

檔 號：
保存年限：

便簽 於 學生事務處

中華民國 112 年 10 月 17 日

檢陳 112 學年度第 1 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 10/17
1436

教師兼衛生組長王詩妤
10/17
1445

學生事務處主任章政宏
10/17/1620

敬會

事務組

組長劉至敏
1018/1700

總務處

教師兼總務主任郭玟玟
1018/1800

台北市立泰山國民中學
校長江幸真

1019/0900

裝

訂

臺北市立龍山國中 112 學年度第 1 學期

學校午餐供應委員會 會議紀錄

壹、時間：112 年 10 月 17 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、8.9 月午餐滿意度調查結果(統鮮)

二、審查 112 年 11 月菜單(統鮮)。

陸、業務報告及廠商回應：

一、王詩妤組長：

1. 8.9 月午餐滿意度調查結果(統鮮)為很滿意 27%，滿意 43%，可接受 26%，不滿意 2%，很不滿意 2%。
2. 建議新增菜色-榨菜炒肉絲，建議刪除菜色-醬汁燒豚肉、脆炒豆薯、韓拌黃芽、沙嗲乾鍋雞、柬埔寨椰香雞、玉米起司奶醬炒蛋、三色豆很難吃、青菜太硬，沒有味道；其他-一週一天水果或每天水果，甜湯多一點，只要單綠豆湯，不要其他料，魚有腥味，菜單名稱令人期待，但實際菜色看起來不美味，調味怪怪的等。
3. 午餐異常情形-無，份量不足-9/1 802 班加 6 人份、804 班加 5 人份，9/4 807 班加 6 人份，9/7 707 飯量加 5 人份，9/21 703 班加 5 人份。

二、廠商回應：無

柒、午餐供應之決議事項與結果：

一、決議事項：無。

捌、菜單審核與討論：(菜單詳見附件)

◎葷食菜單：無修改。

◎素食菜單：無修改。

玖、校長指導：無。

散會：同日 12:55

78統鮮美食112年11月菜單

本店有原料
原產地 臺灣

龍山國中

*本公司全面使用【非基因改造】玉米及黃豆製品，且未使用輻射污染食品 地址：新北市三區中興北街136巷18弄18號 電話：(02) 2999-0088

營養師：陳芝庭(營養字第6651號)

