

# 新北市三重區二重國民小學 開會通知單

受文者:午餐督導委員

開會事由:114學年度(上)學期9月份營養午餐外訂餐廚檢討會議

開會時間:114年9月26日(星期五)中午12時40分

開會地點:雅風樓二樓會議室

主持人:吳正雄校長

出席者:家長會委員\*4、謝國基老師、鄭如婷老師、胡湘蕙老師、林依蓉老師、巫瑞媛老師、蔡宜臻老師、李榮吉主任、陳坤展組長。

聯絡人及電話:陳坤展(衛生組長)2984-6446#182

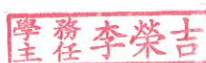
討論事項:

1. 本月(9月)午餐用餐情形及意見。
2. 審查10月菜單。
3. 供餐記點部分。

備註:

承辦人: 

主任:



校長:





●本公司全面採用國產豬  
產地:台灣  
●本校未使用輻射汙染食品

●營養師:曾子庭(營養字第011590號) ●地址:新北市五股區五權路54號 ●電話:(02)2290-0198 ●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

| 日   | 週 | 主食                    | 主菜                      | 副菜一                      | 副菜二                 | 蔬菜       | 湯品                | 附餐       | 全蛋<br>雞腿 | 豆腐<br>蛋肉 | 蔬菜  | 油脂  | 熱量    |
|-----|---|-----------------------|-------------------------|--------------------------|---------------------|----------|-------------------|----------|----------|----------|-----|-----|-------|
| 1   | 一 | 糙米飯<br>白米、糙米          | 京醬肉柳<br>豬肉、蔬菜-煮         | 雞茸寬粉<br>寬冬粉、蔬菜、雞肉-煮      | 佃煮蘿蔔<br>白蘿蔔、蔬菜-煮    | 屢歷<br>蔬菜 | 鮮蔬豆腐湯<br>豆腐、蔬菜    |          | 5.5      | 2.4      | 2.5 | 2.8 | 753.5 |
| 2   | 二 | 白飯<br>白米              | 炸雞排X1<br>雞排-炸           | 瓜仔肉燥干丁<br>豆干丁、蔬菜、碎瓜、豬肉-煮 | 香油黃芽<br>黃豆芽、蔬菜-煮    | 有機<br>蔬菜 | 海芽蛋花湯<br>海帶芽、雞蛋   | 水果       | 5.6      | 2.5      | 2.3 | 2.8 | 763   |
| 3   | 三 | 胚芽飯<br>白米、胚芽米         | 泡菜肉片<br>豬肉、蔬菜、泡菜-煮      | 甜不辣片X1<br>甜不辣-煮          | 紅絲敏豆<br>敏豆、蔬菜-煮     | 屢歷<br>蔬菜 | 大骨湯<br>蔬菜、豬大骨     |          | 5.5      | 2.4      | 2.5 | 2.8 | 753.5 |
| 4   | 四 | 紫米飯<br>白米、紫米          | 蜜汁雞<br>雞肉、蔬菜-煮          | 豬腳滷味<br>蔬菜、豬腳-煮          | 清炒高麗<br>高麗菜、蔬菜-炒    | 屢歷<br>蔬菜 | 味噌湯<br>豆腐、蔬菜、味噌   |          | 5.6      | 2.5      | 2.3 | 2.8 | 763   |
| 5   | 五 | ★蔥頭滷肉飯<br>白米、豬肉、紅蔥頭   | 糖醋魷魚排X1<br>魷魚排-燒        | 彩蔬炒蛋<br>蔬菜、雞蛋-炒          | 蒜香花椰<br>花椰菜、蔬菜-煮    | 屢歷<br>蔬菜 | 蔬菜雞湯<br>蔬菜、雞骨     |          | 5.5      | 2.5      | 2.6 | 2.6 | 754.5 |
| 8   | 一 | ★茄汁義大利麵<br>義大利麵、蔬菜、豬肉 | 花瓜雞<br>雞肉、蔬菜、花瓜-煮       | 豆干肉絲<br>蔬菜、豆干、肉絲-煮       | 三色玉米<br>蔬菜、玉米-煮     | 屢歷<br>蔬菜 | 蛋花湯<br>蔬菜、雞蛋      |          | 5.6      | 2.7      | 2.4 | 2.9 | 785   |
| 9   | 二 | 白飯<br>白米              | 番茄炒蛋<br>雞蛋、蔬菜-炒         | 咖哩起司球<br>起司球X1、蔬菜-煮      | 清甜白菜<br>大白菜、蔬菜-煮    | 有機<br>蔬菜 | 三絲湯<br>蔬菜         | 水果       | 5.6      | 2.6      | 2.5 | 2.7 | 771   |
| 蔬食日 |   |                       |                         |                          |                     |          |                   |          |          |          |     |     |       |
| 10  | 三 | 蕎麥飯<br>白米、蕎麥          | 照燒雞<br>雞肉、蔬菜-煮          | 紅燒麵輪<br>蔬菜、麵輪、豬肉-煮       | 炒花椰<br>花椰菜、蔬菜-炒     | 屢歷<br>蔬菜 | 南瓜濃湯<br>南瓜、蔬菜、奶粉  |          | 5.5      | 2.7      | 2.3 | 2.9 | 775.5 |
