新北市立永和國中

1141210

桶餐暨合作社管理委員會

114學年度雙翼、統鮮、上將便當廠商

會議紀錄

呈閱

承 辦 人：教師兼衛生組長郭瑾蓉　　敬會

單位主管：教師兼學務主任丁時達

校　　長：校長陳玉芬

總務主任：教師兼總務主任丁國財

會計主任：會計室主任郭怡涓

本案合約至115年7月30日，應依現有規範執行，若有所變更請提變更。

事務組長：事務組長劉昆勳 12.16

蔡天佑委員：

殷祥琪委員：

林倍如委員：

廖昭如委員：

陸佳泰老師：陸佳泰 12.18

楊淑君老師：楊淑君 12.17.

學務處

114學年度115年 1-2月份桶餐菜單暨合作社審核會議

時間：114年12月10日上午10時15分 地點：家長會

	姓　名	職　務	簽　到
01	陳玉芬	校 長	
02	丁時達	學務主任	丁時達
03	丁國財	總務主任	
04	郭怡涓	會計主任	
05	蔡天佑	家長委員	蔡天佑
06	殷祥琪	家長委員	
07	林倍如	家長委員	林倍如
08	廖昭如	家長委員	廖昭如
09	郭瑾蓉	衛生組長	郭瑾蓉
10	劉世勛	事務組長	劉世勛
11	陸佳泰	教師代表	陸佳泰
12	楊淑君	教師代表	楊淑君
13	雙翼	廠商代表	呂永崇
14	上將	廠商代表	李宛遵　蘇志松
15	統鮮	廠商代表	陳世彥　葉秀子
16	許錦雲	午餐秘書	許錦雲
17	林章瀚	學生自治會代表	林章瀚
18	朱苡恩	學生自治會代表	
19	謝欣芸	學生自治會代表	謝欣芸
20			

114學年度永和國中上學期1、2月份桶餐菜單暨合作社審核會議

壹、 開會時間：民國114年12月10日（星期三）上午10:15

貳、 開會地點：本校會議室二

參、 出席人員：如附件簽到表

肆、 會議議程：

一、檢討12月份菜色:

本月份三家桶餐無異物問題需檢討。

二、討論1、2月份菜單:

◎七年級雙翼:

1. 本次的菜單中一月沒有蒸蛋，只有炒蛋→因為是輪著做，請營養師改一次蒸蛋較健康。
2. 一月及二月的菜單中皆沒有蒸蛋，可平均一點讓每週都有蛋料理，因為是良好的蛋白質來源→會再加一次蛋的料理。
3. 菜單中所有的標註都OK 。

◎八年級統鮮:

1. 1/9主菜是韓式燒肉，副菜1是韓式泡菜雞，口感會不會都是湯湯水水的，希望仍是肉品，但是"乾"品？→韓式燒肉會比較乾，有韓式套餐的概念。
2. 菜單中的符號標示都OK。
3. 素食菜單上次已討論過，以後豆製品不用再標示記號。
4. 素食的牛蒡絲用炸的很好吃，這道菜頗受歡迎。

◎九年級上將

1. 2/24蔬炒花枝揚的內容物是什麼→它是一種火鍋料，原料為花枝漿，很像甜不辣。
2. 1/19豆薯蛋花湯裡面有加榨菜，口感是酸的嗎？→榨菜是提味用，只放一點點做調味，並可去除蛋的腥味。

三、下次開會時間:

1/14(三)10:15於會議室二

四、臨時動議:

1. 營養午餐價格調漲：因物價上漲及基本薪資調漲，營養午餐費用 60 元已維持 4 年，三家廠商面臨成本的壓力，人事成本每年都在增加，此外，政府規定廚餘不能回收，需以焚燒的方式處理，也增加了廚餘成本約 5 元，為了維持菜色品質，希望學校能做調整，將餐費調漲至 65 元。廠商會提供成本分析：60 元和 65 元分別是什麼規格。

