

新北市新店區新和國民小學

114 學年度第一學期 9 月餐廚會議記錄

壹、時間：11 年 09 月 08 日 中午 12：40

貳、地點：會議室

參、出席：詳見簽到表

肆、會議內容

一、衛生組長報告：如簡報(附件一)

1. 本學期依照合約，由兩家餐廚公司輪流供餐，單數月由統鮮供餐，雙數月由新北供餐。
2. 本學期午餐因第一次招標流標後，招標群組學校統一調整規格後完成招標。因此本學期的供餐內容為四菜一湯一主食(無水果)
3. 本學期開會時間暫定為 10/13、11/10、12/8、1/12，開會通知及當次會議要審核的菜單會在開會前一週 line 群組公告，請相關委員務必加入群組。
4. 所有菜單及會議紀錄都會同步在群組及學校首頁營養午餐專區公告。每個月會發一張菜單給各班公告在班級布告欄。家長可上首頁或新北校園通查看每日菜單。
5. 各學年餐廚委員請務必加入 line 群組，並在會後轉發午餐滿意度調查表，請各班上網填寫以作為午餐修正的參考。

二、廠商報告：廠商自我介紹

三、菜單審查與檢討：

新北 9 月份菜單(附件二)及統鮮 10 月菜單審查(附件三)

新北營養師：10/28 湯品因與菜色有所重複因此修正為海帶芽湯。

四、臨時動議：

衛生組長：去年學年老師反映空盤運動獎品：5 公升垃圾袋對班級而言並不實用，建議改成 14 公升垃圾袋或衛生紙。經過評估，若是改發 14 公升垃圾袋，前三名分別可以得到 10 袋、6 袋及 3 袋；衛生紙則依序為 5 包、3 包及 2 包。請各委員回去後與學年討論，將於下次會議表決後修正獎勵辦法。

五、總結：

- 學務主任：1. 請各學年會後轉傳午餐意見調查表並調查空盤運動獎品。
2. 這學期請廠商嚴格把關午餐品質。
3. 10 月 28 日菜單有進行修正-海芽味增湯改成海帶芽湯。
感謝各位的參與與協助，散會。

午秘：

衛生組長：

學務主任：

校長

校長李正琳

午餐書周梅鳳

教師兼代理衛生組長許舒琦

教師兼代理學務主任陳志凱



Xinye Elementary School, Xindian District, New Taipei City

新北市新店區新和國民小學

114學年度第一學期9月份中央餐廚會議



114.09.08



餐廚會議議程



Xinye Elementary School, Xindian District, New Taipei City

1. 業務報告
2. 中央餐廚公司報告
3. 114年9-10月份菜單
4. 臨時動議
5. 主席總結



業務報告



Xindian District New Taipei City Elementary School

◎114學年度持續推動---

1. 兩家餐廚公司(統鮮、新北)輪流供餐
2. 餐食內容為四菜一湯一主食(每人55元)
3. 弱勢學生早午餐補助(早餐92人，午餐99人)
4. 廚餘回收統計
5. 空盤運動計畫
6. 本學期開會時間:9/8、10/13、11/10、12/8、1/12(暫定)
7. 午餐滿意度調查及午餐用餐品質把關與提升。



業務報告



Xindian District New Taipei City Elementary School

◎114學年度持續推動---

8. 本學期到場監廚時間訂在第四週9/22(一)7:40-及第六週11/24-11/28(時間待定)

◎目前已完成---

1. 開學供餐相關安排，順利於開學供餐。
2. 弱勢學生早午餐補助設定及發放。
3. 設定繳費單收取9月份餐費



餐廚公司報告

- 新北食品股份有限公司
- 統鮮美食股份有限公司



9月、10月餐單審查

- 114.09 菜單
- 114.10 菜單





臨時動議

1.空盤運動獎品更換:

14公升垃圾袋(10、6、3)或

衛生紙(5、3、2)



10月份餐廚會議訂於10/13(一)召開

新和營養午餐~感恩有您!