| 11  | 四 | 白飯<br>白米              | 烤雞翅X1<br>雞翅-烤           | 洋蔥炒蛋<br>洋蔥、雞蛋-炒          | 燴三絲<br>蔬菜-炒         | 屢歷<br>蔬菜 | 羅宋湯<br>蔬菜         |          | 5.6      | 2.6      | 2.4 | 2.6 | 764   |
| 12  | 五 | 糙米飯<br>白米、糙米          | 醬燒魚塊X3<br>魚塊-燒          | 柴魚雞丁<br>雞肉、蔬菜、柴魚-煮       | 鐵板豆芽<br>綠豆芽、蔬菜-煮    | 屢歷<br>蔬菜 | 薏仁蔬菜湯<br>蔬菜、薏仁    |          | 5.5      | 2.7      | 2.3 | 2.7 | 766.5 |
| 15  | 一 | 五穀飯<br>白米、五穀米         | 蜂蜜洋釀翅腿X2<br>雞翅腿-燒       | 起司奶香蒸蛋<br>雞蛋、奶粉、起司-蒸     | 椒鹽四季<br>四季豆、蔬菜-煮    | 屢歷<br>蔬菜 | 海芽豆腐湯<br>豆腐、海帶芽   |          | 5.5      | 2.7      | 2.4 | 2.8 | 773.5 |
| 16  | 二 | ★海苔香鬆炒飯<br>白米、蔬菜、海苔香鬆 | 虱目魚排X1<br>魚排-炸          | 哨子豆腐<br>豆腐、蔬菜、豬肉-煮       | 木耳高麗<br>高麗菜、蔬菜-煮    | 有機<br>蔬菜 | 肉骨茶湯<br>蔬菜、肉骨茶包   | 水果       | 5.6      | 2.7      | 2.5 | 2.9 | 787.5 |
| 17  | 三 | 胚芽飯<br>白米、胚芽米         | 安東雞<br>雞肉、蔬菜-煮          | 菜圃蛋<br>雞蛋、菜圃、蔥-炒         | 醬燒海茸<br>海茸、蔬菜-煮     | 屢歷<br>蔬菜 | 大滷湯<br>豆腐、蔬菜      |          | 5.5      | 2.5      | 2.6 | 2.6 | 754.5 |
| 18  | 四 | 白飯<br>白米              | 冰糖豬腳<br>豬肉、豬腳、蔬菜-煮      | 麻油米血糕<br>蔬菜、米血-煮         | 鮮蔬粉絲<br>冬粉、蔬菜-煮     | 屢歷<br>蔬菜 | 筍香雞湯<br>筍、蔬菜、雞骨   | 補助<br>豆漿 | 5.5      | 2.7      | 2.3 | 2.9 | 775.5 |
| 19  | 五 | 芝麻飯<br>白米、芝麻          | 奶醬燉雞<br>雞肉、蔬菜、奶粉-煮      | 鮮肉蒸餃X2<br>水餃-蒸           | ▲白菜滷<br>大白菜、蔬菜、蝦皮-煮 | 屢歷<br>蔬菜 | 高麗凍腐湯<br>高麗菜、凍豆腐  |          | 5.6      | 2.7      | 2.4 | 2.9 | 785   |
| 22  | 一 | 燕麥飯<br>白米、燕麥          | 三杯雞<br>雞肉、蔬菜、九層塔-煮      | 上湯獅子頭X1<br>獅子頭、蔬菜-煮      | 雙色花椰<br>青花菜、白花椰-煮   | 屢歷<br>蔬菜 | 玉米濃湯<br>玉米、蔬菜、奶粉  |          | 5.6      | 2.6      | 2.5 | 2.7 | 771   |
| 23  | 二 | 白飯<br>白米              | 沙茶魚<br>生鮮魚肉、凍豆腐、蔬菜、沙茶-煮 | 茶葉蛋X1<br>殼蛋-煮            | 脆炒豆芽<br>綠豆芽、蔬菜-炒    | 有機<br>蔬菜 | 味噌湯<br>豆腐、蔬菜、味噌   | 水果       | 5.6      | 2.6      | 2.3 | 2.5 | 757   |
| 24  | 三 | 蕎麥飯<br>白米、蕎麥          | 叉燒肉條X3<br>豬肉、蔬菜-烤       | 茄汁豆腐<br>豆腐、蔬菜-煮          | 蒜香長豆<br>敏豆、蔬菜-煮     | 屢歷<br>蔬菜 | 針菇蔬菜湯<br>蔬菜、針菇    |          | 5.5      | 2.6      | 2.6 | 2.6 | 762   |
| 25  | 四 | ★柴魚烏龍麵<br>烏龍麵、蔬菜、柴魚   | 烤雞排X1<br>雞排-烤           | QQ麻糬球X2<br>麻糬球-烤         | 紅片高麗<br>高麗菜、紅蘿蔔-煮   | 屢歷<br>蔬菜 | 薑絲海芽湯<br>海帶芽、薑    |          | 5.5      | 2.5      | 2.4 | 2.6 | 749.5 |
| 26  | 五 | 糙米飯<br>白米、糙米          | 醃醃滷肉<br>豬肉、蔬菜-煮         | 蜜汁方干<br>豆干、白芝麻-煮         | 紅藜三色<br>蔬菜、紅藜-煮     | 屢歷<br>蔬菜 | 蘿蔔雞湯<br>白蘿蔔、蔬菜、雞骨 |          | 5.5      | 2.4      | 2.5 | 2.8 | 753.5 |
| 30  | 二 | 白飯<br>白米              | 年糕雞<br>雞肉、蔬菜、年糕-煮       | 壽喜豆腐鍋<br>豆腐、蔬菜-煮         | 炒筍絲<br>筍、蔬菜、紅蘿蔔-煮   | 有機<br>蔬菜 | 榨菜冬粉湯<br>蔬菜、榨菜、冬粉 | 水果       | 5.6      | 2.5      | 2.3 | 2.8 | 763   |