→學生代表:目前台中國小一餐 75 元，可以漲價。

→家長代表：漲價 5 元 OK，但希望品質可以維持住。

→教師代表：盡量找學生喜歡吃的食物，減少廚餘量，備餐也可以多運用，設定一個規則，可以送給有需要的人，例如：家境清寒的學生。

→廠商代表：政府現在還沒有明確規定廚餘如何處理，政策如何改變目前無法控制。

→最後委員會投票決議：8 票全數同意，將於 115 學年度開始調整 5 元，調漲至 65 元。

→問卷調查方式：以 Google 表單請家長填寫，統計七、八年級是否贊成漲價至 65 元，七成以上同意，最後報局---準備相關文件、市府同意即可。

2. 寒輔及暑輔午餐價格調漲:因寒假及暑假運輸費用高，不敷成本，且沒有三章一 Q 的政府補助 10 元，希望能調漲至 70 元。(目前永平及福和寒暑假都沒有訂桶餐)。

→教師代表：寒暑提供桶餐，可以鼓勵學生留校自習，也感謝廠商是站在幫忙的立場供餐。

→家長代表：有需求的人可接受漲價，但有些家長仍會抱怨。

→經委員會投票 8 票全數通過，同意~~漲至 70 元~~。

→因合約尚未到期，所以要等 115 學年度才能開始調漲暑輔及寒輔午餐價格至 70 元。

3. 合作社問題:合作社販賣的品項，有些不符合規定。

→教師代表：

1. 應先確認法規，定期召開合作社會議，並請廠商列席。
2. 校園可販售食品→由董氏基金會提供的資料，若有違規應警告廠商→嚴重的可罰款，但之後也可能會降低廠商要來招標的意願。
3. 建議可提供相關網站，讓學生反應桶餐或合作社問題。
4. 衛生組→定期督導，合作社管理委員會→負責管理。

→將於 12 月中找一時間，目前暫定 12/19(五)早上 9:00，由總務主任、學務主任、事務組長、衛生組長和合作社老闆召開合作社會議---討論相關議題。

五、散會

雙翼食品 115年1+2月菜單 永和國中

符合三章一Q提供非基改食物，本菜單皆使用國產豬肉，本校未使用輻射污染食品，產地: 台灣

地址:新北市樹林區忠愛街3號.電話:02-26895506.營養師:李素幫(營養字第2703號).張姝緹(第4985號).方慈賢(第8670號).李賢帝(第011132號)

