

檔 號：
保存年限：

便簽 於 學生事務處

中華民國 112 年 3 月 15 日

檢陳 111 學年度第 2 學期學校午餐供應委員會議紀錄乙份，請鑒核。

敬陳 校長

幹事郭文芳 0315
1567

如撥
洪國峰
0316/1030

代理教師兼
衛生組長 周宇傑

學生事務處
幹事 章政宏
0315/1845

敬會

事務組

組長劉至敏
0316/0920

總務處

總務處教師
兼總務主任 詹佑民
0316/0925

臺北市立龍山國中 111 學年度第 2 學期

學校午餐供應委員會 會議紀錄

壹、時間：112 年 3 月 14 日(週二) 中午 12:35

貳、地點：3 樓 E 化教室

參、主席：韋政宏主任

記錄：郭文芳

肆、出、列席人員：如簽到表

伍、主席報告：本次會議針對以下事項進行說明

一、審查 112 年 4 月菜單(統鮮)。

陸、業務報告及廠商回應：

一、周宇傑組長：

1. 112 年 2 月份午餐滿意度調查結果為很滿意 16%、滿意 46%、可接受 27%、不滿意 6%、很不滿意 5%
2. 建議新增菜色-糖醋排骨、椰果奶茶、蛤蠣湯、奶油意麵、墨西哥雞腿、鳳梨蝦球、多點韓式料理、蛤蠣，建議刪去菜色-綠豆麥片、摩摩喳喳(口味較不習慣)、燒雞、奶油白菜、三色豆、蕃茄，其他-a. 送的豆奶換一種牌子，建議更換其他品牌的豆漿，原品牌豆漿難喝，像水一樣；b. 太油了、肉很少。
3. 112 年 2 月份午餐無異常情形發生，但是有 2/13-鹹酥雞 x3 應約 65g，秤重只有 50g，2/20-檸檬雞柳條 x2 應約 70g，秤重只有 50g。

二、廠商回應：

1. 針對這兩天的炸物菜單，經由油炸烹煮後水分蒸發後的重量有變少，我們下次會再增加炸物本身的重量，以符合需求。
2. 素食菜單本次已有降低素雞、麵輪、麵腸次數，若次數覺得仍需下修，會於下次供應時再繼續往下修這些食材次數。

柒、菜單審核與討論：(菜單詳見附件)

◎葷食菜單：

1. 4/10 轟炸魚丁*3 塊改成轟炸魚丁*4 塊。
2. 4/13 地瓜薯條*3 條改成地瓜薯條*4 條。
3. 4/17 蝦香白菜改成香炒白菜。
4. 4/28 鹽酥雞*3 塊改成鹽酥雞*4 塊。

◎素食菜單：無。

捌、校長指導：

1. 707、808、908 及 907 班飯菜再麻煩多加一點份量，讓學生能吃飽。
2. 素食的菜單中再製品(素雞、麵腸、麵輪等)盡量少一點，盡量多使用蔬菜原形食