維持多活動的生活習慣,每週累積至少150分鐘中等費力身體活動,或是75分鐘的費力身體活動。

維持健康必須每日應有充分之身體活動,維持健康體位,並可藉此增加熱量消耗,達成熱量平衡及良好的體重管理。







# 宏遠 114年9月素食 二重國小

●本公司全面採用國產豬  
產地:台灣  
●本校未使用輻射汙染食品

●營養師:曾子庭(營養字第011590號) ●地址:新北市五股區五權路54號 ●電話:(02)2290-0198 ●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

| 日  | 週 | 主食                 | 主菜                  | 副菜一                    | 副菜二                 | 蔬菜   | 湯品                | 附餐   | 全穀雜糧 | 豆魚蛋肉 | 蔬菜  | 油脂  | 熱量    |
|----|---|--------------------|---------------------|------------------------|---------------------|------|-------------------|------|------|------|-----|-----|-------|
| 1  | 一 | 糙米飯<br>白米、糙米       | 咖哩百頁<br>百頁、蔬菜-煮     | 炒豆干<br>豆干、蔬菜-炒         | 蘿蔔糕X1<br>蘿蔔糕-蒸      | 履歷蔬菜 | 豆腐海芽湯<br>豆腐、海帶芽   |      | 5.5  | 2.7  | 2.3 | 2.7 | 766.5 |
| 2  | 二 | 白飯<br>白米           | 南瓜豆腐<br>豆腐、南瓜、蔬菜-煮  | 筍燒素肉<br>素肉、筍-煮         | 菇香高麗<br>高麗菜、菇-煮     | 有機蔬菜 | 薑絲瓜湯<br>瓜果、薑      | 水果   | 5.5  | 2.7  | 2.4 | 2.8 | 773.5 |
| 3  | 三 | 胚芽飯<br>白米、胚芽米      | 塔香油腐<br>油腐、蔬菜、九層塔-煮 | 薑絲麵腸<br>麵腸、蔬菜、薑-煮      | 茄汁洋芋<br>洋芋、蔬菜-煮     | 履歷蔬菜 | 白菜菇湯<br>大白菜、菇     |      | 5.5  | 2.6  | 2.3 | 2.9 | 768   |
| 4  | 四 | 紫米飯<br>白米、紫米       | 紅燒麵輪<br>麵輪、蔬菜-煮     | 瓜仔干丁<br>豆干、素絞肉、蔬菜、碎瓜-煮 | 佃煮蘿蔔<br>白蘿蔔、蔬菜-煮    | 履歷蔬菜 | 巧達濃湯<br>洋芋、三色豆    |      | 5.5  | 2.7  | 2.3 | 2.6 | 762   |
| 5  | 五 | 茄汁義大利麵<br>義大利麵、蔬菜  | 滷蘭花干X1<br>蘭花干-煮     | 爆炒干絲<br>豆干絲、蔬菜-炒       | 蓮子南瓜<br>南瓜、蓮子-煮     | 履歷蔬菜 | 味噌湯<br>豆腐、蔬菜、味噌   |      | 5.6  | 2.6  | 2.4 | 2.6 | 764   |
| 8  | 一 | 薏仁飯<br>白米、薏仁       | 小瓜素雞<br>素雞、小黃瓜、蔬菜-煮 | 蜜汁豆干<br>豆干、芝麻-煮        | 燴三色<br>筍、蔬菜-煮       | 履歷蔬菜 | 菜頭湯<br>白蘿蔔、蔬菜     |      | 5.5  | 2.7  | 2.3 | 2.7 | 766.5 |
| 9  | 二 | 白飯<br>白米           | 素沙茶豆捲<br>豆捲、蔬菜-煮    | 番茄豆腐<br>豆腐、蔬菜、番茄-煮     | 香油黃芽<br>黃豆芽、蔬菜-煮    | 有機蔬菜 | 三絲湯<br>蔬菜         | 水果   | 5.5  | 2.7  | 2.4 | 2.8 | 773.5 |
| 10 | 三 | 蕎麥飯<br>白米、蕎麥       | 豉汁干片<br>豆干、蔬菜、黑豆燻-煮 | 佛跳牆<br>百頁、素肉、鮑翅丸、蔬菜-煮  | 清炒高麗<br>高麗菜、蔬菜-炒    | 履歷蔬菜 | 冬菜粉絲湯<br>冬粉、蔬菜、冬菜 |      | 5.5  | 2.6  | 2.4 | 2.5 | 752.5 |
| 11 | 四 | 鮮蔬炒烏龍<br>烏龍麵、蔬菜    | 素燒獅頭X1<br>素獅子頭、蔬菜-煮 | 藥膳凍腐<br>凍腐、蔬菜、當歸尾片-煮   | 紅藜洋芋<br>洋芋、蔬菜、紅藜-煮  | 履歷蔬菜 | 薏仁湯<br>蔬菜、薏仁      |      | 5.6  | 2.6  | 2.4 | 2.6 | 764   |
| 12 | 五 | 糙米飯<br>白米、糙米       | 酸菜麵腸<br>麵腸、酸菜、蔬菜-煮  | 滷大四角X1<br>油豆腐-煮        | 紅燒時瓜<br>瓜果、蔬菜-煮     | 履歷蔬菜 | 酸辣湯<br>豆腐、蔬菜      |      | 5.5  | 2.7  | 2.3 | 2.7 | 766.5 |
| 15 | 一 | 五穀飯<br>白米、五穀米      | 茄汁油片<br>油片、蔬菜-煮     | 香椿豆腐<br>豆腐、蔬菜、香椿醬-煮    | 鐵板豆芽<br>綠豆芽、蔬菜-煮    | 履歷蔬菜 | 羅宋湯<br>洋芋、蔬菜      |      | 5.5  | 2.7  | 2.4 | 2.8 | 773.5 |
| 16 | 二 | 芋香飯<br>白米、糯米、蔬菜、芋頭 | 紅麴素排X1<br>紅麴素排-蒸    | 爆炒干片<br>豆干、蔬菜-炒        | 三色玉米<br>玉米、蔬菜-煮     | 有機蔬菜 | 金針湯<br>蔬菜、乾金針     | 水果   | 5.6  | 2.7  | 2.5 | 2.9 | 787.5 |
| 17 | 三 | 胚芽飯<br>白米、胚芽米      | 麻油凍腐<br>凍腐、蔬菜-煮     | 鳳梨素若<br>素排骨酥、蔬菜、鳳梨-煮   | 麻糬球X1<br>麻糬球-烤      | 履歷蔬菜 | 枸杞南瓜湯<br>南瓜、枸杞    |      | 5.5  | 2.5  | 2.6 | 2.6 | 754.5 |
| 18 | 四 | 白飯<br>白米           | 蜜汁烤麩<br>烤麩、蔬菜-煮     | 五香黑乾<br>黑豆干、蔬菜-煮       | 紅片高麗<br>高麗菜、紅蘿蔔-煮   | 履歷蔬菜 | 海芽味噌湯<br>海帶芽、味噌   | 補助豆漿 | 5.5  | 2.7  | 2.3 | 2.9 | 775.5 |
| 19 | 五 | 芝麻飯<br>白米、芝麻       | 咖哩油腐<br>油腐、蔬菜-煮     | 菜園干丁<br>豆干丁、菜園、蔬菜-煮    | 八角毛豆莢<br>毛豆莢、八角-煮   | 履歷蔬菜 | 大滷湯<br>豆腐、蔬菜      |      | 5.6  | 2.7  | 2.4 | 2.9 | 785   |
| 22 | 一 | 古早味菜飯<br>白米、蔬菜、豆干丁 | 醬燒竹腸<br>竹腸、蔬菜-煮     | 素水餃X2<br>水餃-蒸          | 南瓜燉煮<br>南瓜、洋芋-煮     | 履歷蔬菜 | 四神湯<br>蔬菜、薏仁、四神湯包 |      | 5.6  | 2.6  | 2.5 | 2.7 | 771   |
| 23 | 二 | 白飯<br>白米           | 五香豆干X2<br>豆干-煮      | 花生麵筋<br>麵筋、花生、乾香菇-煮    | 炒花椰<br>花椰菜、蔬菜-炒     | 有機蔬菜 | 鮮蔬豆腐湯<br>豆腐、蔬菜    | 水果   | 5.6  | 2.6  | 2.3 | 2.5 | 757   |
| 24 | 三 | 蕎麥飯<br>白米、蕎麥       | 紅燒花干X1<br>蘭花干-煮     | 泡菜凍腐<br>凍腐、蔬菜、泡菜-煮     | 海結蘿蔔<br>白蘿蔔、蔬菜-煮    | 履歷蔬菜 | 素麵線羹<br>麵線、蔬菜     |      | 5.5  | 2.5  | 2.6 | 2.6 | 754.5 |
| 25 | 四 | 白飯<br>白米           | 梅干油腐<br>油腐、梅乾菜、蔬菜-煮 | 素麥克雞塊X2<br>素麥克雞塊-烤     | 豆皮白菜<br>大白菜、蔬菜、豆捲-煮 | 履歷蔬菜 | 裙帶海芽湯<br>海帶芽、薑    |      | 5.6  | 2.7  | 2.4 | 2.9 | 785   |
| 26 | 五 | 糙米飯<br>白米、糙米       | 麻婆豆腐<br>豆腐、蔬菜、素絞肉-煮 | 滷麵輪<br>麵輪、蔬菜-煮         | 紅絲條豆<br>敏豆、蔬菜       | 履歷蔬菜 | 香甜玉米湯<br>蔬菜、玉米    |      | 5.5  | 2.7  | 2.3 | 2.7 | 766.5 |
| 30 | 二 | 白飯<br>白米           | 蜜汁方干<br>豆干、芝麻-煮     | 素沙茶豆皮<br>豆皮、蔬菜-煮       | 可樂餅X1<br>可樂餅-烤      | 有機蔬菜 | 芹香白玉湯<br>白蘿蔔、蔬菜   | 水果   | 5.5  | 2.7  | 2.4 | 2.8 | 773.5 |

