

新北市新店區新和國小 112 學年度第 1 學期 10 月份中央餐廚會議

會議時間	民國 112 年 10 月 2 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	方文誼	當然委員	方文誼	會議主持
學 務 主 任	許誌清	行政人員	許誌清	
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	
護 理 師	林明玉	行政人員		
午 餐 秘 書	周梅鳳	執行秘書	周梅鳳	執行秘書
一年 1 班導師	陳柏村	教師代表	陳柏村	
二年 6 班導師	黃淑芬	教師代表	黃淑芬	
三年 2 班導師	王盟君	教師代表	王盟君	
四年 6 班導師	郭美雯	教師代表	郭美雯	
五年 4 班導師	陳家樺	教師代表	陳家樺	
六年 6 班導師	吳美娟	教師代表	吳美娟	
家 長 委 員	羅時芳	家長委員代表	羅時芳	
家 長 委 員	陳曉玲	家長委員代表		
家 長 委 員	簡嘉琦	家長委員代表	簡嘉琦	
家 長 委 員	郭慧中	家長委員代表		
家 長 委 員	林姿君	家長委員代表	林姿君	
六年 1 班學生	許祝榮	學生代表	許祝榮	
總 經 理	徐子紘	廠商代表	徐子紘	新北食品股份有限公司
經 理	彭家慶	廠商代表	彭家慶	統鮮美食股份有限公司

新北市新店區新和國民小學

112 學年度第一學期 10 月餐廚會議記錄

壹、時間：112 年 10 月 02 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. 9 月份用餐班級反映菜品中有異物，老師推測是餐盒的邊緣掉落，但證物已遺失。建議各班未來要盡可能地留存證物並第一時間送交學務處，也請廠商要注意相關備品的汰舊換新。
2. 廚餘報表及空盤計畫成果如表，預計 10/24 進行頒獎。
3. 根據上個月的會議結果，請廠商未來提供不需要切食的水果。
4. 新北市政府已於 9/21 發文公告關於營養午餐使用蛋品的相關限制與注意事項，學校已公告周知並請廠商務必配合。
5. 本校預計於 10/3 前往新北食品股份有限公司進行監廚，12/25-29 前往統鮮美食股份有限公司進行監廚，敬邀有空的委員一起參加。
6. 下個月預計於 11 月第一周的星期一(11/6)開會，群組公告後不再紙本通知。

二、菜單審查與檢討：

統鮮 11 月份菜單審查(附件二)

1. 10/6 麵線羹非勾芡食品。
2. 11/14 烤雞肉捲及 11/23 蜜汁魚排非加工食品。
3. 菜單請確實標註勾芡、油炸及加工相關食品。並於最後備註標註圖形的說明。
4. 菜單請註明擬定菜單的營養師姓名。

新北代表：

由於無法提供需要切食的水果將導致水果的品項變少，未來供應的水果重複性會提高。另外也因接下來是柑橘類的季節，若無法提供需要切食的柳橙，將提供口感上相對較酸的橘子，再請大家多加體諒包涵。

三、臨時動議：

簡委員：上學期就曾出現食品中有異物碎屑，請廠商要做好物品的汰舊換新，避免在發生相同事件。

統鮮代表：日後若有對相關設備汰舊換新，將隨菜單一併提供採購或更換的證明。

四、總結：

校長：營養午餐的三大面向請務必落實：

1. 食品安全:不論是在菜色的調配、食材的篩選或是蛋類的來源上，請務必提供相關的產地證明並做好食材登錄。
2. 合約的執行:有關菜單中各類食品提供的次數及限制，請依照合約規定並能清楚標示。
3. 食用的便利性:請廠商在不提供截切的水果基礎上，能滿足師生的需求及營養。

午秘：

衛生組長：

學務主任：

校長：

午秘 周梅鳳

教師兼
衛生組長 許舒琦

教師兼
學務主任 許誌清

校長 方文誼



新北市新店區新和國民小學

112學年度第一學期10月份中央餐廚會議



餐廚會議議程

1. 112年9月份餐廚檢討。
2. 中央餐廚公司報告說明。
3. 112年11月份菜單審查。
4. 臨時動議。
5. 主席總結。



中央餐廚9月份班級與委員反映及處理情形



項次	日期	廠商	班級	反映事項	處理情形	備註
1	9/11	統鮮	402	湯內有塑膠碎屑	已告知公司，請 廠商注意!	無提供證物，建 議日後須立刻送 學務處處理
2	9/28	統鮮	306	水果品質要改進	已立即更換	