天統鮮美食 | 14年9月菜單

新和國小
 原產地 臺灣
 營養師：陳芝庭 (營養字第6651號)

附錄二

*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	湯品	附錄	全穀類	豆魚肉	蔬菜	油脂	糖質	熱量
1	一	白飯 白米	咖哩豬 豬肉塊+馬鈴薯+紅蘿蔔+洋葱-煮	客家小炒 豆干+豬肉絲+魷魚絲+芹菜-炒	翠炒高麗 高麗菜+紅蘿蔔-炒	青菜 味噌蛋花湯 海帶芽+雞蛋+味噌		5.4	2.3	2.5	2.5	726	
2	二	小米飯 白米+小米	三杯雞 雞肉+杏鮑菇+九層塔-煮	起司奶香 歐姆蛋 雞蛋+玉米+洋葱+奶粉+起司-炒	螞蟻上樹 洋葱+冬粉+豬肉+木耳-炒	有機蔬菜 蘿蔔排骨湯 白蘿蔔+豬大骨		5.3	2.4	2.6	2.5	729	
3	三	燕麥飯 白米+燕麥	壽喜燒肉 豬肉片+大白菜+金針菇+香菇-煮	炒甜不辣 ●甜不辣+紅蘿蔔-炒	雙色花椰 綠花椰+白花椰+紅蘿蔔-炒	青菜 竹筍雞湯 竹筍+雞骨		5.6	2.5	2.6	2.7	766	
4	四	茄汁菇菇 炒飯 白米+菇+蕃茄+玉米	滷蛋X1 雞蛋-油	蘿蔔佃煮 油豆腐+白蘿蔔-煮	薑絲海根 海根+薑絲-炒	青菜 ▲巧達濃湯 馬鈴薯+雞蛋+紅蘿蔔		5.4	2.3	2.5	2.5	726	
5	五	胚芽飯 白米+胚芽米	鐵路豬排X1 豬排-油	鹹水雞 百頁+雞肉+香菇+小黃瓜+川耳-煮	蒜香四季 四季豆+紅蘿蔔+蒜-炒	青菜 三絲湯 高麗菜+雞骨+金針菇+紅蘿蔔		5.4	2.3	2.4	2.8	737	
8	一	蔥香肉絲 炒飯 白米、肉絲、蔥、玉米	紐澳良 翅小腿X2 翅小腿X2-烤	鵝蛋X1滷味 鵝蛋X1+油豆腐+香菇-煮	金菇時瓜 時瓜+金針菇+紅蘿蔔-炒	青菜 洋芋排骨湯 馬鈴薯+豬大骨+枸杞		5.4	2.3	2.5	2.5	726	
9	二	白飯 白米	蒜泥肉片 豬肉片+小黃瓜+洋葱-炒	麥克雞塊X2 ●麥克雞塊X2-烤	白菜滷 大白菜+紅蘿蔔+木耳-煮	有機蔬菜 海芽豆腐湯 豆腐+海帶芽+味噌		5.5	2.5	2.3	2.5	743	
10	三	紅藜飯 白米+紅藜麥	沙嗲乾鍋雞 雞肉+洋葱+彩椒-炒	宮廷醬年糕豬 高麗菜+年糕+豬肉絲+蔥-炒	韭香豆芽 豆芽+紅蘿蔔+韭菜-炒	青菜 蛋花湯 玉米粒+雞蛋		5.3	2.3	2.4	2.6	721	
11	四	大麥飯 白米、大麥	醬爆肉柳 豬肉柳+洋葱+蔥-炒	蕃茄炒蛋 雞蛋+蕃茄+洋葱-炒	清炒脆筍 竹筍+香菇-炒	青菜 麵線羹 麵線+金針菇+木耳		5.3	2.4	2.4	2.6	728	
12	五	糙米飯 白米+糙米	韓式泡菜雞 雞肉+自製泡菜+金針菇-煮	田園玉米肉茸 玉米+豬絞肉+紅蘿蔔-炒	清炒花椰 花椰菜+木耳-炒	青菜 韓味大骨湯 白蘿蔔+豬大骨+香菇+紅蘿蔔		5.6	2.4	2.3	2.3	733	