日期	星期	主食	主菜	副菜一	副菜二	蔬菜	湯品	水果	全穀	豆魚	蔬菜	油脂	熱量
2	五	雜糧飯 白米.雜糧米	★炸雞翅 雞翅X1 炸	泰式椰汁咖哩 洋芋.豬肉.椰漿 煮	蝦皮高麗 高麗菜.蝦皮 炒	青菜	玉米蛋花湯 玉米.蛋		6.4	2.5	2.3	2.4	801
5	一	紫米飯 白米.紫米	花生滷豬腳 豬肉.豬腳.花生 滷	冬瓜雞 冬瓜.雞肉 煮	雙色花椰 花椰菜 煮	青菜	●味噌湯 豆腐.洋蔥.味噌	水果	6.4	2.5	2.4	2.4	804
6	二	白飯 白米	●蜜糖雞 雞肉.豆干 燒	菜脯炒蛋 菜脯.蛋 炒	脆炒豆芽 豆芽.韭菜 炒	青菜	針菇海芽湯 海芽.針菇		6.4	2.6	2.5	2.5	815
			●茄汁豆腸 豆腸.時蔬 煮	菜脯炒蛋/薯條 菜脯.蛋 炒/馬鈴薯X3 烤					6.4	2.6	2.5	2.5	818
7	三	台南 花生米糕 白米.糯米.花生	五香肉排 豬排X1 滷	麥克雞塊 麥克雞塊X2 烤	四季條豆 條豆.紅蘿蔔 煮	青菜	結頭菜湯 結頭菜.雞骨架	豆奶	6.5	2.5	2.3	2.4	808
8	四	白飯 白米	★炸雞排 雞排X1 炸	●香菇肉燥乾丁 乾丁.絞肉 煮	鮮蔬黃瓜 黃瓜.紅蘿蔔 煮	有機青菜	榨菜肉絲湯 筍.榨菜.豬肉	水果	6.6	2.6	2.3	2.5	827
9	五	燕麥飯 白米.燕麥	醋溜魚 魚肉.白菜 煮	●叻沙油腐雞 油腐.雞肉 煮	螞蟻上樹 冬粉.時蔬.絞肉 煮	青菜	南洋肉骨茶 蘿蔔.雞骨架		6.4	2.5	2.4	2.5	808
12	一	蕎麥飯 白米.蕎麥	三杯雞 雞肉.筍 炒	高麗炒豬肉 高麗菜.豬肉.菇 炒	清炒扁蒲 扁蒲.紅蘿蔔 炒	青菜	海芽大骨湯 海芽.大骨	水果	6.5	2.5	2.5	2.5	818
13	二	白飯 白米	古早味滷豬排 豬排X1 滷	●壽喜燒豆腐 豆腐.雞肉.洋蔥.木耳 燒	蒜香椰菜 花椰菜.蒜 炒	青菜	味噌蛋花湯 蛋.洋蔥.菇.味噌		6.5	2.5	2.3	2.5	813
14	三	拿波里肉醬 義大利麵 麵.肉.時蔬	★炸 雞 翅 雞翅X1 炸	香蔥吉拿棒 香蔥吉拿棒X1 烤	● 絲瓜什錦 絲瓜.凍腐 煮	青菜	巧達濃湯 洋芋.菇		6.6	2.5	2.4	2.4	818
15	四	白飯 白米	日式咖哩豚肉 豬肉.洋芋.紅蘿蔔 煮	風味蘋果酥捲 蘋果風味派X1 烤	●滷味 豆干.海帶 滷	有機青菜	黃瓜雞湯 黃瓜.雞骨架	水果	6.6	2.6	2.4	2.5	830
16	五	薏仁飯 白米.洋薏仁	麻油雞 雞肉.高麗 煮	番茄炒蛋 番茄.蛋 炒	蠔香粉絲 冬粉.豆芽 煮	青菜	蘿蔔湯 蘿蔔.大骨		6.5	2.5	2.3	2.6	817
19	一	紅藜飯 白米.紅藜米	砂鍋魚丁 魚肉.白菜 燒	麥香雞堡排 雞堡排X1 烤	●燒豆腐 豆腐 煮	青菜	羅宋湯 高麗菜.番茄.大骨	水果	6.6	2.5	2.4	2.5	822
21	三	古早味 雞 滷 飯 白米.雞肉.豬肉	★椒鹽肉柳 豬肉.時蔬 炸	海山醬肉圓 肉圓X1 蒸	炒海帶絲 海帶絲 煮	青菜	冬瓜湯 冬瓜.雞骨架	100% 果汁	6.6	2.6	2.5	2.4	828
22	四	白飯 白米	嫩汁雞排X1 雞排X1 燒	玉米炒蛋 玉米.蛋 炒	●炒豆乾 豆干.豬肉 炒	有機青菜	裙帶海芽湯 海芽.蛋	水果	6.5	2.5	2.4	2.4	811
23	五	小米飯 白米.小米	筍乾扣肉 豬肉.筍乾 滷	義式青醬雞 洋芋.雞肉 煮	炒高麗菜 高麗菜 炒	青菜	紅燒蘿蔔湯 蘿蔔.番茄.雞骨架		6.5	2.5	2.3	2.5	813
		2月菜單											
23	一	紅藜飯 白米.紅藜米	★炸魚排 魚排X1 炸	蘿蔔燒雞 蘿蔔.雞肉.肉骨茶口味 煮	紅蔥豆芽 豆芽.紅蔥 煮	青菜	味噌湯 海芽.蛋.味噌	水果	6.6	2.5	2.4	2.4	815
24	二	白飯 白米	宮保雞丁 雞肉.彩椒 炒	●油腐肉末粉絲 油腐.冬粉.豆芽.絞肉 煮	炒甘藍菜 高麗菜.木耳 炒	青菜	鮮瓜湯 黃瓜.豬肉		6.5	2.6	2.5	2.5	825
25	三	川味麻婆 乾拌麵 麵.肉	醬燒肉排X1 豬排*1 煮	可樂餅X1 可樂餅X1 烤	炒海帶根 海帶根 煮	青菜	●酸辣湯 豆腐.木耳.紅蘿蔔		6.5	2.6	2.4	2.5	823
26	四	白飯 白米	燒雞翅 雞翅X1 燒	蒸蛋 蛋.時蔬 蒸	白菜滷 白菜.菇 煮	有機青菜	結頭大骨湯 結頭菜.大骨	水果	6.5	2.5	2.5	2.4	813

