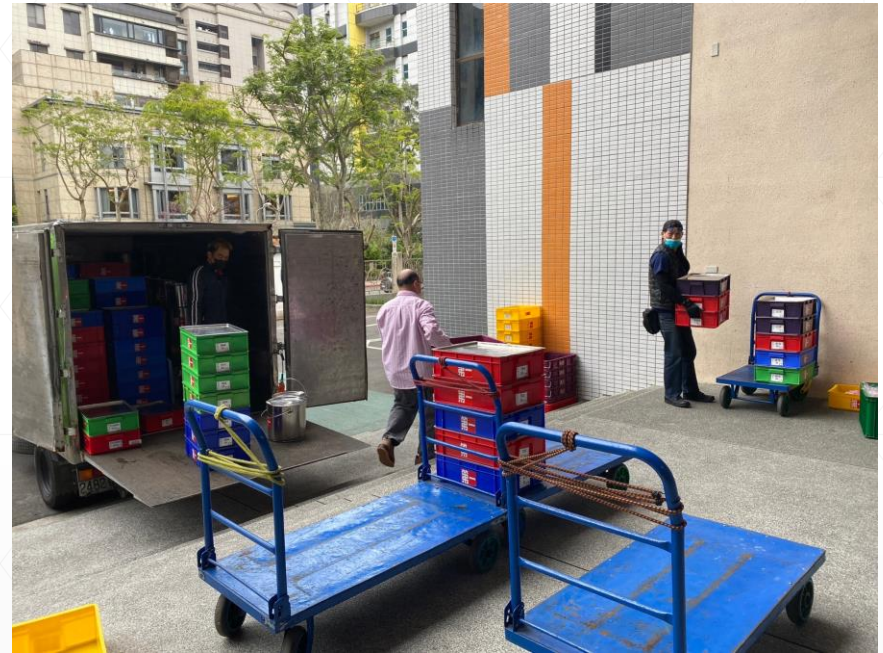


# 111學年度第2學期第2次 午餐供應委員會工作會報

---

112年3月16日

# 一、工作報告-1：



3/20(一)起，8-9年級4-5樓班級的湯桶改放置於電梯外平面，其餘餐桶還實放在3樓

---

# 二-1、廚餘量1：2月(宮保王) 平均4%

日期	本日午餐 總供應餐次 (人數)	本日用餐前 總供應量 (公斤)	本日 廚餘總量 (公斤)	廚餘率及是否超過 15%	原因分析	改善說明	填表人
02/13	1194	680.6	23.8	1. 廚餘率 3.5% 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 未精算供應量 <input type="checkbox"/> 菜色反應不佳 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 修正供應量 <input type="checkbox"/> 改善菜色 <input type="checkbox"/> 營養宣導 <input type="checkbox"/> 其他	
02/14	1182	673.7	28.3	1. 廚餘率 4.2% 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 未精算供應量 <input type="checkbox"/> 菜色反應不佳 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 修正供應量 <input type="checkbox"/> 改善菜色 <input type="checkbox"/> 營養宣導 <input type="checkbox"/> 其他	
02/15	1176	670.3	31.5	1. 廚餘率 4.7% 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 未精算供應量 <input type="checkbox"/> 菜色反應不佳 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 修正供應量 <input type="checkbox"/> 改善菜色 <input type="checkbox"/> 營養宣導 <input type="checkbox"/> 其他	
02/16	1181	673.2	30.3	1. 廚餘率 4.5% 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 未精算供應量 <input type="checkbox"/> 菜色反應不佳 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 修正供應量 <input type="checkbox"/> 改善菜色 <input type="checkbox"/> 營養宣導 <input type="checkbox"/> 其他	
02/17	1181	673.2	31.6	1. 廚餘率 4.7% 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 未精算供應量 <input type="checkbox"/> 菜色反應不佳 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 修正供應量 <input type="checkbox"/> 改善菜色 <input type="checkbox"/> 營養宣導 <input type="checkbox"/> 其他	