15	一	白飯 白米	★叉燒肉條 豬肉切條X3-烤	咖哩雞 馬鈴薯+雞肉+紅蘿蔔+洋葱-煮	海帶三絲 海帶絲+金針菇+芹菜-炒	青菜 鮮瓜雞湯 鮮瓜+雞骨+大麥		5.4	2.3	2.5	2.5	726	
16	二	白醬雞茸 義大利麵 麵條+雞肉+玉米	烤雞翅X1 三節雞翅X1-烤	蜜汁豆干 豆干+杏鮑菇-煮	清炒高麗 高麗菜+紅蘿蔔-炒	有機蔬菜 ▲玉米濃湯 玉米+雞蛋+紅蘿蔔		5.3	2.4	2.4	2.6	728	
17	三	小米飯 白米+小米	薑汁燒肉 豬肉片+洋葱+金針菇+薑-燒	蝦球關東煮 ●米血糕+黑輪+蝦球X1+白蘿蔔-炒	乾煸四季 四季豆+彩椒-炒	青菜 高山金針湯 金針菇+雞骨+香菇		5.4	2.5	2.3	2.3	727	
18	四	燕麥飯 白米+燕麥	五香豆包 豆包X1-油	西式炒蛋 雞蛋+洋葱+南瓜+巴西里-炒	玉筍花椰 綠花椰+玉米筍+紅蘿蔔-炒	青菜 柴魚豆腐湯 豆腐+海帶芽+柴魚片		5.3	2.5	2.4	2.5	731	
19	五	紫米飯 白米、紫米	高昇排骨 豬肉塊+白蘿蔔+紅蘿蔔+蔥-油	香鬆海鮮丸X2 ●海鮮丸X2-烤	塔香粉絲 高麗菜+粉絲+九層塔-炒	青菜 蕃茄蛋花湯 蕃茄+雞蛋		5.4	2.5	2.5	2.6	745	
22	一	胚芽飯 白米+胚芽米	★虱目魚排X1 魚排X1-烤	蘿勒青醬豬 豬肉+馬鈴薯+紅蘿蔔+洋葱-煎	脆拌黃芽 黃豆芽+紅蘿蔔+芹菜-炒	青菜 昆布排骨湯 海帶+豬大骨+玉米粒		5.3	2.3	2.5	2.5	719	
23	二	蕎麥飯 白米、蕎麥	甜蔥肉柳 豬肉柳+洋葱-炒	腰果玉米雞 玉米+雞肉+紅蘿蔔+腰果-炒	清炒時瓜 時瓜+川耳-煮	有機蔬菜 筍絲雞湯 竹筍+雞骨+香菇		5.4	2.5	2.5	2.6	745	
24	三	紅藜飯 白米+紅藜麥	蔥油雞 雞肉+玉米筍+川耳+蔥-煮	紅蘿蔔炒蛋 雞蛋+紅蘿蔔+蔥-炒	爆皮白菜 大白菜+紅蘿蔔+爆皮-煮	青菜 味噌湯 白蘿蔔+油豆腐+味噌		5.3	2.3	2.4	2.6	721	
25	四	白飯 白米	紅咖哩豚肉 豬肉片+洋葱+紅蘿蔔-炒	柴魚蜜汁年糕雞 雞肉+年糕+洋葱+白芝麻-炒	蘿蔔海結 海帶結+白蘿蔔-煮	青菜 高麗蛋花湯 高麗菜+雞蛋		5.3	2.6	2.5	2.6	746	
26	五	黃金粟香 炊飯 白米+豬肉+南瓜+香菇	烤雞排X1 雞排X1-烤	燒賣X2 ●燒賣X2-煮	肉絲竹筍 竹筍+豬肉絲+蔥-炒	青菜 客家米粉湯 米粉+大白菜+香菇+紅蘿蔔		5.3	2.6	2.5	2.6	746	
29	一	~~ 教師節補假一天 ~~											
30	二	糙米飯 白米、糙米	豆瓣豆腐魚 魚丁+豆腐+絞肉-煮	蒸蛋 雞蛋+毛豆-蒸	玉米甘藍 高麗菜+紅蘿蔔+玉米-炒	有機蔬菜 薑絲海芽湯 海帶芽+薑絲		5.4	2.5	2.3	2.3	727	

