HY宏遠112年12月菜單二重國小

◎ 營 養 師 ： 葉亭君(營養字第011617號) ◎地址：新北市五股區五權路54號 ◎電話:(02)2290-0198

更正

＊本菜單含有甲殼類、芒果、花生、芝麻、葵花籽、奶製品、蛋製品、堅果類、含麵筋蛋白之穀物製品、大豆製品、雞魚、鯖魚等魚類及其製品，不適合其過敏體質者食用＊

★本公司全面使用非基因改造豆類製品及玉米，請安心食用。★ ※本公司全面採用國產雞 產地:台灣 ※本校未使用瘦肉精豬肉 ★祝 用 餐 愉 快★

日	週	主食	主菜	副菜一	副菜二	蔬菜	湯品	備註	全穀雜糧(份)	豆魚蛋肉(份)	蔬菜(份)	油脂(份)	熱量(仟卡)
1	五	小米飯 白米+小米	壽喜燒 豬肉+蔬菜-煮	野蔬黑輪 蔬菜+黑輪-煮	韓式黃芽 黃芽+蔬菜-煮	履歷蔬菜	高麗排骨湯 高麗菜+蔬菜+龍骨		5.5	2.4	2.5	2.8	754
4	一	★白醬香料燉飯 白米+蔬菜+奶粉	烤雞排X1 雞排-烤	鮮肉蒸餃X2 豬肉水餃-蒸	三色玉米 玉米+蔬菜-煮	履歷蔬菜	白菜豆腐湯 大白菜+豆腐		5.6	2.5	2.3	2.8	763
5	二	白飯 白米	柴香蒸蛋 蔬菜+雞蛋+柴魚-蒸	茄汁肉末油腐 番茄+油腐+蔬菜+絞肉-煮	麻香高麗菜 高麗菜+蔬菜-煮	有機蔬菜	玉米濃湯 玉米+蔬菜+奶粉	水果	5.7	2.6	2.3	2.6	769
6	三	胚芽飯 白米+胚芽米	照燒雞 雞肉+蔬菜-煮	義式香料豬 蔬菜+豬肉+香料-煮	豆酥敏豆 敏豆+蔬菜+豆酥-煮	履歷蔬菜	薑香冬瓜湯 冬瓜+蔬菜		5.4	2.5	2.5	2.7	750
7	四	紫米飯 白米+紫米	打拋豬 豬肉+蔬菜+豆干-煮	芝香甜不辣 甜不辣+芝麻-煮	炒花椰 花椰菜+蔬菜-炒	履歷蔬菜	薏仁蔬菜湯 蔬菜+薏仁		5.5	2.5	2.5	2.7	757
8	五	白飯 白米	蠔油雞 雞肉+蔬菜-煮	肉末豆腐 豆腐+蔬菜+豬肉-煮	三色豆芽 豆芽+蔬菜-煮	履歷蔬菜	雙色蘿蔔湯 白蘿蔔+紅蘿蔔		5.6	2.6	2.4	2.7	769
11	一	白飯 白米	京醬肉柳 豬肉+蔬菜-煮	魚羹條蒲瓜 蒲瓜+魚羹條+蔬菜-煮	螞蟻上樹 蔬菜+冬粉-煮	履歷蔬菜	鮮筍湯 竹筍+蔬菜		5.5	2.5	2.5	2.6	752
12	二	★海苔香鬆炒飯 白米+蔬菜+海苔香鬆	蒲燒雞 雞肉+蔬菜+芝麻-煮	南瓜豆腐煲 南瓜+豆腐-煮	彩椒花椰 花椰菜+蔬菜-煮	有機蔬菜	味噌湯 蔬菜+味噌	水果	5.5	2.5	2.4	2.7	754
13	三	蕎麥飯 白米+蕎麥	泡菜肉片 豬肉+蔬菜+泡菜-煮	三杯鮑菇雞 蔬菜+鮑菇+雞肉-煮	沙茶海茸 蔬菜+海茸-煮	履歷蔬菜	大醬湯 蔬菜+大醬		5.5	2.5	2.3	2.7	752