日期	星期	主食	主菜	副菜1	副菜2	兩菜	湯品	附餐	金雞 料理	豆魚 類肉	蔬 菜	油 類	熱 量	
1	三	有機白飯 有機米	茄汁肉柳 豬肉柳+洋葱+蕃茄醬-煮	花生滷豆干 豆干+毛豆+花生-油	清炒時瓜 時瓜+金針菇+紅蘿蔔-炒	有機 青菜	香菇雞湯 高麗菜+香菇+雞骨+紅棗	水果	6.0	2.7	2.2	2.5	790	
2	四	白飯 白米	泰式甜雞醬雞塊 雞肉+洋葱-燒	薑黃椰奶燉肉 馬鈴薯+豬肉塊+芋頭+綠色時蔬-煮	蝦香高麗菜 高麗菜+紅蘿蔔+蝦米-炒	有機 青菜	椰果西米露 椰果+西谷米+百香果汁		6.2	2.6	2.1	2.4	790	
3	五	金瓜肉茸 炒米粉 米粉+南瓜+豬絞肉+香菇	★ 炸豬排X1 豬排*1(55g)-炸	玉米雞茸 玉米粒+雞肉+洋葱+紅蘿蔔-炒	乾煸四季 四季豆+彩椒-炒	有機 青菜	酸辣清湯 豆腐+竹筍+木耳+紅蘿蔔		6.3	2.5	2.0	2.5	791	
6	一	糙米飯 白米+糙米	★炸魚排X1 魚排(55-65g)X1-炸	古早味香蔥肉燥 白蘿蔔+豆干+豬絞肉+紅蔥頭-油	白菜滷 大白菜+紅蘿蔔+香菇-煮	青菜	麵線羹 麵線+紅蘿蔔+木耳+金針菇		6.6	2.5	2.1	2.5	815	
7	二	燕麥飯 白米+燕麥	卡邦尼白醬豬 豬肉塊+洋芋+洋葱+南瓜+毛豆-煮	紅蘿蔔炒蛋 雞蛋+紅蘿蔔+洋葱-炒	紅燒脆筍 竹筍+香菇-燒	青菜	日式豆腐湯 豆腐+海帶芽+柴魚片		6.1	2.5	2.0	2.4	773	
8	三	有機白飯 有機米	麻油雞 雞肉塊+高麗菜+金針菇+枸杞-煮	豆干炒肉絲 豆干+豬肉絲+蔥-炒	紅藜 三色毛豆 豆筍+鷹嘴豆+毛豆+紅藜麥-炒	有機 青菜	紅豆紫米湯 紅豆+紫米		6.2	2.8	2.0	2.6	811	
9	四	野菜 豬肉炊飯 白米+小白菜+豬肉絲+香菇	蔥油鹽麩燒肉 豬肉片+洋葱+蔥-煮	粉紅味噌關東煮 米血糕+貢丸片+油豆腐-煮	快炒豆芽 綠豆芽+木耳+芹菜-炒	有機 青菜	大麥冬瓜湯 冬瓜+大麥仁+雞骨		6.8	2.5	2.0	2.3	817	
10	五	玉米飯 白米+玉米	烤翅小腿X2 翅小腿(30-35g)*2-烤	吻仔魚黃金豆腐羹 豆腐+南瓜+紅蘿蔔+青豆+吻仔魚-煮	螞蟻上樹 高麗菜+冬菇+豬絞肉-炒	有機 青菜	海帶鮑菇湯 海帶+豬湯排+鮑菇	牛 奶	6.5	2.6	2.0	2.6	817	
13	一	燕麥飯 白米+燕麥	蒜泥肉片 豬肉片+綠豆芽+蒜+蒜-煮	茄汁油腐雞 油豆腐+雞肉-煮	玉筍鮮瓜 鮮瓜+紅蘿蔔+玉米筍-炒	青菜	白菜三絲湯 大白菜+香菇+紅蘿蔔		6.0	2.5	2.4	2.3	771	
14	二	五穀飯 白米+五穀米	蠔油香菇雞 雞肉塊+香菇+豆皮-煮	蒸蛋 雞蛋-蒸	蒜香高麗 高麗菜+紅蘿蔔+蒜-炒	青菜	玉米濃湯 玉米+紅蘿蔔+雞蛋		6.4	2.5	2.1	2.4	796	
15	三	有機白飯 有機米	京醬豬柳 豬肉柳+豆豉+蔥-炒	銀蘿燜雞 白蘿蔔+雞肉+時蔬-煮	川耳炒花椰 綠花椰+紅蘿蔔+川耳-炒	有機 青菜	竹筍雞湯 竹筍+雞骨+紅蘿蔔	水果	6.0	2.4	2.1	2.4	761	