●本菜單含有甲殼類及其製品、芒果及其製品、含鈣質之穀物及其製品、花生及其製品、堅果類及其製品、芝麻及其製品、蛋及其製品、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

★保護我們眼睛的食物大多為深黃色及深綠色蔬菜，如胡蘿蔔、南瓜、玉米、菠菜等，另外動物性的肝臟、雞蛋、魚肝油等。

統鮮美食 | 14年9月素菜單 | 新和國小

本公司全面使用【非基因改造】玉米及黃豆製品
 營養師：陳芝庭(營養字第6651號)
 地址：新北市三重區中興北街136巷18號 服務電話：(02)2999-0088 傳真電話：(02)2999-8811

日期	星期	主食	主菜	副菜1	副菜2	湯品	備註	中 四 時	五 時	六 時	晚 飯	共 計
1	-	地瓜飯 白米+地瓜	傳統素燥 豆干+烤魷+香菇+毛豆-煮	芋香豆腸 芋頭+豆腸+紅椒+香菜-炒	白果花椰 花椰菜+紅蘿蔔+白果-炒	履歷菜 味噌湯 海帶芽+味噌		5.5	2.6	2.5	2.3	746
2	二	小米飯 白米+小米	紅燒油豆腐 油豆腐+彩椒-煮	★炸海苔酥 煮海苔酥+地瓜+胡椒鹽-炸	栗子白菜 大白菜+紅蘿蔔+木耳+栗子-煮	有機蔬菜 鮮瓜湯 鮮瓜+香菇+筍絲		5.7	2.4	2.3	2.1	731
3	三	燕麥飯 白米+燕麥	乾燒醬豆干 大溪豆干+芝麻-炒	筍干麵輪 麵輪+筍干+香菇-煮	鷹嘴豆 溫沙拉 馬鈴薯+毛豆+紅蘿蔔+鷹嘴豆-煮	履歷菜 玉米湯 玉米+香鮑菇		5.2	2.5	2.4	2.6	729
4	四	夏威夷 茄汁炒飯 白米+玉米+香鮑菇+毛豆+鳳梨	百頁揚X2 百頁X2+花椰-煮	素沙茶 客家小炒 豆干+素肉絲+芹菜+香菇-炒	川耳鮮瓜 時瓜+川耳-煮	履歷菜 ▲洋芋濃湯 洋芋+南瓜+紅蘿蔔		5.2	2.5	2.5	2.6	731
5	五	胚芽飯 白米+胚芽米	南瓜醬豆腐 豆腐+南瓜+紅蘿蔔+青豆-煮	三杯素肚 素肚+香鮑菇+九層塔-煮	素油蔥豆芽 豆芽+紅蘿蔔+木耳+素火腿+素油蔥-炒	履歷菜 素肉骨茶湯 高麗菜+金針菇+素肉骨茶包		5.3	2.6	2.5	2.4	737
8	-	蕎麥飯 白米+蕎麥	香滷蘭花干 蘭花干+油	榨菜皮絲 油片絲+紅蘿蔔+木耳+榨菜-炒	咖哩洋芋 馬鈴薯+紅蘿蔔+毛豆-煮	履歷菜 關東煮湯 白蘿蔔+玉米+香菇		5.5	2.6	2.4	2.3	744
9	二	古早味 炒麵 麵+高麗菜+香菇+紅蘿蔔	糖醋豆包 豆包X1-炒	回鍋素肉 素肉片+竹筍+青椒+薑-炒	金粒高麗 高麗菜+玉米+紅蘿蔔-炒	有機蔬菜 味噌湯 海帶芽+豆腐+味噌		5.5	2.5	2.4	2.4	741
10	三	紅藜飯 白米+紅藜麥	當歸豆腐 凍豆腐+白蘿蔔+豆皮+當歸+紅薑-煮	醬爆素肥腸 麵筋+四車豆+彩椒-炒	香菇炒筍 竹筍+香菇-煮	履歷菜 客家板條湯 板條+高麗菜+紅蘿蔔+芹菜		5.4	2.5	2.4	2.5	738
11	四	大麥飯 白米+大麥	義式燉豆 豆干+黃豆+芹菜+蕃茄-煮	芝香素排 素排X1+白芝麻-炒	鄉村粉絲 高麗菜+粉絲+紅蘿蔔+香菇-炒	履歷菜 金針花湯 金針花+油片絲		5.5	2.5	2.3	2.4	738