# 二-1、廚餘量2：2月(宮保王) 平均4%

02/18	1181	673.2	24.2	1. 廚餘率 3.6% 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 未精算供應量 <input type="checkbox"/> 菜色反應不佳 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 修正供應量 <input type="checkbox"/> 改善菜色 <input type="checkbox"/> 營養宣導 <input type="checkbox"/> 其他
02/20	1181	673.2	22.9	1. 廚餘率 3.4% 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 未精算供應量 <input type="checkbox"/> 菜色反應不佳 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 修正供應量 <input type="checkbox"/> 改善菜色 <input type="checkbox"/> 營養宣導 <input type="checkbox"/> 其他
02/21	1181	673.2	28.3	1. 廚餘率 4.2% 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 未精算供應量 <input type="checkbox"/> 菜色反應不佳 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 修正供應量 <input type="checkbox"/> 改善菜色 <input type="checkbox"/> 營養宣導 <input type="checkbox"/> 其他
02/22	1181	673.2	26.3	1. 廚餘率 3.9% 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 未精算供應量 <input type="checkbox"/> 菜色反應不佳 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 修正供應量 <input type="checkbox"/> 改善菜色 <input type="checkbox"/> 營養宣導 <input type="checkbox"/> 其他
02/23	1181	673.2	24.2	1. 廚餘率 3.6% 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 未精算供應量 <input type="checkbox"/> 菜色反應不佳 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 修正供應量 <input type="checkbox"/> 改善菜色 <input type="checkbox"/> 營養宣導 <input type="checkbox"/> 其他
02/24	1181	673.2	25.6	1. 廚餘率 3.8% 2. <input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<input type="checkbox"/> 未精算供應量 <input type="checkbox"/> 菜色反應不佳 <input type="checkbox"/> 其他	<input type="checkbox"/> 修正供應量 <input type="checkbox"/> 改善菜色 <input type="checkbox"/> 營養宣導 <input type="checkbox"/> 其他

三、2月份用餐人數:12948人次

## 四、桶餐異物(2月 宮保王)一無

# 五-1、 4月份 菜單 審議

日期	星期	主食	主菜一	主菜二	副菜一	青菜	湯
6	四	香Q白飯 <small>白米(蒸)</small>	咖哩雞 <small>雞肉.馬鈴薯.胡蘿蔔(燉)</small>	蒜泥肉片 <small>豬肉.蒜.豆芽(炒)</small>	海帶豆干 <small>海帶.豆干(滷)</small>	綠色蔬菜	綠豆西米露 <small>綠豆.西谷米(煮)</small>
7	五	薏仁飯 <small>白米.薏仁(蒸)</small>	豆腐燒肉 <small>豬肉.豆腐(燒)</small>	★甜不辣炸雞*2 <small>雞肉.九層塔(炸) 甜不辣</small>	木耳高麗菜 <small>高麗菜.木耳(炒)</small>	綠色蔬菜	冬瓜排骨湯 <small>冬瓜.豬肉(煮)</small>
10	一	小米飯 <small>白米.小米(蒸)</small>	三杯雞 <small>雞肉.米血糕.九層塔(炒)</small>	蔥爆肉絲 <small>豬肉.洋葱.青蔥(炒)</small>	海苔絲蒸蛋 <small>雞蛋.海苔絲(蒸)</small>	綠色蔬菜	大滷湯 <small>豆腐.筍絲.木耳(煮)</small>
11	二	紅醬義大利麵 <small>義大利麵(煮)</small>	★炸虱目魚排*1 <small>魚排(炸)</small>	玉米毛豆雞茸 <small>雞絞肉.玉米.毛豆(炒)</small>	胡蘿蔔花椰 <small>花椰菜.胡蘿蔔(炒)</small>	綠色蔬菜	南瓜濃湯 <small>雞蛋.南瓜.馬鈴薯(煮)</small>
12	三	有機白米飯 <small>有機白米(蒸)</small>	乾炒雞丁 <small>雞肉.馬鈴薯.甜椒.花生(炒)</small>	回鍋肉片 <small>豬肉.回鍋豆干片.高麗菜(炒)</small>	鮮菇筍絲 <small>筍絲.鮮菇.木耳(炒)</small>	有機蔬菜	蘿蔔丸子湯 <small>蘿蔔.丸子.芹菜(煮)</small>
13	四	蕎麥飯 <small>白米.蕎麥(蒸)</small>	里肌肉排*1 <small>豬肉(燒)</small>	番茄豆腐炒蛋 <small>雞蛋.番茄.豆腐(炒)</small>	芝麻菜豆 <small>菜豆.彩椒.芝麻(炒)</small>	有機蔬菜	QQ圓仙草 <small>仙草汁.QQ圓(煮)</small>
14	五	香Q白飯 <small>白米(蒸)</small>	蘿蔔燉肉 <small>豬肉.蘿蔔(燉)</small>	▲烤雞塊*3 <small>雞肉(烤)</small>	白菜滷 <small>白菜.珍珠.木耳(滷)</small>	有機蔬菜	洋芋雞湯 <small>洋芋.雞肉.蔬菜(煮)</small>
17	一	糙米飯 <small>白米.糙米(蒸)</small>	奶香南瓜雞 <small>雞肉.南瓜.玉米.奶粉(炒)</small>	豬肉小炒 <small>豬肉絲.豆干.芹菜(炒)</small>	金菇鮮瓜 <small>鮮瓜.金菇.蔬菜(煮)</small>	綠色蔬菜	番茄蔬菜湯 <small>番茄.馬鈴薯.高麗菜(煮)</small>
18	二	香Q白飯 <small>白米(蒸)</small>	★炸豬排*1 <small>豬排(炸)</small>	筍干滷肉 <small>豬肉.筍干.梅菜(滷)</small>	燴白菜 <small>白菜.胡蘿蔔.木耳(燴)</small>	綠色蔬菜	黑糖地瓜 <small>黑糖.地瓜.地瓜圓(煮)</small>