維持多活動的生活習慣,每週累積至少150分鐘中等費力身體活動,或是75分鐘的費力身體活動。

維持健康必須每日應有充分之身體活動,維持健康體位,並可藉此增加熱量消耗,達成熱量平衡及良好的體重管理。







# 上將食品

## 114年10月



# 二重國小

◎地址: 新北市新莊區幸福東路86號

◎服務專線: (02) 2996-9305 ◎E-mail: sh9305@gmail.com \*本公司全面使用非基因改造玉米及豆製品 \*本使用輻射污染食品

\*菜單含有甲殼類、芒果、花生、牛奶及羊奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、使用亞硫酸鹽類等，不適合其過敏體質者食用◎營養師: 林怡君(營養字第 06827 號)

| 日期 | 星期 | 主食                             | 主菜                        | 副菜                                 |                              | 湯                   | 附餐 | 全蛋  | 豆魚  | 蔬菜  | 油   | 熱量  |
|----|----|--------------------------------|---------------------------|------------------------------------|------------------------------|---------------------|----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 1  | 三  | 五穀飯<br>白米、五穀米                  | 洋蔥味噌燒肉<br>豬肉、洋蔥、蔬菜-炒      | 蘿蔔炆雞<br>蘿蔔、雞肉、蔬菜-煮                 | 腐皮鮮瓜<br>鮮瓜、油片、蔬菜-煮           | 標準蔬菜<br>鮮筍、絞肉、蔬菜    |    | 5.5 | 2.5 | 2.2 | 2.3 | 731 |
| 2  | 四  | 白飯<br>白米                       | 印度咖哩雞<br>雞肉、洋芋、蔬菜-煮       | 肉燥<br>福州丸 X1<br>福州丸 X1、豬絞肉、豆干、毛豆-煮 | 枸杞高麗<br>高麗菜、木耳、枸杞-炒          | 標準蔬菜<br>蘿蔔、肉絲、鮮菇    |    | 5.7 | 2.4 | 2.1 | 2.3 | 735 |
| 3  | 五  | 紅藜小米飯<br>白米、紅藜、小米              | 打拋肉片<br>豬肉、番茄、蔬菜、九層塔-燒    | 什錦鹽水雞<br>凍豆腐、雞肉、玉米筍、蔬菜-煮           | 豆豉<br>小魚鮮筍<br>竹筍、小魚干、蔬菜、豆豉-炒 | 標準蔬菜<br>冬瓜、雞肉、薑絲    |    | 5.5 | 2.5 | 2.2 | 2.4 | 736 |
| 7  | 二  | ★番茄肉醬<br>義大利麵<br>麵、玉米、豬絞肉、番茄   | 烤雞排 X1<br>雞排 X1-烤         | 蘋果酥捲 X1<br>蘋果酥捲 X1-炸               | 蠔香藻唇片<br>海帶唇、蔬菜-炒            | 有機蔬菜<br>蘿蔔、貢丸片、味噌   | 水果 | 5.5 | 2.5 | 2.1 | 2.4 | 733 |
| 8  | 三  | 白飯<br>白米                       | 烤醬燒豬<br>豬肉、洋芋-燒           | 五味醬雞肉<br>雞肉、結頭菜、蔬菜-燒               | 彩蔬花椰<br>花椰菜、彩椒-炒             | 標準蔬菜<br>鮮瓜、雞肉、木耳    |    | 5.7 | 2.4 | 2.2 | 2.4 | 742 |
| 9  | 四  | 糙米飯<br>白米、糙米                   | 三杯雞<br>雞肉、竹筍、九層塔-燒        | 萵菇玉米炒蛋<br>雞蛋、玉米、鮮菇、蔬菜-炒            | 鍋燒白菜<br>白菜、豆皮、蔬菜-燒           | 標準蔬菜<br>洋芋、雞蛋、蔬菜    |    | 5.7 | 2.4 | 2.1 | 2.5 | 744 |
| 13 | 一  | 芝麻飯<br>白米、芝麻                   | 脆皮<br>翅小腿 X2<br>翅小腿 X2-炸  | 鴿蛋滷煮<br>鴿蛋 X1、麵筋、海帶結-滷             | 豆酥條豆<br>條豆、蔬菜、豆酥-炒           | 標準蔬菜<br>豆腐、鮑菇、肉絲    |    | 5.5 | 2.3 | 2.2 | 2.3 | 716 |
| 14 | 二  | 藜麥飯<br>白米、白藜麥                  | 麻香凍腐<br>凍豆腐、蔬菜、絞肉-煮       | 蘿蔔炒蛋<br>雞蛋、蘿蔔-炒                    | 脆炒時瓜<br>鮮瓜、木耳、蔬菜-煮           | 有機蔬菜<br>蔬菜、雞蛋、海芽    | 水果 | 5.5 | 2.4 | 2.1 | 2.3 | 721 |