12	五	糙米飯 白米+糙米	黃金泡菜干片 豆干+自製黃金泡菜+紅蘿蔔-煮	蜜汁烤麩 烤麩+蜜糖-煮	玉米三色 玉米+豆漿+紅蘿蔔+毛豆-煮	履歷菜 竹筍湯 竹筍+素牛肉		5.5	2.5	2.4	2.4	741
15	-	玉米飯 白米+玉米	豆雞滷味 豆雞+香菜-油	佛跳牆 素排骨+竹筍+芋頭+栗子+香菇-煮	彩椒四季 四季豆+彩椒-炒	履歷菜 鮮瓜菇湯 鮮瓜+香菇		5.5	2.6	2.4	2.4	748
16	二	地瓜飯 白米+地瓜	素花枝捲 花枝捲X1-炸	蕃茄豆腐 豆腐+蕃茄+青豆-煮	塔香豆薯鮮菇 豆薯+香鮑菇+香菇+九層塔-炒	有機蔬菜 白菜湯 白菜+紅蘿蔔+木耳		5.4	2.5	2.5	2.3	732
17	三	素香鬆 拌飯 白米+素香鬆	醬炒豆乾 豆乾+芹菜+紅蘿蔔+素蠔油-炒	關東佃煮 油豆腐+白蘿蔔+玉米+素米糕+素甜不辣-煮	雙色花椰 花椰菜+紅蘿蔔-炒	履歷菜 大醬湯 洋芋+紅蘿蔔+金針菇		5.5	2.5	2.3	2.4	738
18	四	燕麥飯 白米+燕麥	★炸素排骨酥 排骨酥X3-炸	黑胡椒炒豆皮 豆皮絲+紅蘿蔔-炒	蘑菇醬洋芋 洋芋+紅蘿蔔+蘑菇+蘑菇醬-煮	履歷菜 米粉湯 米粉+白蘿蔔+芋頭		5.4	2.4	2.5	2.5	733
19	五	紫米飯 白米+紫米	莎莎醬素丸子 素丸子X2+豆漿+蕃茄+香菜-炒	花瓜嫩腐 嫩豆腐+花瓜-油	什錦年糕 高麗菜+年糕+香菇+紅蘿蔔-煮	履歷菜 海帶玉米湯 玉米+海帶		5.5	2.5	2.3	2.4	738
22	-	胚芽飯 白米+胚芽米	素肉骨茶 什錦煲 凍豆腐+豆皮+肉骨茶包+枸杞-煮	五味醬百頁 百頁+五味醬-炒	腰果三色 玉米+紅蘿蔔+毛豆+腰果-炒	履歷菜 筍片湯 竹筍+香菇		5.5	2.4	2.5	2.4	736
23	二	蕎麥飯 白米+蕎麥	醋溜素排 素排X1-炒	咖哩燉豆 馬鈴薯+黃豆+紅蘿蔔-煮	菇炒四季 四季豆+鮮菇+紅蘿蔔-炒	有機蔬菜 ▲玉米濃湯 玉米+紅蘿蔔+南瓜		5.5	2.5	2.3	2.4	738
24	三	芝麻飯 白米+黑芝麻	麻婆豆腐 板豆腐+素肉+紅蘿蔔+青豆-炒	芹香干絲 豆干絲+芹菜+紅蘿蔔-炒	素燒白菜 大白菜+金針菇+香菜+木耳-煮	履歷菜 薑絲海芽湯 海芽+薑絲		5.6	2.4	2.5	2.3	738
25	四	紅藜飯 白米+紅藜麥	滷素東坡肉 素東坡肉+筍干-油	炒蒼蠅頭 豆干+黑豆+四季豆-炒	脆炒高麗 高麗菜+紅蘿蔔-炒	履歷菜 麵線羹 麵線+金針菇+紅蘿蔔+木耳		5.5	2.4	2.5	2.4	739
26	五	青醬鮮菇 義大利麵 麵+蒜+自製青醬	滷油腐 板豆腐X1-煮	四喜烤麩 烤麩+竹筍+香菇+川耳-炒	★炸地瓜條 地瓜條X4-炸	履歷菜 雙色蘿蔔湯 白蘿蔔+紅蘿蔔+芹菜		5.5	2.6	2.5	2.3	746
30	二	糙米飯 白米+糙米	薑汁燒豆腸 豆腸+薑-油	玉米豆腐 豆腐+玉米+紅蘿蔔+毛豆-煮	螞蟻上樹 高麗菜+冬粉+紅蘿蔔+木耳-炒	有機蔬菜 枸杞山藥湯 馬鈴薯+山藥+枸杞		5.7	2.4	2.3	2.1	731