★油炸 1次/週 散肉 其他再製品2次/週 ●豆類製品2次以上/週 菜單除單品(已標註個數)外，每人一平起

◎本菜單可能含有蝦、芒果、花生、奶類、蛋、堅果、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類及其製品等政府公告之11大易致過敏原料，不適合對其過敏體質者食用，食用前請各位師生特別注意。

統鮮美食115年1+2月菜單 永和國中

本店所用原料 原產地 臺灣

＊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：新北市三重區中興北街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	青菜	湯品	附餐	全穀雜糧	豆魚蛋肉	蔬菜	油脂	熱量
1	四	2026元旦放假一天											
2	五	紅藜飯 白米+紅藜麥	左宗棠雞 雞丁+洋蔥+彩椒-燒	蝦仁什錦羹 大白菜+竹筍+豬肉絲+蝦仁+金針菇-煮	毛豆洋芋 馬鈴薯+玉米+毛豆-炒	青菜	●味噌湯 板豆腐+海帶芽+柴魚片		6.3	2.5	2.5	2.6	808
5	一	胚芽飯 白米	蜂蜜咖哩豬 豬肉塊+馬鈴薯+紅蘿蔔+蜂蜜-煮	★炸魚排 魚排X1-炸	●香燒津白 大白菜+豆皮+木耳-炒	青菜	蘿蔔雞湯 白蘿蔔+雞骨+香菇	水果	6.3	2.6	2.5	2.4	807
6	二	白飯 白米	糖醋雞 雞肉+洋蔥+鳳梨-燒 ●糖醋豆包/珍珠丸 豆包X1-滷,紫芋珍珠丸X1-蒸	蒸蛋 雞蛋-蒸	雙色花椰 綠花椰+白花椰+紅蘿蔔-炒	青菜	昆布湯 海帶+杏鮑菇		6.3 6.3	2.5 2.5	2.3 2.3	2.6 2.6	803 803
7	三	奶油青醬雞肉捲捲麵 麵+雞肉+玉米+青醬	黑胡椒豬排 豬排X1-滷	薯條 薯條X5-烤	清炒高麗 高麗菜+紅蘿蔔+木耳-炒	青菜	巧達濃湯 馬鈴薯+雞蛋+南瓜	豆奶	6.3	2.4	2.4	2.6	798
8	四	白飯 白米	烤雞翅 雞翅-烤	奶醬歐姆蛋 雞蛋+玉米+紅蘿蔔+奶粉-炒	薑絲海根 海帶根+薑絲-炒	有機蔬菜	鮮瓜排骨湯 鮮瓜+豬大骨+金針菇	水果	6.4	2.5	2.5	2.4	806
9	五	大麥飯 白米+大麥	韓式燒肉 豬肉片+洋蔥+蔥-炒	韓式泡菜雞 自製泡菜+雞肉+地瓜-煮	雜菜粉絲 綠色蔬菜+粉絲+洋蔥-炒	青菜	玉米蛋花湯 玉米+雞蛋		6.2	2.6	2.3	2.6	804
12	一	地瓜飯 白米+地瓜	蔥油雞排 雞排X1-滷	蕃茄炒蛋 雞蛋+蕃茄+洋蔥-炒	脆炒結頭 結頭菜+香菜-炒	青菜	金菇海芽湯 海帶芽+金針菇+薑絲	水果	6.3	2.6	2.3	2.6	811
13	二	白飯 白米	泰式打拋肉 豬肉+蕃茄+洋蔥+九層塔-炒	麥克雞塊 麥克雞塊X2-烤	海帶三絲 海帶絲+金針菇+芹菜-炒	青菜	●味噌豆腐湯 豆腐+洋蔥+柴魚片		6.4	2.5	2.6	2.5	813