| 15 | 三  | 白飯<br>白米                       | 莎莎醬雞肉<br>雞肉、洋蔥、番茄、香料-煮    | 醬爆干絲<br>干絲、豬肉絲、芹菜、蔬菜-炒             | 蒜香高麗<br>高麗菜、蔬菜、蒜-炒           | 標準蔬菜<br>洋芋、豬肉、山藥、薏仁 |    | 5.8 | 2.3 | 2.1 | 2.4 | 739 |
| 16 | 四  | ★古早味<br>油飯<br>白米、糯米、香菇、肉絲、木耳   | 蒲燒魚 X1<br>魚排 X1-蒸         | 照燒<br>愛心黑輪 X2<br>愛心黑輪 X2-燒         | 銀芽彩蔬<br>豆芽菜、蔬菜-炒             | 標準蔬菜<br>冬瓜、金針菇、枸杞   |    | 5.6 | 2.3 | 2.1 | 2.4 | 725 |
| 17 | 五  | 胚芽飯<br>白米、胚芽                   | 京醬炒雞<br>雞肉、鮑菇、蔬菜-炒        | 奶香南瓜燉肉<br>南瓜、豬肉、毛豆-煮               | 拌炒海絲<br>海帶絲、蔬菜-炒             | 標準蔬菜<br>竹筍、鮮菇、雞蛋、木耳 |    | 5.7 | 2.4 | 2   | 2.4 | 737 |
| 20 | 一  | ★卡邦尼萵菇<br>螺旋麵<br>麵、玉米、鮮菇、豬肉、蔬菜 | 燒烤<br>里肌排 X1<br>豬排 X1-烤   | 檸香<br>雞柳條 X2<br>檸香雞柳條 X2-炸         | 蒟蒻鮮瓜<br>鮮瓜、蔬菜、蒟蒻-煮           | 標準蔬菜<br>結頭菜、雞肉、蔬菜   |    | 5.5 | 2.3 | 2.2 | 2.4 | 721 |
| 21 | 二  | 燕麥飯<br>白米、燕麥                   | 黃燜雞<br>雞肉、洋芋、蔬菜-煮         | 蒸蛋<br>雞蛋、蔬菜-蒸                      | 雲耳炒筍<br>竹筍、木耳、蔬菜-炒           | 有機蔬菜<br>玉米、蔬菜、雞蛋    | 水果 | 5.7 | 2.4 | 2.1 | 2.5 | 744 |
| 22 | 三  | 白飯<br>白米                       | 鳳梨糖醋豬<br>豬肉、鳳梨、蔬菜-燒       | 墨西哥脆薯雞茸<br>豆薯、雞絞肉、紅藜、青豆、墨西哥香料-炒    | 紅蘿花椰<br>花椰菜、蘿蔔-炒             | 標準蔬菜<br>蘿蔔、油片、鮮菇    |    | 5.6 | 2.3 | 2.2 | 2.3 | 723 |
| 23 | 四  | 紅扁豆飯<br>白米、紅扁豆                 | 宮保雞肉<br>雞肉、竹筍、蔬菜、花生-燒     | 海陸什錦羹<br>白菜、肉羹、魷魚、蔬菜-煮             | 蔬炒玉米<br>玉米、鮮菇、蔬菜-炒           | 標準蔬菜<br>豆腐、海芽       |    | 5.7 | 2.3 | 2   | 2.4 | 730 |
| 27 | 一  | 麥片飯<br>白米、麥片                   | 金黃<br>炸雞排 X1<br>去骨雞排 X1-炸 | 回鍋肉<br>豆干片、豬肉、蔬菜-炒                 | 芝香雙芽<br>黃豆芽、蔬菜、海芽、芝麻-炒       | 標準蔬菜<br>飯條、豬肉、木耳、蔬菜 |    | 5.7 | 2.4 | 2.1 | 2.4 | 740 |
| 28 | 二  | 白飯<br>白米                       | 南瓜咖哩魚<br>魚肉、南瓜、蔬菜-煮       | 日式鍋物燒<br>魚卵捲、黑輪、蘿蔔、鮮菇-燒            | ▲開陽高麗<br>高麗菜、蔬菜、蝦米-炒         | 有機蔬菜<br>蔬菜、雞蛋、番茄    | 水果 | 5.7 | 2.3 | 2.2 | 2.3 | 730 |
| 29 | 三  | 白飯<br>白米                       | 乳噌醬燒雞<br>雞肉、結頭菜-燒         | 奶油玉米總匯<br>玉米、豬絞肉、蔬菜-炒              | 腐皮白菜<br>大白菜、豆皮、蔬菜-煮          | 標準蔬菜<br>榨菜、豬肉、冬菜    |    | 5.6 | 2.3 | 2.2 | 2.3 | 723 |
| 30 | 四  | 蕎麥飯<br>白米、蕎麥                   | 壽喜豬肉丼<br>豬肉、洋蔥-燒          | 沙茶油腐米糕<br>米血糕、油豆腐、九層塔-煮            | 花生海結<br>蘿蔔、海帶結、花生-煮          | 標準蔬菜<br>竹筍、雞肉       | 豆奶 | 5.7 | 2.3 | 2   | 2.4 | 730 |
| 31 | 五  | ★哨子醬拌麵<br>麵、番茄、洋蔥、豆干丁、絞肉       | 香草<br>烤雞翅 X1<br>雞翅 X1-烤   | 椒鹽<br>薯餅 X3<br>薯餅 X3-烤             | 鮮瓜粉絲煲<br>鮮瓜、粉絲、蔬菜-煮          | 標準蔬菜<br>豆腐、蔬菜、小魚干   |    | 5.8 | 2.3 | 2.2 | 2.5 | 746 |





