第1學期結餘款											2,162,195				
114學年第2學期	2,432,237	152,640	118,665	165,690	238,245	2,294,601	151,785	118,665	165,690	237,765	137,636	855	0	0	480
114學年第2學期結餘款											2,299,831	855	0	0	480
午餐經費 總結餘											2,301,166				

午餐執行秘書:

營養師陳文宗

總務主任:

總務洪睦盛

會計主任:

會計室邱子軒

校長:

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	115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：2,301,166 元；(結算至115年7月止) 本學期午餐維運費總收入：696,600 元 (約計：1935人*360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*(65元-60元)差額)	人	1280	75	96,000				
		國高中學生+教職員15天緊急應變預估 ((15天*(70元-65元)差額)	人	635	75	47,625				
	設備、其他	蒸氣鍋櫃、爐灶..等財產設備預備更新維護費用	式	1	145,000	145,000				
		乾料庫地板與清洗區、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						433,625	✓			
每學期例行性支出	主副食 (含加菜金)	節慶餐點或其他品項(水果、果汁、鮮乳或豆漿..等)加菜金	人	1935	180	348,300	✓		當期午餐基本維運費支應，如有不足，得以歷年結餘款支應。	
	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						648,300	✓		
	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、油煙設備清洗維護..	
		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、擦拭紙..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	5,000	5,000				
		廚房水質檢測費用	式	2	4,000	8,000			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	13,500	13,500				
		廚房衛生管理檢驗費用	式	1	9,500	9,500			每學期食材抽驗2次及環境餐具清潔檢驗試驗費用	
	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						380,000	✓		200元基本費1935人-387,000元	