14	三	蘑菇肉醬義大利麵 麵條+豬絞肉+蘑菇+玉米	★炸卡啦雞排 雞排X1-炸	海苔香鬆花枝丸 花枝丸X2-烤	玉筍花椰 花椰菜+紅蘿蔔+玉米筍-炒	青菜	西式濃湯 玉米+雞蛋+紅蘿蔔		6.3	2.6	2.3	2.5	806
15	四	白飯 白米	●香滷燉肉 豬肉塊+豆干+蔥-煮	咖哩雞 雞肉+馬鈴薯+紅蘿蔔-煮	木耳豆芽 綠豆芽+紅蘿蔔+木耳-炒	有機蔬菜	竹筍雞湯 竹筍+雞骨+香菇	水果	6.4	2.4	2.3	2.6	803
16	五	蕎麥飯 白米+蕎麥	●三杯鮮魚 生鮮魚丁+油豆腐+九層塔-燒	玉米肉茸 玉米+豬絞肉+紅蘿蔔+毛豆-炒	爆皮白菜 大白菜+豬皮+紅蘿蔔+香菇-	青菜	冬瓜排骨湯 冬瓜+豬大骨+薑絲		6.2	2.5	2.5	2.7	806
19	一	紅藜飯 白米+紅藜麥	無錫排骨 豬肉塊+白蘿蔔+蔥-煮	●貢丸綜合關東煮 貢丸X1+油豆腐+黑輪+魚卵捲-煮	香菇高麗 高麗菜+紅蘿蔔+香菇-炒	青菜	洋芋蛋花湯 馬鈴薯+雞蛋+玉米	水果	6.4	2.4	2.4	2.7	810
20	二	休業式不供餐											
21	三	香菇肉絲油飯 白米,糯米,香菇,肉絲	★炸豬排 豬排X1-炸	蒸餃 蒸餃X2-蒸	紅蘿蔔炒蛋 雞蛋+紅蘿蔔+毛豆-炒	青菜	蕃茄雞湯 蕃茄+雞骨+海帶	100%果汁	6.4	2.5	2.4	2.5	808
22	四	白飯 白米	烤雞排 雞排X1-烤	●哨子豆腐 板豆腐+豬絞肉+蕃茄+洋蔥+香菇+蔥-煮	蒜香花椰 花椰菜+紅蘿蔔+蒜-炒	有機蔬菜	結頭排骨湯 結頭菜+豬大骨	水果	6.1	2.6	2.5	2.7	806
23	五	糙米飯 白米+糙米	●客家鹹豬肉 豬肉+豆干+蔥-炒	芙蓉雞肉羹 白蘿蔔+雞肉+雞蛋-燒	鄉村粉絲 高麗菜+粉絲+木耳-炒	青菜	金針雞湯 金針花+雞骨+香菇		6.3	2.4	2.6	2.6	803
二月菜單													
23	一	大麥飯 白米+大麥	蒜泥肉片 豬肉片+洋蔥+小黃瓜-煮	蒸蛋 雞蛋-蒸	熱炒高麗 高麗菜+紅蘿蔔+蒜-炒	青菜	●味噌湯 豆腐+海帶芽+柴魚片	水果	6.5	2.5	2.4	2.4	808
24	二	白飯 白米	★台味鹹酥雞 雞肉X4-炸	●壽喜燒 大白菜+板豆腐+豬肉+金針菇-煮	乾煸四季 四季豆+白芝麻-炒	青菜	蕃茄蛋花湯 蕃茄+雞蛋+玉米		6.4	2.6	2.5	2.5	818
25	三	經典肉絲炒麵 麵+高麗菜+豬肉絲+香菇	檸檬烤雞翅 雞翅X1-烤	●燕餃滷味 燕餃X1+甜不辣+豆干+紅蘿蔔-滷	黃芽海絲 黃豆芽+海帶絲+芹菜-炒	青菜	薑絲冬瓜湯 冬瓜+雞骨+薑絲		6.3	2.5	2.6	2.6	811
26	四	白飯 白米	咖哩豬 豬肉塊+馬鈴薯+洋蔥+紅蘿蔔-煮	甜蔥炒蛋 雞蛋+洋蔥+紅蘿蔔+蔥-炒	蒟蒻西蘭花 花椰菜+蒟蒻-炒	有機蔬菜	肉骨茶排骨湯 大白菜+豬大骨+金針菇	水果	6.5	2.5	2.6	2.6	825
27	五	和平紀念日調整放假一天											