物。

散會：同日 13:00

中華民國五十年五月十一日

中華民國五十年五月十一日

中華民國五十年五月十一日

中華民國五十年五月十一日

中華民國五十年五月十一日

中華民國五十年五月十一日

中華民國五十年五月十一日

中華民國五十年五月十一日

中華民國五十年五月十一日

中華民國五十年五月十一日

中華民國五十年五月十一日

中華民國五十年五月十一日

中華民國五十年五月十一日

中華民國五十年五月十一日

中華民國五十年五月十一日

中華民國五十年五月十一日

中華民國五十年五月十一日

中華民國五十年五月十一日

中華民國五十年五月十一日

中華民國五十年五月十一日

中華民國五十年五月十一日

中華民國五十年五月十一日

中華民國五十年五月十一日

中華民國五十年五月十一日

中華民國五十年五月十一日

中華民國五十年五月十一日

中華民國五十年五月十一日

中華民國五十年五月十一日

中華民國五十年五月十一日

中華民國五十年五月十一日

中華民國五十年五月十一日

中華民國五十年五月十一日

中華民國五十年五月十一日

中華民國五十年五月十一日

日期	星期	主食	主菜	副菜一	副菜二	蔬菜	湯品	附品	鈣含量 (mg)	脂肪含量 (g)	蛋白質 (g)	碳水化合物 (g)	纖維素 (g)	鈉 (mg)	其他 (g)	總分 (大分)	
~~ 五天兒童清明連假 ~~ 好HAPPY ~~																	
06	四	小米飯 白米+小米-蒸(8.5:1.5)	豬肉筑前煮 祥園豬肉+時蔬-煮	肉蓉寬粉 寬粉+干丁+雞肉+時蔬-煮	清炒高麗 高麗菜+時蔬-炒	有機蔬菜	鮮瓜雞湯 雞肉+瓜+薑-煮		342	6.2	2.9	2.0	3.0			851	
07	五	五穀飯 白米+五穀米-蒸(8.5:1.5)	紐澳良炒雞 雞肉+時蔬-炒	★◎椒鹽花枝丸X2 花枝丸-炸(每人X2, 約40-50g)	彩繪玉米 玉米+時蔬-煮	有機蔬菜	紫菜肉絲湯 紫菜+祥園豬肉+薑-煮		334	6.2	2.8	2.0	2.9			825	
10	一	紅藜飯 白米+紅藜-蒸(8.5:1.5)	綠咖哩豬 祥園豬肉+馬鈴薯+時蔬-煮	★轟炸魚丁X4 魚-炸(每人X4, 約60-70g)	金菇海絲 海絲+時蔬-煮	青菜	柴魚味噌湯 味噌+豆腐+柴魚-煮		354	6.6	3.0	1.9	2.9			830	
11	二	燕麥飯 白米+燕麥-蒸(8.5:1.5)	糖醋肉 祥園豬肉+鳳梨+時蔬-煮	★◎麥克雞塊X2 雞塊-炸(每人X2, 約40-50g)	脆炒白菜 大白菜+時蔬-炒	青菜	香菇雞湯 香菇+雞肉-煮		321	6.6	3.0	2.0	2.9			808	
12	三	有機飯	奶油鮮菇雞 雞肉+時蔬-煮	香蔥炒蛋 蔥+蛋+時蔬-炒	時令條豆 條豆+時蔬-煮	有機蔬菜	鮮蔬肉絲湯 祥園豬肉+時蔬-煮		327	6.2	3.0	2.0	2.9			814	
13	四	番茄肉醬 義大利麵	醬燒雞排X1 雞排-燒(每人X1, 約65-75g)	地瓜薯條X4 地瓜薯條-烤(每人X4, 約30-45g)	有機高麗	青菜	玉米濃湯 玉米+時蔬-煮		321	6.4	2.8	1.9	2.7			827	
14	五	紫米飯 白米+紫米-蒸(8.5:1.5)	泡菜年糕雞 芝麻+年糕+雞肉+泡菜+時蔬-燒	大醬燒豆腐 祥園豬肉+豆腐+時蔬-煮	干絲芽菜 豆芽菜+干絲+時蔬-煮	有機蔬菜	◎黑糖珍珠 粉圓+黑糖-煮	鮮奶	434	6.6	3.0	2.0	2.8	1		912	