總 計						1,461,925	✓		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	總務主任洪睦盛	會計室主任邱子軒	校長涂靜娟

虎林國中、虎林國小、香山國小、數位實驗高中 學校午餐
115 年 8.9 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
8/31	一	小米飯	蔥燒嫩雞	玉米肉末	青菜	海芽蛋花湯		6.1	2.0	1.4	2.2	0	0	694
9/1	二	麥片飯	壽喜燒肉	涼薯什錦	青菜	榨菜粉絲湯		5.8	2.9	2.3	2.0	0	0	752
9/2	三	白拉麵	義式番茄肉醬麵	麥克雞塊	有機青菜	玉米濃湯		6.0	2.6	1.5	3.0	0	0	777
9/3	四	糙米飯	鐵板排骨	海根干片	青菜	日式味噌湯		5.5	2.7	1.9	2.2	0	0	716
9/4	五	地瓜飯	五香豆腐	紅蘿蔔炒蛋	青菜	珍珠冬瓜茶	堅果包	6.7	1.9	1.3	2.5	0	0	734
9/7	一	糙米飯	黑胡椒雞丁	高麗菜豆包絲	青菜	蘿蔔什錦湯		5.7	2.0	2.4	2.0	0	0	685
9/8	二	芋頭飯	紅燒魚丁	黃瓜燴三鮮	青菜	銀芽肉絲湯	水果	5.6	2.1	2.6	2.0	1	0	748
9/9	三	刀削麵	炸醬麵	香滷雞腿	有機青菜	酸辣湯		5.5	3.2	1.3	2.5	0	0	748
9/10	四	紫米飯	咖哩肉柳	古早味白菜滷	青菜	筍香排骨湯		5.8	2.5	2.2	2.0	0	0	724
9/11	五	糙米飯	鮮蔬什錦炒飯	手工油腐	青菜	綠豆麥片湯	堅果包	6.6	1.9	1.4	2.5	0	0	733
9/14	一	糙米飯	梅干燒肉	農家小炒	青菜	雙色玉米湯		5.9	3.8	1.6	2.0	0	0	804
9/15	二	麥片飯	塔香雞丁	冬瓜什錦	青菜	番茄蔬菜湯		5.5	2.0	2.6	2.0	0	0	729
9/16	三	紅麵線	古早味麵線糊	香酥魚排	有機青菜	包子		5.5	2.0	1.2	2.5	0	0	662
9/17	四	糙米飯	香滷肉燥	鮮瓜什錦	青菜	三絲湯	豆漿	5.6	2.9	2.3	2.2	0	0	750
9/18	五	五穀飯	芹香豆包	金茸滑蛋	青菜	紅豆薏仁湯	堅果包	6.5	2.4	1.4	2.2	0	0	750
9/21	一	燕麥飯	奶香玉米雞	鳳梨炒木耳	青菜	冬瓜排骨湯		6.0	2.0	2.1	2.0	0	0	698
9/22	二	南瓜飯	沙茶肉片	黃瓜鮮燴	青菜	蔬菜蛋花湯	裁切水果	5.6	2.5	2.3	2.2	1	0	782
9/23	三	炊粉	風城炒炊粉	香滷雞翅	有機青菜	白菜魚羹湯		5.6	2.2	2.0	2.5	0	0	701
9/24	四	糙米飯	宮保豬柳	開陽蒲瓜	青菜	時蔬珍菇湯	堅果包	5.5	2.6	2.3	2.2	0	0	839
9/25	五	中秋節放假一日												
9/28	一	教師節放假一日												
9/29	二	麥片飯	蠔油燒雞	玉菜寬粉	青菜	鮮瓜百匯湯	水果	6.2	2.0	2.4	2.5	0	0	736
9/30	三	烏龍麵	日式炒烏龍麵	香滷豬排	有機青菜	蘿蔔玉米湯		5.7	2.3	1.5	2.5	0	0	706