本菜單含有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，不適合其過敏體質者食用

◆天天五蔬果，每天三份蔬菜兩份水果，有助於身體健康，那要吃多少呢？三份熟食蔬菜的份量大概為三個拳頭大，兩份水果則是為兩個拳頭大囉◆

附件三

新北食品 114年10月菜單

新和國小



How Taipei
 本公司使用之生鮮食材皆為國產、非轉射污染食品及非基改食材並符合三章一0規範，敬請安心食用。
 電話：(02)29851830 傳真：(02)29806364 地址：新北市三蘆區國道路一段58號。已投保明台產物1億產品責任險。
 營養師：陳冠瑜(營養字第009647號)、余瑛琪(營養字第009066號)、陳奕宜(營養字第012095號)、陳威銘(營養字第012097號)、張淑芬(營養字第012362號)、張韻紋(營養字第011998號)、吳靜芬(營養字第012326號)
 ◎本菜單加註：★代表為炸物 ●代表為食品加工 ▲代表為勾芡

日期	星期	主食	主菜	副菜	蔬葉	湯品	本日 總分	健康	美味	適量	均衡
1	三	燕麥飯	京醬肉柳 豬肉、蔬菜-炒	糖醋甜不辣 甜不辣、洋葱-炒	白菜滷 大白菜、蔬菜、脆皮-滷	產銷蔬葉 味噌湯 豆腐、味噌、紫魚	5.3	2.5	2.1	2.5	724
2	四	白飯	橙汁燒雞X4 雞肉、蔬菜-煎	總匯干丁 豆干、玉米、蔬菜、毛豆-炒	醬香筍片 竹筍、蔬菜、蒜-炒	產銷蔬葉 海苔蛋花湯 海帶芽、雞蛋	5.6	2.5	2.1	2.6	749
3	五	麻油肉絲油飯	嫩汁燒豬排X1 豬排-煎	麥克魚塊X2 ●魚塊-煎	木耳蒿苣 蒿苣芽、木耳-炒	產銷蔬葉 鮮瓜雞湯 冬瓜、雞肉、枸杞	5.8	2.5	2.2	2.5	761

~~~中秋假期~~~

7	二	糙米飯	香草燉雞 雞肉、蔬菜、番茄-滷	海苔魷魚丸X2 ●魷魚丸、海苔粉-炸	開陽高麗 高麗菜、魷魚、蒜、蝦皮-炒	有機蔬葉 裙帶什錦湯 海帶芽、蔬菜	5.5	2.6	2	2.5	743
8	三	白飯	五香滷豬腳 豬肉、豬蹄、蔬菜-滷	玉米炒蛋 雞蛋、玉米、毛豆-炒	塔香海根 海帶根、蔬菜、九層塔、白芝麻-煮	產銷蔬葉 鮮筍湯 竹筍、蒜、雞肉、魷魚	5.5	2.5	2.1	2.6	742
9	四	麥片飯	香菇蒸蛋 雞蛋、豬絞肉、香菇-蒸	蜜汁豆干 豆干、蔬菜、白芝麻-煎	紅絲花椰 花椰菜、魷魚、木耳-炒	產銷蔬葉 ▲巧達濃湯 馬鈴薯、蔬菜、雞蛋、奶粉	5.7	2.5	2	2.5	749

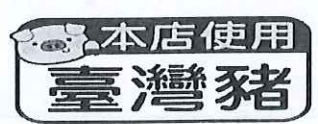
~~~雙十國慶假期~~~