# 上將食品

# 二重國小素食 114 年 10 月

\*本校未使用輻射污染食品，本公司全面使用非基改玉米及豆製品\* \*本菜單含有芒果、花生、堅果類、芝麻、含麩質穀物、大豆等，不適含其過敏體質者食用\*

◎ 服務專線：(02)2996-9305 傳真：(02)2276-3714 e-mail: kh9305@gmail.com 地址：新北市新莊區幸福東路 86 號◎ 營養師：林怡君(營養字第 006827 號)

| 日期 | 星期 | 主食                        | 主菜                         | 副菜                            |                           | 湯                              | 附餐 | 全餐<br>總價 | 豆乳<br>蛋白 | 蔬菜  | 油脂  | 熱量  |
|----|----|---------------------------|----------------------------|-------------------------------|---------------------------|--------------------------------|----|----------|----------|-----|-----|-----|
| 1  | 三  | 白飯<br>白米                  | 紅燒豆腸<br>豆腸、洋芋-燒            | 韓式雙芽<br>黃豆芽、蔬菜、海芽-炒           | 豆皮白菜<br>大白菜、豆皮、蔬菜-煮       | 標章<br>蔬菜<br>鮮瓜素丸湯<br>鮮瓜、素丸     |    | 5.6      | 2.4      | 2.2 | 2.5 | 740 |
| 2  | 四  | 紫米飯<br>白米、紫米              | 飄香四角腐<br>四角腐-滷             | 鷹嘴豆<br>玉米彩丁<br>玉米、豆干、蔬菜、鷹嘴豆-煮 | 絲瓜米苔目<br>絲瓜、米苔目、香菇-煮      | 標章<br>蔬菜<br>素肉骨茶湯<br>蘿蔔、油片、蔬菜  |    | 5.7      | 2.3      | 2.2 | 2.3 | 730 |
| 3  | 五  | ★蔬炒飯條<br>飯條、蔬菜            | 素牛蒡排<br>素牛蒡排 X1-燒          | 菇炒高麗<br>高麗菜、鮮菇-炒              | 炸<br>天婦羅<br>南瓜、洋芋、綠豆-炸    | 標章<br>蔬菜<br>味噌豆腐湯<br>豆腐、鮮菇、味噌  |    | 5.7      | 2.3      | 2.1 | 2.3 | 728 |
| 7  | 二  | 白飯<br>白米                  | 鳳梨麵筋<br>麵筋、鳳梨、木耳、蔬菜-煮      | 咖哩洋芋<br>洋芋、蔬菜-炒               | 和風<br>凍豆腐<br>凍腐、小黃瓜、蔬菜-煮  | 有機<br>蔬菜<br>薑絲海芽湯<br>蘿蔔、海芽、薑   | 水果 | 5.8      | 2.4      | 2   | 2.4 | 744 |
| 8  | 三  | ★海苔香鬆飯<br>白米、香鬆           | 素魚排<br>素魚排 X1-燒            | 泰式<br>打拋素燥<br>番茄、豆干、玉米-炒      | 芹香豆芽<br>豆芽菜、芹菜、蔬菜-炒       | 標章<br>蔬菜<br>大滷湯<br>豆腐、竹筍、木耳    |    | 5.6      | 2.4      | 2.1 | 2.4 | 733 |
| 9  | 四  | 糙米飯<br>白米、糙米              | 紹子豆腐<br>豆腐、蔬菜-煮            | 鹽水毛豆<br>毛豆-煮                  | 枸杞地瓜葉<br>地瓜葉、枸杞-炒         | 標章<br>蔬菜<br>番茄蔬菜湯<br>番茄、高麗菜、蔬菜 |    | 5.6      | 2.4      | 2.2 | 2.5 | 740 |
| 13 | 一  | 白飯<br>白米                  | 糖醋素肉<br>素肉丁、鳳梨、彩椒-煮        | 塔香豆雞<br>豆雞片、九層塔-煮             | 白菜滷<br>大白菜、蔬菜-煮           | 標章<br>蔬菜<br>筍片金菇湯<br>竹筍、金針菇    |    | 5.7      | 2.5      | 2.1 | 2.3 | 743 |
| 14 | 二  | ★香菇油飯<br>糯米、白米、香菇、木耳      | 素蠔豆包<br>豆包-滷               | 醬香烤魷<br>烤魷、蘿蔔-燒               | 玉筍花椰<br>花椰菜、玉米筍-炒         | 有機<br>蔬菜<br>枸杞青瓜湯<br>青木瓜、鮮菇、枸杞 | 水果 | 5.8      | 2.4      | 2.1 | 2.4 | 747 |