14	四	白飯 白米	糖醋雞丁 雞肉+地瓜+蔬菜-煮	冬瓜滷麵輪 冬瓜+蔬菜+麵輪-油	脆炒高麗 高麗菜+蔬菜-炒	履歷蔬菜	南瓜薏仁湯 南瓜+薏仁		5.4	2.5	2.4	2.6	743
15	五	糙米飯 白米+糙米	沙茶魚塊 魚肉+蔬菜-煮	麥克雞塊X2 雞塊-炸	莎莎醬鮮蔬 豆薯+蔬菜-煮	履歷蔬菜	黃瓜雞湯 黃瓜+雞骨		5.5	2.5	2.5	2.5	748
18	一	五穀飯 白米+五穀米	醬爆雞丁 雞肉+蔬菜-煮	油腐肉燥 蔬菜+豬肉+油腐-煮	味噌蘿蔔 白蘿蔔+蔬菜-煮	履歷蔬菜	肉骨茶湯 蔬菜+肉骨茶包		5.5	2.5	2.4	2.6	750
19	二	胚芽飯 白米+胚芽米	炸魚排X1 魚排-炸	玉米雞丁 蔬菜+玉米+雞肉-煮	針菇高麗 高麗菜+針菇+蔬菜-煮	有機蔬菜	冬瓜雞湯 冬瓜+雞骨	水果	5.5	2.6	2.6	2.6	762
20	三	白飯 白米	咖哩雞 雞肉+蔬菜-煮	南瓜炒蛋 南瓜+雞蛋+蔬菜-炒	泰式薯絲 豆薯+蔬菜-煮	履歷蔬菜	榨菜肉絲湯 蔬菜+榨菜+豬肉		5.4	2.4	2.3	2.5	728
21	四	白飯 白米	韓式豬肉 豬肉+蔬菜+芝麻-煮	香菇肉羹 蔬菜+肉羹-煮	彩繪玉米 蔬菜+玉米-煮	履歷蔬菜	味噌湯 豆腐+蔬菜+味噌		5.5	2.5	2.4	2.6	750
22	五	★野菇雞肉炊飯 白米+蔬菜+雞肉	補冬麻油雞 雞肉+蔬菜-煮	紅燒獅子頭 獅子頭+蔬菜-煮	芋香白菜 白菜+蔬菜+芋頭-煮	履歷蔬菜	冬至鹹湯圓 蔬菜+湯圓		5.6	2.5	2.5	2.6	759
25	一	燕麥飯 白米+燕麥	蘑菇豬柳 豬肉+蔬菜+蘑菇-煮	南瓜洋芋雞丁 南瓜+洋芋+雞肉-煮	雙色花椰 花椰菜+蔬菜-煮	履歷蔬菜	大滷湯 蔬菜+豆腐		5.4	2.6	2.3	2.5	743
26	二	茄汁義大利麵 義大利麵+蔬菜+豬肉	蜜汁醬滷翅腿X2 雞翅腿-煮	地瓜薯條X4 地瓜薯條-炸	▲白菜滷 大白菜+蔬菜-煮	有機蔬菜	玉米濃湯 玉米+蔬菜+奶粉	水果+補助豆漿	5.5	2.6	2.6	2.6	762
27	三	白飯 白米	馬鈴薯燉肉 豬肉+馬鈴薯+蔬菜+奶粉-煮	海山醬關東煮 白蘿蔔+油腐+米血糕-煮	紅絲條豆 敏豆+蔬菜+紅蘿蔔-煮	履歷蔬菜	番茄蔬菜湯 番茄+蔬菜		5.5	2.5	2.4	2.6	750
28	四	糙米飯 白米+糙米	鹹水雞 雞肉+蔬菜-煮	筍扣豬腳 筍乾+豬腳-煮	鳳梨木耳 木耳+鳳梨-煮	履歷蔬菜	菜頭排骨湯 白蘿蔔+蔬菜+龍骨		5.6	2.5	2.5	2.6	759
29	五	白飯 白米	蔭豉煨魚 魚肉+豆腐-煮	玉米肉茸 玉米+豬肉+蔬菜-煮	炒扁蒲 扁蒲+蔬菜-炒	履歷蔬菜	芥菜雞湯 芥菜+蔬菜+雞骨		5.4	2.4	2.3	2.5	728