13	一	小米飯	★椒鹽骰子豬X4 豬肉、黑豆-炸	麻婆豆腐 豆腐、蔬菜、豬絞肉-煮	熱炒甘藍 高麗菜、蔬菜-炒	產銷蔬葉 玉米蛋花湯 玉米、蔬菜、雞蛋	5.3	2.5	2	2.6	726
14	二	茄汁肉醬義大利麵	迷迭香烤翅小腿X2 翅小腿-烤	鮮筍炒蛋 雞蛋、竹筍、毛豆-炒	蔬炒大白菜 大白菜、蔬菜-炒	有機蔬葉 芹菜蘿蔔湯 蘿蔔、芹菜	5.8	2.5	1.9	2.5	740
15	三	糙米飯	韓式燒肉 豬肉、蔬菜、年糕、泡菜-煮	可樂餅X1 ●可樂餅-炸	韓式蒿苣 蒿苣芽、海帶芽、蔬菜-炒	產銷蔬葉 韓國大醬湯 凍豆腐、蔬菜、味噌、紫魚	5.5	2.5	2.2	2.6	745
16	四	芝麻飯	杏片蜜汁雞X4 雞肉、杏仁片-煎	義式肉丸X1 ●獅子頭、馬鈴薯、魷魚、蔬菜-煎	枸杞冬瓜 冬瓜、蒜、枸杞-炒	產銷蔬葉 薑絲海苔湯 海帶芽、薑	5.5	2.5	2	2.6	740
17	五	蕎麥飯	黑胡椒豬柳 豬肉、蔬菜、黑胡椒-炒	客家小炒 豆干、豬肉、魷魚、蔬菜-炒	彩蔬花椰 花椰菜、蔬菜-炒	產銷蔬葉 元氣雞湯 馬鈴薯、雞肉、枸杞	5.4	2.5	2	2.5	728
20	一	芝麻飯	日式烤腿排X1 雞腿排-煎	咖哩肉醬 馬鈴薯、魷魚、蔬菜、豬絞肉-煮	佃煮蘿蔔 蘿蔔、海帶芽、蒜、紫魚片-煮	產銷蔬葉 番茄蛋花湯 番茄、蔬菜、雞蛋、蔥 產履豆漿	5.8	2.4	1.9	2.6	737
21	二	薏仁飯	瓜仔肉 豬絞肉、豆腐、蒜、花瓜-煮	香雞堡排X1 ●香雞堡排-煎	鮮蔬高麗 高麗菜、魷魚、木耳-炒	有機蔬葉 奶香玉米清湯 玉米、蔬菜、雞蛋、奶粉	5.8	2.3	2.1	2.6	734
22	三	白飯	安東燉雞 雞肉、蔬菜、馬鈴薯、寬粉、白芝麻-滷	黑輪棒X1 ●黑輪-煎	清炒豆苳 豆苳芽、蔬菜、蒜-煮	產銷蔬葉 昆布豆腐湯 海帶芽、豆腐	5.5	2.5	2	2.6	740
23	四	日式海苔香鬆藜麥飯	滷蛋X1 雞蛋-滷	紅燒嫩腐 豆腐、蔬菜-煮	炒海帶絲 海帶絲、白干絲、蔬菜-炒	產銷蔬葉 味噌湯 大白菜、蒜、味噌、紫魚	5.5	2.5	2.1	2.5	738

~~~光復節假期~~~

27	一	鳳梨夏威夷炒飯	糖醋雞丁X4 雞肉、彩椒、鳳梨-煎	塔香凍腐 蔬菜、凍豆腐、木耳-煮	蒜香花椰 花椰菜、木耳、蒜酥-炒	產銷蔬葉 洋芋蛋花湯 馬鈴薯、魷魚、雞蛋	5.6	2.4	2.1	2.5	737
28	二	白飯	味噌魚丁 生鮮魚丁、豆腐、蔬菜、味噌-煮	麥克雞塊X2 ●雞塊-煎	醬滷鮮瓜 冬瓜、蔬菜、蒜、枸杞-滷	有機蔬葉 海苔味噌湯 海帶芽、味噌、紫魚	5.5	2.5	2.1	2.6	742
29	三	玉米飯	三杯雞 雞肉、蔬菜、蒜、九層塔-煮	魚丸關東煮 ●魚丸、薯條、臭豆腐丸-煮	清炒筍片 竹筍、魷魚-炒	產銷蔬葉 麻油鮮蔬湯 高麗菜、蔬菜、豬肉、枸杞	5.5	2.5	2.1	2.5	738
30	四	燕麥飯	高昇排骨X4 豬肉、豆腐、白芝麻-煎	蒜香炒蛋 雞蛋、蒜、毛豆-炒	咖哩粉絲煲 蔬菜、冬粉、豬絞肉-炒	產銷蔬葉 ▲大滷湯 豆腐、魷魚、雞蛋、筍	5.7	2.4	2.1	2.6	749