| 15 | 三  | 白飯<br>白米                  | 油腐關東煮<br>油豆腐、玉米、蔬菜-煮       | 爆炒干絲<br>豆干絲、蔬菜、木耳-炒           | 紅絲芥藍<br>芥藍菜、蘿蔔-炒          | 標章<br>蔬菜<br>海芽味噌湯<br>豆腐、海芽、味噌  |    | 5.6      | 2.3      | 2.2 | 2.5 | 732 |
| 16 | 四  | 薏仁飯<br>白米、薏仁              | 咖哩豆腸<br>豆腸、洋芋、蘿蔔-煮         | 高麗粉絲<br>粉絲、高麗菜、蔬菜-炒           | 素蠔竹筍<br>竹筍、素蠔絲、木耳-炒       | 標章<br>蔬菜<br>結菜湯<br>結頭菜、油片      |    | 5.7      | 2.3      | 2.2 | 2.3 | 730 |
| 17 | 五  | 胚芽飯<br>白米、胚芽              | 芝麻素火腿<br>素火腿 X2、芝麻-煮       | 茄汁豆腐<br>豆腐、番茄-煮               | 鮮瓜什錦<br>鮮瓜、蔬菜-煮           | 標章<br>蔬菜<br>麵線糊<br>麵線、蔬菜、金針菇   |    | 5.5      | 2.3      | 2.2 | 2.4 | 721 |
| 20 | 一  | 白飯<br>白米                  | 炸醬豆包絲<br>豆包、黃豆芽、小黃瓜-炒      | 燒南瓜<br>南瓜、青豆-煮                | 草菇<br>彩椒黑干<br>黑豆干、鮮菇、彩椒-炒 | 標章<br>蔬菜<br>玉米關東湯<br>蘿蔔、海苔、玉米  |    | 5.7      | 2.3      | 2.1 | 2.3 | 728 |
| 21 | 二  | 燕麥飯<br>白米、燕麥              | 泡菜凍腐<br>凍豆腐、白菜、蔬菜-煮        | 三杯海唇<br>海帶唇、蔬菜-炒              | 麵輪冬瓜<br>冬瓜、麵輪、枸杞-煮        | 有機<br>蔬菜<br>藥膳洋芋湯<br>洋芋、薏仁、鮮菇  | 水果 | 5.8      | 2.4      | 2   | 2.5 | 749 |
| 22 | 三  | 白飯<br>白米                  | 炸<br>洋芋排<br>洋芋切片 X1-炸      | 瓜仔干丁<br>豆干、鮮菇、脆瓜-煮            | 清炒高麗<br>高麗菜、蘿蔔-炒          | 標章<br>蔬菜<br>金花竹筍湯<br>竹筍、金針花、蔬菜 |    | 5.6      | 2.5      | 2.1 | 2.3 | 736 |
| 23 | 四  | ★番茄<br>義大利麵<br>麵、番茄、蔬菜    | 醬燒油腐<br>油豆腐、蔬菜-燒           | 素肉排<br>素肉排 X1-燒               | 齋香蓮藕<br>蓮藕、木耳、毛豆-炒        | 標章<br>蔬菜<br>西式濃湯<br>南瓜、蔬菜      |    | 5.6      | 2.4      | 2.1 | 2.4 | 733 |
| 27 | 一  | 白飯<br>白米                  | 堅果<br>白玉烤魷<br>蘿蔔、烤魷、堅果-煮   | 滷香四角<br>四角腐-滷                 | 脆炒芽菜<br>豆芽菜、蔬菜-炒          | 標章<br>蔬菜<br>大醬湯<br>豆腐、鮑菇、高麗菜   |    | 5.7      | 2.3      | 2.2 | 2.3 | 730 |
| 28 | 二  | 雙色芝麻飯<br>白米、黑芝麻、白芝麻       | 梅菜<br>素東坡肉<br>素東坡肉、竹筍、梅菜-煮 | 宮保豆腸<br>豆腸、彩椒、花生-煮            | 紅豆金棗<br>紅豆金棗 X1-燉         | 有機<br>蔬菜<br>羅宋湯<br>番茄、高麗菜、芹菜   | 水果 | 5.7      | 2.4      | 2   | 2.4 | 737 |
| 29 | 三  | 白飯<br>白米                  | 咖哩百頁<br>洋芋、百頁、蔬菜-煮         | 蔬炒年糕<br>年糕、高麗、鮮菇-炒            | 炒番薯葉<br>地瓜葉、薑絲-炒          | 標章<br>蔬菜<br>蘿蔔丸子湯<br>蘿蔔、素丸     |    | 5.6      | 2.5      | 2.1 | 2.3 | 736 |
| 30 | 四  | ★素沙茶<br>炒飯<br>白米、鮑菇、玉米、蘿蔔 | 豆瓣嫩腐<br>豆腐、蔬菜-煮            | 紅燒<br>獅子頭<br>素獅子頭 X1、大白菜-煮    | 枸杞芥藍<br>芥藍菜、枸杞-炒          | 標章<br>蔬菜<br>榨菜粉絲湯<br>榨菜、粉絲、冬菜  |    | 5.8      | 2.3      | 2.2 | 2.5 | 746 |
| 31 | 五  | 五穀飯<br>白米、五穀米             | 壽喜燒凍腐<br>凍豆腐、筍絲、蔬菜-煮       | 木須竹筍<br>竹筍、木耳、鮑菇-炒            | 素火腿條豆<br>條豆、素火腿-炒         | 標章<br>蔬菜<br>鮮瓜湯<br>鮮瓜、鮮菇、蔬菜    |    | 5.7      | 2.4      | 2.1 | 2.4 | 740 |