【營養教育】高熱量密度食物，如油炸與其他高脂高糖的食物，相同份量就會攝入過多熱量。甜食、糕餅、含糖飲料等，也很容易過量攝食而吃入過多熱量。

HY宏遠112年12月菜單 二重國小 舊

◎ 營 養 師 ： 葉亭君(營養字第011617號) ◎地址：新北市五股區五權路54號 ◎電話：(02)2290-0198

＊本菜單含有甲殼類、芒果、花生、芝麻、葵花籽、奶製品、蛋製品、堅果類、含麵筋蛋白之穀物製品、大豆製品、鮭魚、鯖魚等魚類及其製品，不適合其過敏體質者食用＊

★本公司全面使用非基因改造豆類製品及玉米，請安心食用。★ ※本公司全面採用國產豬 產地:台灣 ※本校未使用瘦肉精豬肉 ★祝用餐愉快★

日	週	主食	主菜	副菜一	副菜二	蔬菜	湯品	備註	全穀雜糧(份)	豆魚蛋肉(份)	蔬菜(份)	油脂(份)	熱量(仟卡)
1	五	小米飯 白米+小米	壽喜燒 豬肉+蔬菜-煮	野蔬黑輪 蔬菜+黑輪-煮	韓式黃芽 黃芽+蔬菜-煮	履歷蔬菜	高麗排骨湯 高麗菜+蔬菜+龍骨		5.5	2.4	2.5	2.8	754
4	一	★白醬香料燉飯 白米+蔬菜+奶粉	烤雞排X1 雞排-烤	鮮肉蒸餃X2 豬肉水餃-蒸	三色玉米 玉米+蔬菜-煮	履歷蔬菜	白菜豆腐湯 大白菜+豆腐		5.6	2.5	2.3	2.8	763
5	二	白飯 白米	柴香蒸蛋 蔬菜+雞蛋+柴魚-蒸	茄汁肉末油腐 番茄+油腐+蔬菜+絞肉-煮	麻香高麗菜 高麗菜+蔬菜-煮	有機蔬菜	玉米濃湯 玉米+蔬菜+奶粉	水果	5.7	2.6	2.3	2.6	769
6	三	胚芽飯 白米+胚芽米	照燒雞 雞肉+蔬菜-煮	義式香料豬 蔬菜+豬肉+香料-煮	豆酥敏豆 敏豆+蔬菜+豆酥-煮	履歷蔬菜	薑香冬瓜湯 冬瓜+蔬菜		5.4	2.5	2.5	2.7	750
7	四	紫米飯 白米+紫米	打拋豬 豬肉+蔬菜+豆干-煮	芝香甜不辣 甜不辣+芝麻-煮	炒花椰 花椰菜+蔬菜-炒	履歷蔬菜	薏仁蔬菜湯 蔬菜+薏仁		5.5	2.5	2.5	2.7	757
8	五	白飯 白米	蠔油雞 雞肉+蔬菜-煮	肉末豆腐 豆腐+蔬菜+豬肉-煮	三色豆芽 豆芽+蔬菜-煮	履歷蔬菜	雙色蘿蔔湯 白蘿蔔+紅蘿蔔		5.6	2.6	2.4	2.7	769
11	一	白飯 白米	京醬肉柳 豬肉+蔬菜-煮	魚羹條蒲瓜 蒲瓜+魚羹條+蔬菜-煮	螞蟻上樹 蔬菜+冬粉-煮	履歷蔬菜	鮮筍湯 竹筍+蔬菜		5.5	2.5	2.5	2.6	752
12	二	★海苔香鬆炒飯 白米+蔬菜+海苔香鬆	蒲燒雞 雞肉+蔬菜+芝麻-煮	南瓜豆腐煲 南瓜+豆腐-煮	彩椒花椰 花椰菜+蔬菜-煮	有機蔬菜	味噌湯 蔬菜+味噌	水果	5.5	2.5	2.4	2.7	754
13	三	蕎麥飯 白米+蕎麥	泡菜肉片 豬肉+蔬菜+泡菜-煮	三杯鮑菇雞 蔬菜+鮑菇+雞肉-煮	沙茶海茸 蔬菜+海茸-煮	履歷蔬菜	大醬湯 蔬菜+大醬		5.5	2.5	2.3	2.7	752