31	五	胚苳飯	★酥炸翅小腿X2 翅小腿-炸	台式滷味 蛋干、魷魚、海帶絲-滷	木耳甘藍 高麗菜、蔬菜、木耳-炒	產銷蔬葉 金針排骨湯 金針花、蔬菜、蒜、豬肉	5.5	2.5	2	2.4	731

<節氣吃蛇應-寒露>
 寒露的時序進入深秋，氣溫、濕度明顯降低，易引發皮膚乾燥及瘙癢，電影響表皮彈性與光澤。建議多喝水補充濕度、適度運動加強血液循環，多吃補血潤燥的食物，如：芝麻、魷魚、黑木耳、菠菜等，也要使用適合自己的保濕品來保持皮膚濕潤減少乾燥症狀。
 →本菜單含有堅果、芝麻、含酪氨酸類、大豆等食材，有過敏者，敬請小心食用！
 ○過敏原包含：1. 甲殼類 2. 芒果 3. 花生 4. 牛奶 5. 蛋 6. 堅果 7. 芝麻 8. 含酪氨酸類 9. 大豆 10. 魚類 11. 含亞硝酸鹽類製品
 ※若因氣候變遷因素，菜單中蔬菜類有些微調整，函請見諒！





New Taipei

本公司使用之生鮮食材皆為國產、非轉射污染食品及非基因改良食品並符合三零一〇規範，敬請安心食用。電話：(02)29851830 傳真：(02)29869364 地址：新北市三區國道一段593號

負責人：陳冠瑜(營養字第008647號)、余錦棠(營養字第008986號)、陳奕昌(營養字第012095)、陳威松(營養字第012097)、張清強(營養字第012302)、張瑜欣(營養字第011998)、吳靜芳(營養字第012326)已投保明產物1億產品責任險。

→本菜單內容含有芒果及其製品、花生及其製品、牛奶及其製品、蛋及其製品、鮑魚類及其製品、芝麻及其製品、含鈣質較期及其製品、大豆及其製品，不適合其過敏體質者食用！！

◎本菜單加註：★代表為炸物▲代表為勾芡

Table with columns: 日期, 星期, 主食, 主菜, 副菜, 蔬菜, 湯品, 產銷, 產銷, 產銷, 產銷, 產銷. Rows include meals like 燕麥飯, 海苔香鬆飯, 芝麻飯, etc., with ingredients and prices.

新北市新店區新和國小 114 學年度第 1 學期 9 月份中央餐廚會議

會議時間	民國 114 年 9 月 8 日星期一 中午 12 點 40 分			
會議地點	306 會議室			
職 稱	姓 名	代表性質	會議簽名	備 註
校 長	李正琳	當然委員	李正琳	會議主持
學 務 主 任	陳志凱	行政人員	陳志凱	
衛 生 組 長	許舒琦	行政人員	許舒琦	餐廚督導人員
護 理 師	謝玲玲	行政人員	謝玲玲	
午 餐 秘 書	周梅鳳	執行秘書		執行秘書
一年 1 班導師	顏淑芳	教師代表	顏淑芳	
二年 6 班導師	羅芯蕙	教師代表	羅芯蕙	
三年 1 班導師	蕭巧如	教師代表	蕭巧如	
四年 2 班導師	吳文玲	教師代表	吳文玲	
五年 5 班導師	邱韻瑄	教師代表	邱韻瑄	
六年 3 班導師	陳澄慧	教師代表	陳澄慧	
家 長 委 員	黃郁瓴	家長委員代表	黃郁瓴	
家 長 委 員	陳怡汝	家長委員代表		
家 長 委 員	林育竹	家長委員代表		
家 長 委 員	陳鼎昇	家長委員代表	陳鼎昇	
六年 5 班學生	鍾鈺羽	學生代表	鍾鈺羽	
總 經 理	徐子紘	廠商代表	吳靜	新北食品股份有限公司
經 理	彭家慶	廠商代表	張德	統鮮美食股份有限公司

20 人

陳怡汝