17	一	薏仁飯 白米+薏仁-蒸(8.5:1.5)	蒙古燒肉 祥園豬肉+時蔬-燒	★金黃魚條X2 魚-炸(每人X2, 約30-45g)	香炒白菜 大白菜+時蔬-炒	青菜	金榜麵線羹 麵線+時蔬+紫魚片-煮	履歷 豆漿	371	6.4	3.0	2.0	2.8			838	
18	二	麥片飯 白米+麥片-蒸(8.5:1.5)	古早味豬排X1 豬排-燒(每人X1, 約65-75g)	番茄炒蛋 番茄+蛋+時蔬-煮	清爽炒筍 筍+時蔬-炒	青菜	綠豆薏仁湯 綠豆+薏仁-煮		347	6.2	3.0	1.9	2.8			833	
19	三	有機飯	青醬燉雞 雞肉+時蔬-燉	芹香肉絲 豆干+祥園豬肉+時蔬-炒	椒香四季 四季豆+時蔬-炒	有機蔬菜	玉米湯 玉米+時蔬-煮	水果	320	6.6	3.0	2.0	2.9	1		868	
20	四	招牌油飯	香燒雞翅X1 三節雞翅-燒(每人X1, 約65-75g)	滷味拼盤 豆干+鵝蛋+時蔬-滷	鮮炒高麗 高麗菜+時蔬-炒	有機蔬菜	時瓜排骨湯 排骨+瓜+薑-煮		353	6.4	2.8	2.0	3.0			803	
21	五	糙米飯 白米+糙米-蒸(8.5:1.5)	蒜泥白肉 祥園豬肉+時蔬-煮	★◎轟炸雞柳條X2 雞柳條-炸(每人X2, 約40-50g)	彩繪花椰 花椰菜+時蔬-煮	有機蔬菜	酸辣湯 豆腐+時蔬-煮		333	6.5	2.7	2.0	2.8			834	
24	一	小米飯 白米+小米-蒸(8.5:1.5)	招牌咖哩雞 雞肉+馬鈴薯+時蔬-煮	◎可樂餅X1 可樂餅-烤(每人X1, 約30-40g)	奶香白菜 大白菜+時蔬-煮	青菜	海芽味噌湯 味噌+豆腐+海芽-煮		348	6.5	2.8	2.0	2.8			817	
25	二	蒜香 義大利麵	西式茄汁豬排X1 豬排-燒(每人X1, 約65-75g)	椒鹽薯餅X4 馬鈴薯餅-烤(每人X4, 約35-50g)	清炒海結 海結+時蔬-炒	青菜	南瓜濃湯 南瓜+地瓜+時蔬-煮		374	6.4	2.8	2.0	3.0			824	
26	三	有機飯	菇菇雞 雞肉+時蔬-燒	玉米豆腐蛋 蛋+豆腐+玉米-炒	鮮炒花椰 花椰菜+時蔬-炒	有機蔬菜	什錦蔬菜湯 祥園豬肉+時蔬-煮		331	6.6	3.0	2.0	3.0			828	
27	四	燕麥飯 白米+燕麥-蒸(8.5:1.5)	◆五味魷魚 魷魚+時蔬-煮	無錫排骨 祥園豬肉+芝麻+年糕-煮	彩繪四季 四季豆+時蔬-煮	有機蔬菜	番薯西米露 地瓜+西谷米+椰奶-煮		324	6.3	3.0	2.0	3.0			804	
28	五	胚芽飯 白米+胚芽-蒸(8.5:1.5)	冬瓜燒豬 祥園豬肉+時蔬-燒	★鹽酥雞X4 雞肉-炸(每人X4, 約50-65g)	有機高麗 有機高麗菜+時蔬-煮	青菜	筍子湯 筍-煮	鮮奶	435	6.2	2.8	2.0	2.8	1		920	
主菜種類(次/月)																	
主菜食材特性(次/月)																	
副菜食材分析(次/月)																	
其他分析(次/月)																	
魚肉類		豬肉		雞肉		生鮮食材		調理食品		加工食品		魚肉類		其他		油炸品	
次		次		次		次		次		次		次		次		次	
0		1		8		15		2		3		1		6		3	

本公司全面使用「非基因改造」之豆製品及玉米

◆表示3毫1Q增加溯源水產品

※本菜單含有甲殼類、芒果、花生、牛(羊)奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類及以上各項其製品，不適合對其過敏體質者食用※