16	四	焗烤 蘑菇肉醬 義大利麵 麵+玉米粒+豬絞肉+毛豆+蒜粒	★炸魚排X1 水波魚排(45-50g)X1-炸	蒸餃X2 豬肉菜餃X2-蒸	芝香海帶 海帶+芝麻-煮	有機 青菜	糯米排骨湯 馬鈴薯+糯米+山藥+豬湯排		6.6	2.5	2.0	2.3	803	
17	五	白飯 白米	醬燒豬排X1 豬排(50-55g)*1-油	蝦仁燴三鮮 竹筍+蝦仁+豬肉片+木耳+紅蘿蔔+蔥-煮	豆酥四季豆 四季豆+豆酥-炒	有機 青菜	綠豆芋圓湯 綠豆+芋圓		6.1	2.6	2.3	2.4	788	
20	一	胚芽飯 白米+胚芽	★雞米花 雞肉塊X4-炸	醃醬肉茸豆腐 豆腐+洋葱+豬絞肉+香菇-煮	拌炒黃芽 黃豆芽+海帶芽+紅蘿蔔-炒	青菜	豚骨蔬菜湯 高麗菜+玉米片+豬湯排		6.1	2.7	2.0	2.7	801	
21	二	白飯 白米	濃厚咖哩豬 豬肉塊+洋芋+洋葱+紅蘿蔔-煮	紅燒雞 油豆腐+雞肉+香菇-燒	筑前煮 白蘿蔔+玉米片+紅蘿蔔+海帶結-煮	青菜	金針雞湯 金針花+雞骨		6.3	2.4	2.0	2.3	775	
22	三	有機白飯 有機米	黃燜雞 雞肉+白蘿蔔+彩椒-煮	沙茶豚肉小炒 高麗菜+豬肉片+豆干+蔥-炒	油燜筍茸 筍茸+香菇-煮	有機 青菜	珍珠冬瓜露 粉圓+冬瓜露		6.0	2.7	2.1	2.5	788	
23	四	白飯 白米	蔥爆豬柳 豬肉柳+洋葱+蔥-炒	蜜汁魚塊X2 魚塊X2+芝麻-燒	鮑菇花椰 綠花椰+白花椰+香菇+彩椒-炒	有機 青菜	味噌湯 豆腐+白蘿蔔+味噌		6.0	2.8	2.0	2.5	793	
24	五	哨子蕃茄 煨麵 麵+雞蛋+豬絞肉+蕃茄	烤雞翅X1 雞翅(80-85g)X1-烤	甘梅地瓜條X4 地瓜條+甘梅粉-烤	香菇白菜 大白菜+紅蘿蔔+香菇-煮	有機 青菜	結頭排骨湯 結頭菜+玉米+豬湯排	牛 奶	6.5	2.3	2.0	2.4	786	
27	一	白飯 白米	多蜜醬和風豬肉 豬肉片+洋葱+彩椒-煮	玉米炒蛋 雞蛋+玉米-炒	滷海帶 海帶+豆干-滷	青菜	冬瓜雞湯 冬瓜+雞骨	補助豆奶		6.5	2.7	2.0	2.6	825
28	二	小米飯 白米+小米	莎莎紅醬雞 雞肉塊+豆薯+蕃茄-煮	柴魚白菜肉片煮 大白菜+豬肉片+紅蘿蔔+豆皮-煮	雙色花椰 白花椰+綠花椰+紅蘿蔔-炒	青菜	薑絲海芽湯 雞蛋+海帶芽		6.0	2.4	2.3	2.5	770	
29	三	有機白飯 有機米	滷豬腳 豬肉塊+豬腳+竹筍-油	蒜蓉醬油腐 油豆腐+蒜蓉醬-燒	蝦香 南瓜粉絲 洋葱+冬粉+南瓜+蝦米-炒	有機 青菜	奇亞籽麥茶 麥茶+奇亞籽	水果	6.6	2.7	2.0	2.5	827	
30	四	榨菜肉絲 蛋炒飯 白米+豬肉絲+雞蛋+榨菜	蒲燒鯛X1 鯛魚(30-35g)*1+豆腐-蒸	洋芋肉末 馬鈴薯+豬絞肉+毛豆-炒	清炒高麗 高麗菜+紅蘿蔔-炒	有機 青菜	玉米排骨湯 白蘿蔔+玉米片+豬湯排		6.5	2.5	2.0	2.3	796	
* * * 本菜單含有蝦、蟹、花生、芝麻、堅果、奶、蛋、穀質穀物、豆、魚及其製品，不適合其過敏體質者食用 * * *														