宏遠國際餐飲股份有限公司  
新北市五股區五權路 54 號

電話：02-22900198 傳真：02-22900005

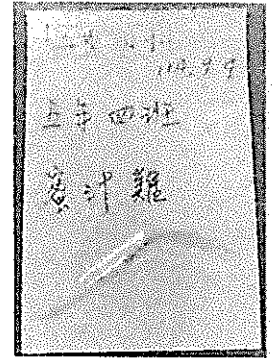
致 二重國小：

一、主旨：

茲針對貴校 504 班於 114 年 9 月 4 日反應蜜汁雞有異物之問題，提出異常改善報告。

二、說明：

1. 宏遠公司對 9 月 4 日發生的異常，導致貴校困擾，深感歉意。
2. 以下茲針對當日供餐現況，說明本公司之處理方式及其改善措施，若有未盡事宜，望請不吝賜教。



三、原因分析：

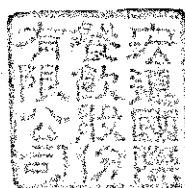
今日供應貴校蜜汁雞食材為 CAS 冷藏三節翅、CAS 冷凍三色豆及麥芽糖。今日傳回之異物，經檢視研判為雞毛，應為 CAS 冷藏三節翅供應商進行處理時，未將雞毛處理乾淨，烹調與配膳人員於作業過程中，未能查覺並將其挑剔檢出，最終供應至貴校。

四、防止再發措施及改善方案：

本公司已告知 CAS 冷藏三節翅供應商，要求該供應商加強之自主管理。品保中心亦會同步提高原料抽樣頻率，強化衛生管理及提升餐點品質，以防相似情再次發生。

因以上問題造成貴校師生用餐的困擾，宏遠國際餐飲公司將再強化內部自主管理要求，並秉持最大用心與努力，為提供最佳的服務，企盼達到貴校滿意。在此致上十二萬分之歉意。

總經理室：



廠務部：葉有蒙 9/4

品保部：王振宇 9/4

葉有蒙 9/5