14	四	白飯 白米	糖醋雞丁 雞肉+地瓜+蔬菜-煮	冬瓜滷麵輪 冬瓜+蔬菜+麵輪-滷	脆炒高麗 高麗菜+蔬菜-炒	履歷蔬菜	南瓜薏仁湯 南瓜+薏仁		5.4	2.5	2.4	2.6	743
15	五	糙米飯 白米+糙米	沙茶魚塊 魚肉+蔬菜-煮	麥克雞塊X2 雞塊-炸	莎莎醬鮮蔬 豆薯+蔬菜-煮	履歷蔬菜	黃瓜雞湯 黃瓜+雞骨		5.5	2.5	2.5	2.5	748
18	一	五穀飯 白米+五穀米	醬爆雞丁 雞肉+蔬菜-煮	油腐肉燥 蔬菜+豬肉+油腐-煮	三色豆芽 豆芽菜+蔬菜-煮	履歷蔬菜	肉骨茶湯 蔬菜+肉骨茶包		5.5	2.5	2.4	2.6	750
19	二	胚芽飯 白米+胚芽米	炸魚排X1 魚排-炸	玉米雞丁 蔬菜+玉米+雞肉-煮	針菇高麗 高麗菜+針菇+蔬菜-煮	有機蔬菜	冬瓜雞湯 冬瓜+雞骨	水果	5.5	2.6	2.6	2.6	762
20	三	白飯 白米	咖哩雞 雞肉+蔬菜-煮	南瓜炒蛋 南瓜+雞蛋+蔬菜-炒	泰式薯絲 豆薯+蔬菜-煮	履歷蔬菜	榨菜肉絲湯 蔬菜+榨菜+豬肉		5.4	2.4	2.3	2.5	728
21	四	白飯 白米	韓式豬肉 豬肉+蔬菜+芝麻-煮	香菇肉羹 蔬菜+肉羹-煮	彩繪玉米 蔬菜+玉米-煮	履歷蔬菜	味噌湯 豆腐+蔬菜+味噌		5.5	2.5	2.4	2.6	750
22	五	★野菇雞肉炊飯 白米+蔬菜+雞肉	補冬麻油雞 雞肉+蔬菜-煮	紅燒獅子頭 獅子頭+蔬菜-煮	芋香白菜 白菜+蔬菜+芋頭-煮	履歷蔬菜	冬至鹹湯圓 蔬菜+湯圓		5.6	2.5	2.5	2.6	759
25	一	燕麥飯 白米+燕麥	蘑菇豬柳 豬肉+蔬菜+蘑菇-煮	南瓜洋芋雞丁 南瓜+洋芋+雞肉-煮	雙色花椰 花椰菜+蔬菜-煮	履歷蔬菜	大滷湯 蔬菜+豆腐		5.4	2.6	2.3	2.5	743
26	二	蕎麥飯 白米+蕎麥	三杯雞 雞肉+蔬菜-煮	地瓜薯條X4 地瓜薯條-炸	▲白菜滷 大白菜+蔬菜-煮	有機蔬菜	玉米濃湯 玉米+蔬菜+奶粉	水果+補助豆漿	5.5	2.6	2.6	2.6	762
27	三	白飯 白米	滷豬排X1 豬排-煮	海山醬關東煮 白蘿蔔+油腐+米血糕-煮	紅絲條豆 敏豆+蔬菜+紅蘿蔔-煮	履歷蔬菜	番茄蔬菜湯 番茄+蔬菜		5.5	2.5	2.4	2.6	750
28	四	糙米飯 白米+糙米	鹹水雞 雞肉+蔬菜-煮	筍扣豬腳 筍乾+豬腳-煮	混炒豆芽 豆芽菜+蔬菜-炒	履歷蔬菜	菜頭排骨湯 白蘿蔔+蔬菜+龍骨		5.6	2.5	2.5	2.6	759
29	五	★古早味炒米粉 米粉+南瓜+豬肉	蔭豉煨魚 魚肉+豆腐-煮	玉米肉茸 玉米+豬肉+蔬菜-煮	炒扁蒲 扁蒲+蔬菜-炒	履歷蔬菜	芥菜雞湯 芥菜+蔬菜+雞骨		5.4	2.4	2.3	2.5	728