*本菜單使用之豬肉皆為國產在地食材

◎營養小知識-補「鈣」秘笈◎

(一)補充什麼「鈣」厲害？

1. 乳製品，如鮮奶、起司。
2. 豆製品，如豆腐、豆干。
3. 帶骨海帶海鮮，如小魚干、海芽。
4. 深色蔬菜類，莧菜、青江菜。
5. 堅果種子類，如黑芝麻、腰果。

(二)補鈣小撇步

1. 補充幫助鈣吸收的營養素，如維生素D、維生素K、維生素C。
2. 不利鈣質吸收的物質，如咖啡因過量、鈉含量過高。

可以吃什么補鈣？
常見的高鈣食材清單

補充鈣質小撇步

除了每天吃足夠份量，再提供幾個小撇步，讓鈣質可以吸收的更好！

幫助鈣質吸收	不利鈣質吸收
維生素D 足夠的維生素D	維生素E 維生素E：1
維生素C 柑橘類水果	維生素K 新陳代謝速度
維生素K 深綠色蔬菜	維生素A 高單位魚肝油
維生素A 深綠色蔬菜	維生素B 高單位魚肝油

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

115年 8.9 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
8/31	一	小米飯	醬燒麵腸	玉米鮮蔬	青菜	海芽蛋花湯		6.1	2.2	1.4	2.2	0	0	726
9/1	二	麥片飯	壽喜鮮菇	涼薯什錦	青菜	榨菜粉絲湯		5.8	2.2	2.4	2.0	0	0	723
9/2	三	白拉麵	義式番茄素肉醬麵	酥炸薯餅	有機青菜	玉米濃湯		6.0	2.0	1.5	3.0	0	0	750
9/3	四	糙米飯	滷蘭花干	海根干片	青菜	日式味噌湯		5.5	2.7	1.9	2.2	0	0	735
9/4	五	地瓜飯	五香豆腐	紅蘿蔔炒蛋	青菜	珍珠冬瓜茶	堅果包	6.7	1.9	1.3	2.5	0	0	753
9/7	一	糙米飯	四喜烤麩	高麗菜豆包絲	青菜	蘿蔔鮮菇湯		5.7	2.2	2.4	2.0	0	0	718
9/8	二	芋頭飯	紅燒素雞	黃瓜燴三鮮	青菜	銀芽豆腐湯	水果	5.6	2.1	2.6	2.0	1	0	766
9/9	三	刀削麵	炸醬麵	香滷豆包片	有機青菜	酸辣湯		5.5	3.2	1.3	2.5	0	0	767
9/10	四	紫米飯	咖哩百頁	古早味白菜滷	青菜	筍香素排骨湯		5.8	2.5	2.2	2.0	0	0	743
9/11	五	糙米飯	鮮蔬什錦炒飯	手工油腐	青菜	綠豆麥片湯	堅果包	6.6	2.1	1.3	2.5	0	0	765
9/14	一	糙米飯	梅干素肉燥	農家小炒	青菜	雙色玉米湯		5.9	3.8	1.6	2.0	0	0	825
9/15	二	麥片飯	塔香素雞丁	冬瓜什錦	青菜	番茄蔬菜湯		5.5	2.0	2.6	2.0	0	0	687
9/16	三	紅麵線	古早味麵線糊	香酥素魚排	有機青菜	包子		5.5	2.0	1.2	2.5	0	0	678
9/17	四	糙米飯	香滷素肉燥	鮮瓜什錦	青菜	三絲湯	豆漿	5.6	2.9	2.3	2.2	0	0	769
9/18	五	五穀飯	芹香豆包	金茸炒蛋	青菜	紅豆薏仁湯	堅果包	6.5	2.4	1.4	2.2	0	0	769
9/21	一	燕麥飯	奶香玉米什錦	鳳梨炒木耳	青菜	冬瓜薑絲湯		6.0	2.0	2.2	2.0	0	0	714
9/22	二	南瓜飯	沙茶豆腐	金沙苦瓜	青菜	蔬菜蛋花湯	裁切水果	5.6	2.4	2.4	2.2	1	0	793
9/23	三	炊粉	風城炒炊粉	高麗菜捲	有機青菜	白菜素魚羹湯		5.6	2.0	2.2	2.5	0	0	707
9/24	四	糙米飯	宮保干丁	清炒蒲瓜	青菜	食蔬珍菇湯	堅果包	5.5	2.6	2.3	2.2	0	0	736
9/25	五	中秋節放假一日												
9/28	一	教師節放假一日												
9/29	二	麥片飯	紅燒豆腐	玉菜寬粉	青菜	冬瓜素魚丸湯	水果	6.2	2.4	2.1	2.5	0	0	781
9/30	三	烏龍麵	日式炒烏龍麵	香滷豆包片	有機青菜	蘿蔔玉米湯		5.7	2.3	1.5	2.5	0	0	720

◎營養小知識-補「鈣」秘笈◎

(一)補充什麼「鈣」厲害？

1. 乳製品，如鮮奶、起司。
2. 豆製品，如豆腐、豆干。
3. 帶骨海帶海鮮，如小魚干、海芽。
4. 深色蔬菜類，莧菜、青江菜。
5. 堅果種子類，如黑芝麻、腰果。