* * * 本菜單含有蝦、蟹、花生、芝麻、堅果、奶、蛋、麩質穀物、豆、魚及其製品，不適含其過敏體質者食用 * * *

♥毛豆是六大類中的豆魚蛋肉類，因豆莢帶有絨毛，故稱之毛豆，營養價值高；含有大量卵磷脂，是大腦發育不可或缺的營養素。

統鮮112年11月素菜單龍山國中

*本公司全面使用【非基因改造】玉米及黃豆製品 服務電話：(02)2999-0088 本校未使用輻射污染食品
營養師：陳芝庭(營養字第6651號)

日期	星期	主食	主菜	副菜1	副菜2	青菜	湯品	備註	全穀 根莖	豆魚 肉蛋	蔬菜	油脂	熱量
1	三	有機白飯 有機米	糖醋油腐 三角油腐-煮	冬瓜麵輪 麵輪+冬瓜-煮	雙色花椰 花椰+香菇-煮	有機蔬菜	竹筍湯 竹筍+香菇+紅蘿蔔	水果	6.1	2.6	2.3	2.5	792
2	四	紫米飯 白米+紫米	豆豉蒼蠅頭 素絞肉+雪裡紅+豆豉+彩椒-炒	五香豆干 豆干*2-油	咖哩洋芋 馬鈴薯+紅蘿蔔-煮	有機蔬菜	海帶豆腐湯 海帶+凍豆腐		6.4	2.5	2.5	2.5	811
3	五	大麥飯 白米+大麥	鹹水豆包 豆包+玉米筍+小黃瓜-煮	紅麴麵腸 麵腸+芝麻-炒	白菜滷 大白菜+香菇+紅蘿蔔-煮	有機蔬菜	薑絲冬瓜湯 薑絲+冬瓜+枸杞+紅棗		6.3	2.4	2.6	2.6	803
6	一	糙米飯 白米+糙米	炸麥克雞塊 素雞塊*2-炸	瓜仔干丁 豆干丁+素絞肉+花瓜-炒	乾煸四季 四季豆+芝麻-炒	青菜	白菜三絲湯 大白菜+木耳+紅蘿蔔+香菜		6.4	2.3	2.5	2.7	805
7	二	南瓜米粉 米粉+南瓜+木耳	野菜百頁 百頁*2-煮	三杯豆腸 豆腸+豆薯+九層塔-燒	玉筍花椰 花椰菜+玉米筍+紅蘿蔔-炒	青菜	雙色蘿蔔湯 白蘿蔔+紅蘿蔔+芹菜		6.3	2.6	2.4	2.5	809
8	三	有機白飯 有機米	彩椒炒豆干 豆干+青椒+彩椒-燒	粉紅味噌 關東煮 油豆腐+蘿蔔+黑米糕+素丸-煮	檸檬椒鹽地瓜 地瓜+檸檬椒鹽-烤	有機蔬菜	麵線羹 紅麴線+紅蘿蔔+木耳+筍		6.3	2.5	2.5	2.6	808
9	四	芝麻飯 白米+芝麻	蕃茄豆腐 豆腐+蕃茄-煮	芋香 紅燒烤麩 烤麩+芋頭+香菜-油	豆酥高麗 高麗菜+豆酥+紅蘿蔔-炒	有機蔬菜	洋芋大麥湯 洋芋+大麥		6.3	2.6	2.5	2.4	807
10	五	玉米飯 白米+玉米	素東坡肉 素東坡肉+筍干-油	豆包三絲 豆包+紅蘿蔔+豆薯+芹菜-炒	蓮子南瓜 南瓜+蓮子-蒸	有機蔬菜	味噌湯 味噌+豆芽菜+海苔	牛奶	6.3	2.3	2.3	2.6	788
13	一	燕麥飯 白米+燕麥	蘑菇醬素雞 素雞丁+馬鈴薯+蘑菇-煮	豆干滷味 海帶+豆干+紅蘿蔔-油	枸杞芽絲 豆芽菜+金針+枸杞-炒	青菜	雙瓜湯 南瓜+冬瓜+薑片		6.3	2.4	2.3	2.6	795
14	二	五穀飯 白米+五穀米	泡菜豆腐 冰豆腐+金針菇+紅蘿蔔+泡菜-煮	塔香豆包 豆包+豆薯+九層塔-燒	麻香海芽 紅蘿蔔+海帶芽-炒	青菜	高麗湯 高麗菜+味噌+紅蘿蔔		6.4	2.5	2.5	2.4	806
15	三	有機白飯 有機米	京醬干絲 豆干絲+芹菜+彩椒-炒	青醬野菇 杏鮑菇+馬鈴薯+紅蘿蔔-煮	茄汁白帶魚 白帶魚+茄汁+紅醬-燒	有機蔬菜	素丸片湯 海帶芽+素丸片+薑絲	水果	6.2	2.6	2.3	2.5	799
16	四	台式炒麵 麵+香菇+高麗菜	五味醬百頁 百頁+五味醬-油	蠔油青江 獅子頭 素獅子頭+青江菜-燒	鍋燒白菜 白菜+香菇+紅蘿蔔-煮	有機蔬菜	榨菜金針湯 金針+金針菇+榨菜		6.3	2.3	2.3	2.6	788
17	五	小米飯 白米+小米	酸甜豆雞 豆雞片+彩椒-煮	沙茶豆皮 白米+豆皮+木耳-煮	脆炒花椰 白花椰+小黃瓜+玉米筍-煮	有機蔬菜	洋芋濃湯 馬鈴薯+西芹+紅蘿蔔		6.4	2.3	2.6	2.5	798
20	一	胚芽飯 白米+胚芽米	醋溜豆皮捲 豆皮+菜捲-燒	豆干小炒 豆干+素火腿+芹菜+香菇-炒	奶醬洋芋 馬鈴薯+玉米+紅蘿蔔-煮	青菜	三絲湯 竹筍+豆筍+紅蘿蔔+木耳		6.3	2.4	2.3	2.3	782
21	二	糙米飯 白米+糙米	炒蚵仔酥 素蚵仔酥+地瓜-炒	酸辣湯豆腐 豆腐+菌菇+紅蘿蔔+木耳-煮	猴頭菇什錦 素猴頭+猴頭菇+高麗菜+枸杞-煮	青菜	玉米濃湯 玉米+西芹+紅蘿蔔		6.4	2.4	2.3	2.4	794
22	三	麻油鮑菇 炒飯 有機白飯+杏鮑菇+筍+香菇	黑胡椒 油豆腐 油豆腐+紅蘿蔔+香菇-煮	炸鹹酥雞 素雞塊+九層塔-炸	椰汁蔬菜 白花椰+洋芋+紅蘿蔔+毛豆-煮	有機蔬菜	薑絲海芽湯 海帶芽+薑絲		6.3	2.3	2.3	2.5	784
23	四	玉米飯 白米+玉米	筍香素羹 筍絲+素肉+紅蘿蔔+木耳+香菜-煮	素蠔油蘭花干 蘭花干+素蠔油-油	香料烤南瓜 南瓜+四季豆+玉筍-烤	有機蔬菜	米粉湯 米粉+芹菜+高麗菜		6.2	2.5	2.6	2.3	790
24	五	芝麻飯 白米+芝麻	四喜烤麩 烤麩+紅蘿蔔+毛豆+香菇-煮	咖哩干丁 豆干+馬鈴薯+紅蘿蔔-煮	木耳炒瓜 瓜+木耳-煮	有機蔬菜	結頭湯 玉米片+結頭菜+芹菜末	牛奶	6.4	2.4	2.3	2.6	803
27	一	蕎麥飯 白米+蕎麥	宮保豆腸 豆腸+花生+彩椒-炒	玉米豆腐 豆腐+玉米+玉米醬+毛豆-煮	鮮菇炒四季 秀珍菇+鮑魚菇+四季-炒	青菜	山藥大麥湯 大麥+山藥+馬鈴薯+枸杞	補助 豆奶	6.3	2.4	2.6	2.4	794
28	二	小米飯 白米+小米	榨菜炒干片 豆干+彩椒+榨菜-炒	素西滷肉 素雞+白菜+香菇+素蹄膀-煮	茄汁燉豆 黃豆+蕃茄+西芹+豆薯-煮	青菜	肉骨茶湯 高麗菜+紅蘿蔔+肉骨茶包+香菇		6.5	2.4	2.4	2.6	812
29	三	有機白飯 有機米	花椰素鰻魚 素鰻魚+白花椰+紅蘿蔔-煮	紅燒油腐 油豆腐+川耳+紅蘿蔔-煮	奶香玉米 銀玉米段-煮	有機蔬菜	黃瓜湯 黃瓜+紅蘿蔔	水果	6.5	2.5	2.4	2.4	808
30	四	五穀飯 白米+五穀米	韓式豆干 四分干+杏鮑菇+芝麻-炒	清蒸臭豆腐 臭豆腐+毛豆-蒸	雙色花椰 綠花椰+玉米+紅蘿蔔-煮	有機蔬菜	番茄什錦湯 番茄+海帶片+西芹		6.4	2.6	2.5	2.5	818