【營養教育】高熱量密度食物，如油炸與其他高脂高糖的食物，相同份量就會攝入過多熱量。甜食、糕餅、含糖飲料等，也很容易過量攝食而吃入過多熱量。

宏遠112年12月素食菜單 二重國小

◎營養師：葉亭君(營養字第011617號) ◎地址：新北市五股區五權路54號 ◎電話：(02)2290-0198

＊本菜單含有甲殼類、芒果、花生、芝麻、葵花籽、奶製品、蛋製品、堅果類、含麵筋蛋白之穀物製品、大豆製品、鮭魚、鯖魚等魚類及其製品，不適合其過敏體質者食用＊

★本公司全面使用非基因改造豆類製品及玉米，請安心食用。★ ※本校未使用輻射汙染食品 ★祝用餐愉快★

日	週	主食	主菜	副菜一	副菜二	蔬菜	湯品	備註	全穀雜糧(份)	豆魚蛋肉(份)	蔬菜(份)	油脂(份)	熱量(仟卡)
1	五	小米飯 白米+小米	泡菜凍腐 蔬菜+凍腐+泡菜-煮	毛豆干丁 豆干+蔬菜+毛豆-煮	三色豆芽 豆芽+蔬菜-煮	履歷蔬菜	針菇海芽湯 海芽+金針菇		5.5	2.6	2.3	2.9	768
4	一	翡翠炒飯 白米+蔬菜	茄汁蘭花干X1 蘭花干-煮	咖哩油腐 油腐+蔬菜-煮	豆皮白菜 白菜+蔬菜+豆皮-煮	履歷蔬菜	南瓜枸杞湯 南瓜+枸杞		5.5	2.7	2.3	2.6	762
5	二	白飯 白米	南瓜豆腐 南瓜+豆腐+蔬菜-煮	香菇麵筋 麵筋+香菇-煮	針菇黃瓜 黃瓜+金針菇+筠翡-煮	有機蔬菜	四神湯 洋芋+蔬菜+四神湯包	水果	5.6	2.6	2.4	2.6	764
6	三	胚芽飯 白米+胚芽米	茄汁素雞 蔬菜+素雞-煮	筍乾素肉 筍乾+素肉-煮	菇香扁蒲 蒲瓜+蔬菜+香菇-煮	履歷蔬菜	羅宋湯 高麗菜+蔬菜		5.5	2.7	2.3	2.7	767
7	四	紫米飯 白米+紫米	素蒲燒魚X1 蒲燒魚-蒸	芹香素肚 素肚+蔬菜+芹-煮	韓式黃芽 黃豆芽+蔬菜-煮	履歷蔬菜	味噌湯 豆腐+蔬菜+味噌		5.5	2.7	2.4	2.8	774
8	五	白飯 白米	藥膳凍腐 凍腐+蔬菜-煮	香椿烤麩 烤麩+蔬菜-煮	玉米彩丁 玉米+蔬菜-煮	履歷蔬菜	雙色蘿蔔湯 白蘿蔔+紅蘿蔔		5.6	2.7	2.5	2.9	788
11	一	茄汁義大利麵 義大利麵+蔬菜	燒素排X1 素排-蒸	三杯竹腸 竹腸+蔬菜-煮	豆皮炒高麗 高麗菜+蔬菜+豆皮-炒	履歷蔬菜	玉米濃湯 玉米+洋芋		5.5	2.6	2.4	2.5	753
12	二	燕麥飯 白米+燕麥	芹香干絲 豆干絲+蔬菜+芹-煮	咖哩百頁 蔬菜+百頁-煮	針菇時蔬 蔬菜+金針菇-煮	有機蔬菜	冬瓜湯 冬瓜+枸杞	水果	5.6	2.6	2.4	2.6	764
13	三	蕎麥飯 白米+蕎麥	滷大溪豆干 大黑干+蔬菜-油	素獅子頭 素獅子頭+蔬菜-煮	八角毛豆莢 毛豆莢-煮	履歷蔬菜	番茄洋芋湯 番茄+洋芋		5.5	2.7	2.3	2.7	767