# 五-2、 4月份 菜單 審議

19	三	有機白米飯	糖醋炒肉	雞肉鮑菇炒蛋	豆皮高麗菜	有機蔬菜	紅棗冬瓜湯
		有機白米(蒸)	豬肉,洋蔥,彩椒(炒)	雞蛋,雞肉,杏鮑菇,馬鈴薯(炒)	高麗菜,豆皮,胡蘿蔔(炒)		冬瓜,紅棗,大骨(煮)
20	四	豆菜拌麵	★去骨雞排*1	瓜仔肉燥	蒜香玉米	有機蔬菜	竹筍肉絲湯
		麵條,豆芽菜(煮)	雞排(炸)	豬絞肉,瓜仔,豆干(油)	玉米粒,胡蘿蔔,馬鈴薯,洋蔥(炒)		筍絲,豬肉,蔬菜(煮)
21	五	紅藜飯	薑汁燒肉	海苔魚塊*2 (生鮮水產品)	雞絞肉蒸蛋	有機蔬菜	芹菜蘿蔔湯
		白米,紅藜(蒸)	豬肉,洋蔥,薑(燒)	魚肉(燒)	雞蛋,雞肉(蒸)		蘿蔔,芹菜,豬肉(煮)
24	一	蕎麥飯	★▲炸雞堡排*1	豬肉油豆腐	玉筍花椰	綠色蔬菜	玉米濃湯
		白米,蕎麥(蒸)	雞排(炸)	油豆腐,豬肉(油)	花椰菜,玉米筍,胡蘿蔔(炒)		玉米,雞蛋,馬鈴薯(煮)
25	二	香Q白飯	咖哩豬	壽喜燒雞丁	蔬菜冬粉	綠色蔬菜	味噌豆腐湯
		白米(蒸)	豬肉,馬鈴薯,胡蘿蔔(燒)	雞肉,白菜,雲耳(燒)	粉絲,小黃瓜,香菇,蔬菜(炒)		豆腐,蘿蔔,洋蔥(煮)
26	三	有機白米飯	菇菇燉雞	沙嗲肉絲	毛豆炒蛋	有機蔬菜	肉骨茶湯
		有機白米(蒸)	雞肉,鮮菇,蔬菜(燉)	豬肉,洋蔥,沙嗲醬(炒)	雞蛋,毛豆,玉米(炒)		豬肉,馬鈴薯,紅棗(煮)
27	四	香鬆飯	蒲燒蒸魚*1	泡菜肉片	可樂餅*1	有機蔬菜	紅豆紫米
韓式		白米,香鬆(蒸)	魚肉(蒸)	豬肉,泡菜,蔬菜(炒)	可樂餅*1(烤)		紅豆,紫米(煮)
28	五	薏仁飯	蜜汁乾燒雞	甜柴魚肉條	洋蔥炒蛋	有機蔬菜	赤肉白菜羹
		白米,薏仁(蒸)	雞肉,地瓜(燒)	豬肉,甜條,甜柴魚(烤)	雞蛋,洋蔥,胡蘿蔔,豬絞肉(炒)		白菜,豬肉,蔬菜(煮)