* * * 本菜單含有花生、芝麻、堅果、麩質穀物、豆及其製品，不適合其過敏體質者食用 * * *

♥黃豆是良好的植物性蛋白質的來源，其製品有豆干、豆腐、豆包...等；另外黃豆植株也是增加土壤肥沃度的優良綠肥作物。

臺北市立龍山國民中學 112 學年度第 1 學期

午餐供應委員會會議 簽到表

一、時間：112 年 10 月 17 日(週二) 中午 12:35

二、地點：本校 3 樓 E 化教室

三、主席：江幸真校長

記錄：郭文芳

四、出席人員：

出、列席	姓名/職稱	簽到	姓名/職稱	簽到
出席人員 (計 17 人)	江幸真校長	江幸真	級導師代表 (9)	
	韋政宏主任	韋政宏	教師會代表	呂明宏
	郭玟玟主任	郭玟玟	家長會代表 (7)	羅乙榛
	呂芊穎組長	呂芊穎	家長會代表 (7)	
	吳妤蓁組長	吳妤蓁	家長會代表 (8)	郭紅雲
	王詩妤組長	王詩妤	家長會代表 (8)	游嘉琦
	劉至敏組長		家長會代表 (9)	簡晏雅
	級導師代表 (7)		家長會代表 (9)	
	級導師代表 (8)	林如珊		
列席人員	午餐秘書	林如珊		
	統鮮美食股份有限公司	陳金蓮		