14	四	白飯 白米	香椿豆腐 蔬菜+豆腐-煮	酸菜素肚 素肚+蔬菜+酸菜-煮	田園玉米 玉米+豆干+蔬菜-煮	履歷蔬菜	味噌湯 蔬菜+味噌		5.5	2.7	2.4	2.8	774
15	五	糙米飯 白米+糙米	素牛蒡排X1 素牛蒡排-蒸	茄汁油腐 油腐+蔬菜-煮	蒟蒻炒芥藍 芥藍菜+蒟蒻-煮	履歷蔬菜	刈薯湯 豆薯+蔬菜		5.6	2.7	2.5	2.9	788
18	一	野菇炊飯 白米+蔬菜	燒素茶鵝X1 素茶鵝-蒸	酸白菜麵腸 蔬菜+麵腸+醃白菜-煮	味噌蘿蔔 白蘿蔔+蔬菜-煮	履歷蔬菜	香菇竹筍湯 竹筍+香菇		5.5	2.6	2.4	2.5	753
19	二	胚芽飯 白米+胚芽米	義式香料油腐 蔬菜+油腐-煮	干丁玉米 玉米+豆干+蔬菜-煮	豆瓣茄子 茄子+豆瓣醬-煮	有機蔬菜	高麗湯 高麗菜+蔬菜	水果	5.5	2.5	2.6	2.6	755
20	三	白飯 白米	糖醋烤麩 蔬菜+烤麩-煮	豆豉炒干片 豆干+蔬菜-炒	藥膳洋芋 洋芋+蔬菜-煮	履歷蔬菜	玉米湯 玉米+蔬菜		5.5	2.7	2.3	2.9	776
21	四	白飯 白米	紅燒獅子頭 獅子頭+蔬菜-煮	椒鹽百頁 蔬菜+百頁-炸	咖哩冬粉 蔬菜+冬粉-煮	履歷蔬菜	冬瓜薏仁湯 冬瓜+薏仁		5.6	2.7	2.4	2.9	785
22	五	薏仁飯 白米+薏仁	雪菜豆干 雪裡紅+豆干+蔬菜-煮	滷麵輪 蔬菜+麵輪-油	金粒扁蒲 扁蒲+玉米-煮	履歷蔬菜	蘿蔔金菇湯 白蘿蔔+金針菇		5.6	2.6	2.5	2.7	771
25	一	義式香料燉飯 白米+蔬菜	素雞塊X2 素雞塊-炸	塔香麵腸 蔬菜+麵腸-煮	紅藜毛豆 蔬菜+毛豆+紅藜-煮	履歷蔬菜	枸杞豆薯湯 豆薯+枸杞+蔬菜		5.6	2.6	2.3	2.5	757
26	二	蕎麥飯 白米+蕎麥	滷油腐 油腐+蔬菜-油	茄汁竹腸 蔬菜+竹腸-煮	蓮子南瓜 南瓜+蓮子-煮	有機蔬菜	黃瓜湯 黃瓜+蔬菜	水果+補助豆漿	5.5	2.5	2.6	2.6	755
27	三	白飯 白米	紅燒蘭花干X1 蘭花干-煮	打拋干丁 蔬菜+豆干-煮	咖哩洋芋 洋芋+蔬菜-煮	履歷蔬菜	竹筍湯 竹筍+蔬菜		5.6	2.7	2.4	2.9	785
28	四	糙米飯 白米+糙米	榨菜干片 蔬菜+豆干+榨菜-煮	香菇麵筋 麵筋+香菇-煮	香油黃芽 黃豆芽+蔬菜-煮	履歷蔬菜	海芽蘿蔔湯 蘿蔔+海帶芽		5.6	2.6	2.5	2.7	771
29	五	白飯 白米	三杯百頁 百頁+蔬菜-煮	香椿烤麩 蔬菜+烤麩-煮	彩椒花椰 花椰菜+蔬菜+彩椒-煮	履歷蔬菜	洋芋濃湯 洋芋+蔬菜		5.5	2.7	2.3	2.9	776