本菜單含有甲殼類及其製品、芒果及其製品、含麩質之穀物及其製品、大豆及其製品、花生及其製品、堅果類及其製品、芝麻及其製品、蛋及蛋製品、牛奶、羊奶及其製品、魚類及其製品、不適合其過敏體質者食用

♥多吃膳食纖維的好處有：1.增加飽足感 2.預防便秘及腸癌 3.降低血清膽固醇 4.減少食物中糖類吸收

★表炸物 ●表豆製品 菜單除單品(已標註個數)外,每人一平瓢

T統鮮美食115年1+2月素食菜單永和國中

＊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：新北市三重區中興北街136巷18弄18號 電話：(02)2999-0088

日期	星期	主食	主菜	副菜1	副菜2	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	四	元旦放假													
2	五	紅藜飯 白米+紅藜麥	沙嗲烤麩 烤麩+洋芋+青豆-燒	鐵板豆包絲 豆包絲+紅蘿蔔+黑胡椒-炒	麻油蘿蔔 蘿蔔+玉米+海帶-滷	鄉村冬粉 高麗菜+冬粉+木耳-炒	乾煸四季豆 四季豆+芝麻-炒	青菜	香菇筍片湯 竹筍+香菇		6.3	2.5	2.4	2.5	801
5	一	胚芽飯 白米+胚芽米	砂鍋什錦煲 凍豆腐+白菜+素羹-煮	蜜汁豆干 豆干+香菜-滷	溫沙拉 馬鈴薯+毛豆+玉米-煮	菇菇芥菜 芥菜+菇-炒	燒賣 燒賣X1-蒸	青菜	冬瓜大麥湯 冬瓜+大麥+薑絲	水果	6.4	2.4	2.6	2.5	806
6	二	小米飯 白米+小米	香菇瓜仔素燥 豆干+蘿蔔+香菇+花瓜-煮	紅麴麵腸 麵腸+彩椒-燒	雙色花椰 綠花椰+白花椰+紅蘿蔔-炒	★山藥捲 山藥捲X1-炸	木耳高麗 高麗菜+紅蘿蔔+木耳-炒	青菜	味噌豆腐湯 豆腐+海帶芽		6.5	2.3	2.5	2.3	794
7	三	五穀飯 白米+五穀米	糖醋豆包 豆包X1+鳳梨-滷	芹香干絲 豆干絲+小黃瓜+芹菜-炒	咖哩洋芋 馬鈴薯+紅蘿蔔+菇-煮	蠔油紫茄 茄子+素蠔油-煮	素拌蒟蒻 蒟蒻絲+牛蒡絲+木耳-拌	青菜	素肉骨茶湯 大白菜+金針菇+素肉骨茶	豆漿	6.3	2.6	2.4	2.7	818
8	四	黑胡椒蘑菇炒麵 麵條+玉米+蘑菇+黑胡椒	野菜百頁 百頁X2+花椰菜-煮	榨菜腐皮絲 腐皮絲+榨菜+木耳-炒	鮑菇鮮瓜 鮮瓜+杏鮑菇+紅蘿蔔-煮	大地時蔬 時蔬+菇-炒	義式烤南瓜 南瓜-烤	有機蔬菜	玉米濃湯 玉米+馬鈴薯+紅蘿蔔	水果	6.3	2.5	2.4	2.6	806
9	五	大麥飯 白米+大麥	泡菜豆腐 板豆腐+韓國泡菜+金針菇-煮	椒鹽素捲 素捲X1-烤	韓式粉絲 綠菇+韓國冬粉+紅蘿蔔+木耳-煮	素油蔥豆芽 豆芽菜+紅蘿蔔+素油蔥-炒	洛神漬蘿蔔 白蘿蔔+洛神花-煮	青菜	昆布湯 海帶+黃豆		6.4	2.6	2.4	2.4	811
12	一	鮮菇南瓜親子炊飯 白米+南瓜+香菇+南瓜子	菜脯素小炒 豆干+香菇+菜脯-炒	芝香烤麩 烤麩+芝麻-煮	玉筍西蘭花 綠花椰+玉米筍+木耳-炒	芋泥包 芋泥包X1-蒸	白菜滷 大白菜+紅蘿蔔+香菇-煮	青菜	雙色蘿蔔湯 白蘿蔔+紅蘿蔔	水果	6.5	2.3	2.3	2.5	798
13	二	燕麥飯 白米+燕麥	孜然素肉片 素肉片+馬鈴薯+紅蘿蔔-炒	素蟹黃豆腐 豆腐+南瓜+毛豆-煮	海帶三絲 海帶絲+金針菇+芹菜-炒	梅汁蕃茄 蕃茄X3-煮	粉肝綠蔬 綠蔬+素粉肝+薑絲-煮	青菜	金針湯 金針花+油片絲		6.4	2.4	2.3	2.5	798