(二)補鈣小撇步

1. 補充幫助鈣吸收的營養素，如維生素D、維生素K、維生素C。
2. 不利鈣質吸收的物質，如咖啡因過量、鈉含量過高。



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	
8/31 一	小米飯	蔥燒嫩雞(煮)			玉米肉末(煮)			青菜(炒)			海芽蛋花湯(煮)			
		骨腿丁	40 g	122 斤	玉米粒	33 g	100 斤	時蔬	75 g	229 斤	乾海芽	1 g	3 斤	
		雞胸丁	30 g	90 斤	絞肉	20 g	61 斤				雞蛋	10 g	30 斤	
		白蘿蔔	20 g	61 斤	胡蘿蔔	10 g	31 斤				大骨	7 g	20 斤	
		洋蔥	20 g	61 斤	馬鈴薯	20 g	61 斤				薑絲	1 g	3 斤	
		青蔥	10 g	31 斤	毛豆仁	6 g	18 斤							
9/1 二	麥片飯	壽喜燒肉(煮)			涼薯什錦(煮)			青菜(炒)			榨菜粉絲湯(煮)			
		肉片	70 g	214 斤	豆薯	50 g	153 斤	時蔬	75 g	229 斤	榨菜絲	20 g	60 斤	
		洋蔥	15 g	46 斤	胡蘿蔔	10 g	30 斤				肉絲	7 g	20 斤	
		大白菜	20 g	61 斤	木耳	20 g	61 斤				冬粉	5 g	15 斤	
		黃豆芽	15 g	46 斤	豆干絲	13 g	40 斤				薑絲	1 g	3 斤	
		蔥	1 g	3 斤	肉絲	6 g	18 斤							
					毛豆仁	16 g	47 斤							
9/2 三	白拉麵	義式番茄肉醬麵(煮)			麥克雞塊(炸)			青菜(炒)			玉米濃湯(煮)			
		絞肉	40 g	122 斤	麥克雞塊*3	60 g	5500 片	有機青菜	75 g	229 斤	馬鈴薯	30 g	90 斤	
		番茄	13 g	38 斤							雞蛋	10 g	30 斤	
		三色丁	9 g	29 斤							胡蘿蔔	6 g	19 斤	
		洋蔥	38 g	116 斤							玉米粒	17 g	50 斤	
											奶粉	1 g	3 斤	
											洋蔥	13 g	38 斤	
9/3 四	糙米飯	鐵板排骨(煮)			海根干片(煮)			青菜(炒)			日式味噌湯(煮)			
		排骨丁	40 g	122 斤	海根	24 g	72 斤	時蔬	75 g	229 斤	豆腐	24 g	73.2 斤	
		肉丁	30 g	92 斤	胡蘿蔔	10 g	31 斤				海帶芽	1 g	3 斤	
		洋蔥	37 g	113 斤	木耳	10 g	31 斤				柴魚片		3 包	
		胡蘿蔔	10 g	31 斤	豆干片	30 g	92 斤				味噌			
		蔥	1.8 g	6 斤										
		蒜米	1 g	3 斤										
9/4 五	地瓜飯	五香豆腐(煮)			紅蘿蔔炒蛋(炒)			青菜(炒)			珍珠冬瓜茶(煮)			
		豆腐	60 g	183 斤	雞蛋	60 g	183 斤	時蔬	75 g	229 斤	冬瓜茶磚	15 g	46 斤	
		毛豆仁	6 g	18 斤	紅蘿蔔	30 g	92 斤				粉圓	25 g	76 斤	
		木耳	10 g	31 斤	蔥	3 g	10 斤							
		胡蘿蔔	9 g	28 斤										
		生香菇	6 g	19 斤										
														堅果包

用餐數 1830 人

[illegible]

用餐數 1830 人

[illegible]

用餐數 1830 人

[illegible]

用餐數 1830 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			
9/28	教師節放假一日															
一																
9/29	麥片飯	蠔油燒雞 (煮)			玉菜寬粉 (煮)			青菜 (炒)			鮮瓜百匯湯 (煮)			水果		
		骨腿丁	40 g	122 斤	寬粉	11 g	34 斤	時蔬	75 g	229 斤	冬瓜	54 g	163 斤			
		雞胸丁	30 g	92 斤	高麗菜	44 g	135 斤				小魚丸	6 g	19 斤			
		洋蔥	25 g	77 斤	三色丁	5 g	15 斤				老薑片	1 g	3 斤			
		胡蘿蔔	10 g	29 斤	罈味棒	9 g	28 斤									
		杏鮑菇	6 g	20 斤	木耳	6 g	20 斤									
	二	小黃瓜	10 g	29 斤	肉絲	13 g	38 斤									
9/30	烏龍麵	日式炒烏龍麵 (煮)			香滷豬排 (煮)			青菜 (炒)			蘿蔔玉米湯 (煮)			堅果包		
		豬肉絲	12 g	37 斤	豬排	70 g	1830 片	時蔬	75 g	229 斤	蘿蔔	35 g	107 斤			
		洋蔥	24 g	73 斤							玉米	15 g	46 斤			
		胡蘿蔔	10 g	31 斤							老薑片	1 g	3 斤			
		木耳	6 g	18 斤												
		乾香菇絲	0.6 g	2 斤												
	三	魚板絲	10 g	31 斤												
	高麗菜	25 g	76 斤													