【營養教育】高熱量密度食物，如油炸與其他高脂高糖的食物，相同份量就會攝入過多熱量。甜食、糕餅、含糖飲料等，也很容易過量攝食而吃入過多熱量。

新北市二重國小學校營養午餐意見表

承商	112年11月份供餐廠商: 上將　　審查112年12月(宏遠)菜單
各班級意見	供餐年級: 一、二、三、四、五、六年級
	一年一班: 提議: 簽名:
	一年二班: 提議: 上將11/23玉米炒蛋好吃 簽名:
	一年三班: 提議: 簽名:
	一年四班: 提議: 簽名:
	一年五班: 提議: 宏遠12月咖哩不要辣　豆芽出現頻率X4. 簽名:
	午餐學年督導代表:　　老師

105

開會時間：112年11月24日(星期五)中午12時40分

開會地點：雅風樓二樓會議室

新北市二重國小學校營養午餐意見表

承商	112年11月份供餐廠商: 上將　　審查112年12月(宏遠)菜單
各班級意見	供餐年級: 一、二、三、四、五、六年級
	二年一班: 提議: 無　　簽名: 黃永憲
	二年二班: 提議: 無　　簽名: 洪穎安
	二年三班: 提議: 無　　簽名: 郭季瑤
	二年四班: 提議: 無　　簽名: 李世明
	二年五班: 提議: 無　　簽名: 趙桂芳
203	午餐學年督導代表: 郭季瑤 老師

開會時間：112年11月24日(星期五)中午12時40分

開會地點：雅風樓二樓會議室

元(二) 百棵.

新北市二重國小學校營養午餐意見表

承商	112年11月份供餐廠商: 上將	審查112年12月(宏遠)菜單
各班級意見	供餐年級: 一、二、三、四、五、六年級	
	三年一班: 提議: 無	簽名: 張嘉玲
	三年二班: 提議: 無	簽名: 張智翔
	三年三班: 提議: 無	簽名: 陳清瑩
	三年四班: 提議: 無	簽名: 謝佩芝
	三年五班: 提議: 不愛豆豆/学生個人喜好、	簽名: 黎永信
303	午餐學年督導代表: 陳清瑩 老師	

開會時間：112年11月24日(星期五)中午12時40分

開會地點：雅風樓二樓會議室

新北市二重國小學校營養午餐意見表

承商	112年11月份供餐廠商: 上將　　審查112年12月(宏遠)菜單
各班級意見	供餐年級: 一、二、三、四、五、六年級
	四年一班: 提議: 簽名: 盧昭樺
	四年二班: 提議: 簽名: 莫子如婷
	四年三班: 提議: 簽名: 廖翊君
	四年四班: 提議: 無 簽名: 梁家禎
	四年五班: 提議: 無 簽名: 賴碧雲
	四年六班: 提議: 簽名: 彭乃鳳
401	午餐學年督導代表: 盧昭樺 老師

開會時間：112年11月24日(星期五)中午12時40分

開會地點：雅風樓二樓會議室

新北市二重國小學校營養午餐意見表

承商	112年11月份供餐廠商: 上將　　審查112年12月(宏遠)菜單
各班級意見	供餐年級: 一、二、三、四、五、六年級
	五年一班: 提議: 簽名:
	五年二班: 提議: 簽名: 王振旭
	五年三班: 提議: 簽名:
	五年四班: 提議: 簽名:
	五年五班: 提議: 簽名:
	五年六班: 提議: 簽名:
502	午餐學年督導代表: 王振旭 老師

開會時間：112年11月24日(星期五)中午12時40分

開會地點：雅風樓二樓會議室

新北市二重國小學校營養午餐意見表

承商	112年11月份供餐廠商: 上將　　審查112年12月(宏遠)菜單
各班級意見	供餐年級: 一、二、三、四、五、六年級
	六年一班: 提議: 簽名: 顏銓志
	六年二班: 提議: 簽名: 薛宜棻
	六年三班: 提議: 簽名: 劉美祈
	六年四班: 提議: 簽名: 施又榮
	六年五班: 提議: 簽名: 林靜珊
	六年六班: 提議: 簽名: 陳心蓁
	咖哩麵的器材提供成飯尺
604	午餐學年督導代表: 施又榮　　老師

開會時間：112年11月24日(星期五)中午12時40分

開會地點：雅風樓二樓會議室