14	三	芝麻飯 白米+芝麻	滷蘭花干 滷蘭花干-滷	鹹水百頁 百頁+川耳+小黃瓜-燒	素蟳絲菠菜 菠菜+素蟳絲-炒	白醬雙薯 馬鈴薯+地瓜+杏鮑菇-煮	翠拌芽菜 黃豆芽+海帶芽-拌	青菜	竹筍湯 竹筍+素羊肉		6.5	2.5	2.5	2.3	809
15	四	紫米飯 白米+紫米	梅菜素五花 素東坡肉+梅菜+筍干-滷	三杯小方干 小方干+九層塔-燒	清炒高麗 高麗菜+紅蘿蔔-炒	刈包 刈包X1-蒸	古早味鮮菇羹 金針菇+香菇+木耳-煮	有機蔬菜	玉米鮮蔬湯 玉米+蕃茄	水果	6.4	2.6	2.3	2.5	813
16	五	蕎麥飯 白米+蕎麥	蘑菇醬素肚 素肚+玉米+蘑菇+毛豆-燒	素五更腸旺 豆腐+白菜+醃菜+豆皮-煮	夯蕃薯 地瓜X1-蒸	芝香牛蒡絲 牛蒡絲+芝麻-炒	鮮菇豆莢 杏鮑菇+豆莢+川耳-炒	青菜	結頭菜湯 結頭菜+香菇		6.3	2.3	2.3	2.3	775
19	一	紅藜飯 白米+紅藜麥	三角油豆腐 三角油豆腐X2+菇-滷	沙嗲豆雞 豆雞+馬鈴薯+紅蘿蔔-煮	清炒時瓜 時瓜+玉米筍+紅蘿蔔-炒	素拌川耳 川耳+薑絲-炒	黃金泡菜年糕 黃式泡菜+年糕+紅蘿蔔-炒	青菜	素丸湯 海帶芽+素丸片	水果	6.6	2.5	2.4	2.5	822
20	二	休業式不供餐													
21	三	小米飯 白米+小米	★炸腐皮菜捲 腐皮菜捲X1-炸	蕃茄豆腐 豆腐+蕃茄-煮	義式烤什錦 花椰菜+杏鮑菇+彩椒-烤	彩豆丸 彩豆丸X1-蒸	油燜筍片 竹筍+香菇-煮	青菜	味噌湯 白蘿蔔+金針菇	100%果汁	6.3	2.6	2.1	2.6	806
22	四	五穀飯 白米+五穀米	香椿百頁 百頁+紅蘿蔔+芹菜+香椿醬-炒	關東煮甜條拼盤 油腐+素甜不辣+紫米糕-煮	螞蟻上樹 豆芽菜+粉絲+木耳-炒	刈菜炒豆包 刈菜+豆包+薑-炒	薑絲海根 海帶根+薑絲	有機蔬菜	山藥洋芋湯 馬鈴薯+山藥	水果	6.5	2.4	2.3	2.4	801
23	五	糙米飯 白米+糙米	蒸臭豆腐 臭豆腐X1+香菇-蒸	素避風塘鮑菇 杏鮑菇+地瓜+豆酥-炒	麻香豆皮煮 高麗菜+豆皮+素羊肉+麻油-煮	彩椒四季 四季豆+彩椒-炒	梅汁藕片 蓮藕-煮	青菜	麵線羹 麵線+竹筍+紅蘿蔔+木耳		6.4	2.3	2.3	2.5	791
二月菜單															
23	一	大麥飯 白米+大麥	素炒干絲 豆干絲+小黃瓜+紅蘿蔔+芹菜-炒	拌飯素燥 烤麩+玉米+蕃茄+毛豆-炒	脆炒花椰 花椰菜+木耳-炒	蜜蕃薯 地瓜+白芝麻+黑芝麻-燒	蘿蔔佃煮 白蘿蔔+油豆腐+蒟蒻-煮	履歷蔬菜	日式味噌湯 豆腐+海帶芽	水果	6.4	2.4	2.3	2.6	803
24	二	地瓜飯 白米+地瓜	紅咖哩豆捲 豆捲+馬鈴薯+青豆-煮	黑豆滷味 豆干+麩輪+黑豆-滷	炒高麗菜 高麗菜+紅蘿蔔-炒	★牛蒡絲 牛蒡絲-炸	炒豆芽菜 豆芽+紅蘿蔔+芹菜-炒	履歷蔬菜	米粉湯 米粉+白蘿蔔+香菇		6.4	2.4	2.6	2.4	801
25	三	燕麥飯 白米+燕麥	素肉骨茶什錦 凍豆腐+冬瓜+香菇+枸杞-煮	素沙茶醬爆麵腸 麵腸+彩椒+青椒-炒	鍋燒白菜 大白菜+紅蘿蔔+木耳-燒	香甜玉米 玉米X2-燒	素肉絲炒掛菜 掛菜+素肉絲+薑絲-炒	履歷蔬菜	榨菜竹筍湯 竹筍+榨菜		6.5	2.4	2.4	2.6	812
26	四	素火腿炒飯 白米+玉米+素火腿+麩輪	塔香素肚 素肚+九層塔-炒	總匯小炒 豆干+高麗菜+紅蘿蔔-炒	烤蔬菜 馬鈴薯+玉米筍+菇+彩椒-炒	黑胡椒毛豆莢 毛豆莢-炒	金菇三絲 海帶絲+金針菇-炒	有機蔬菜	薑絲冬瓜湯 冬瓜+薑絲	水果	6.5	2.5	2.4	2.5	808

＊ ＊ ＊ 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。

★表炸物 菜單除單品(已標註個數)外,每人一平瓢

114學年度114年 12月份合作社審核會議

時間：114年12月19日上午9時15分 地點：合作社

	姓　名	職　務	簽　到
01	陳玉芬	校 長	
02	丁時達	學務主任	丁時達
03	丁國財	總務主任	丁國財
04	劉世勛	事務組長	劉世勛
05	郭瑾蓉	衛生組長	郭瑾蓉
06		合作社	連主任
07			
08			
09			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			

114學年度永和國中上學期12月份合作社審核會議

壹、 開會時間：民國114年12月19日（星期五）上午9:15

貳、 開會地點：合作社

參、 出席人員：如附件簽到表

肆、 會議議程：

一、檢討合作社販賣的食品內容:

⇨有老師提出合作社販賣的品項，有些不符合規定，像:雞米花、餅乾--薯圈圈、巧克力口味牛奶等食品。

決議:請廠商注意僅能販賣合乎規定食品品項。

⇨合作社販賣三明治。

決議:為提供吃早餐的需求，避免學生餓肚子，影響健康。比照幸福早餐方式販售。

二、臨時動議:

因合約將於114.12.31到期，廠商於12/31下午整理物品及環境，當天可完成清理，鑰匙交還學校。也感謝廠商這兩年對永和國中的付出。

三、散會