新北市新店區 112 年 09 月 各級學校廚餘回收統計表

學校名稱:新和國小

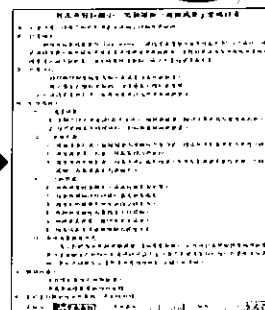
中央餐廚業者名稱: 統鮮美食股份有限公司

日期	星期	人數(餐次)	重量(公斤)	平均值	備註
01	五	606	14.544	0.024	
04	一	960	23.04	0.024	
05	二	1252	30.048	0.024	
06	三	273	5.733	0.021	
07	四	965	23.16	0.024	
08	五	637	15.288	0.024	
11	一	964	23.136	0.024	
12	二	1253	26.313	0.021	
13	三	261	6.264	0.024	
14	四	955	20.055	0.021	
15	五	626	13.146	0.021	
18	一	958	22.992	0.024	
19	二	1247	26.187	0.021	
20	三	263	6.312	0.024	
21	四	958	20.118	0.021	
22	五	625	15	0.024	
23	六	958	22.992	0.024	
25	一	960	20.16	0.021	
26	二	1251	30.024	0.024	
27	三	261	5.481	0.021	
28	四	972	20.412	0.021	
		17,205	390.405	0.02	
		交清潔隊		其他	
		回收量(Kg)		回收量(Kg)	
		390.4		0.0	



112年8-9月份營養午餐空盤競賽名次表

年 班	達成率	名次	年 班	達成率	名次	年 班	達成率	名次
一、1	32 %	3	二、1	24.6 %	2	五、1	26.7 %	
一、2	28 %		二、2	27.7 %	1	五、2	20 %	
一、3	16 %		二、3	18.5 %		五、3	42.2 %	2
一、4	16 %		二、4	23.1 %	3	五、4	58.9 %	1
一、5	16 %		二、5	9.2 %		五、5	17.8 %	
一、6	28 %		二、6	24.6 %	2	五、6	25.6 %	
一、7	72 %	1	二、7	7.7 %		五、7	24.4 %	
一、8	48 %	2	二、8	15.4 %		五、8	35.6 %	3
年 班	達成率	名次	年 班	達成率	名次	年 班	達成率	名次
二、1	40 %	1	四、1	44.3 %	2	六、1	13.3 %	3
二、2	28 %	2	四、2	45.7 %	1	六、2	10 %	
二、3	8 %		四、3	24.3 %		六、3	10 %	
二、4	24 %	3	四、4	17.1 %		六、4	7.8 %	
二、5	12 %		四、5	18.6 %		六、5	33.3 %	1
二、6	4 %		四、6	38.6 %		六、6	10 %	
二、7	16 %		四、7	27.1 %		六、7	14.4 %	2
			四、8	42.9 %	3	六、8	6.7 %	



◎獎勵辦法:

- 第一名:5公升垃圾袋1包
第二名:5公升垃圾袋10個
第三名:5公升垃圾袋5個

◎預定10/24視訊朝會頒獎

112-1中央餐廚學校監廚事項



本學期含承辦組長、主任~4人以內

1. 10/3(二)上午至新北食品股份有限公司監廚。
 2. 預定12/25-12/29上午前往統鮮美食股份有限公司監廚。
- 確切時間/地點等訊息會再轉知午餐委員群組，請踴躍參與



新和營養午餐~感恩有您真好！



Agenda

Thank
you!



*本公司全面使用【非基因改造】玉米及黃豆製品

本校未使用轉基因污染食品

營養師：吳佳玲(營養字第7729號)

日期	星期	主餐	主餐	湯品	點心	水果	備註	營養成分
1	三	小米飯 白米+小米	茄汁肉柳 豬肉柳+洋葱煮	花生滷豆干 豆干+毛豆+花生+油	清炒時瓜 時瓜+金針菇+紅蘿蔔炒	香菇雞湯 高麗菜+香菇+雞骨		5.0 2.7 2.2 2.5 720
2	四	紫米飯 白米+紫米	薑黃椰奶油豆腐 油豆腐+時蔬煮	甜雞醬黑輪棒 ●黑輪X1+時蔬煮	紅仁高麗 高麗菜+紅蘿蔔炒	檸檬香茅 蔬菜湯 蕃茄+時蔬+檸檬葉+香茅+豬絞肉	水果	5.2 2.8 2.1 2.4 720
3	五	大麥飯 白米+大麥	豉汁燜肉 豬肉+冬瓜+豆腐煮	玉米炒蛋 雞蛋+玉米+時蔬炒	乾煸四季 四季豆+彩椒炒	酸辣清湯 豆腐+時蔬		5.3 2.5 2.0 2.5 721
6	一	白飯 白米	★炸魚排 魚排X1+炸	古早味香蔥肉燥 時蔬+豆干+豬絞肉+紅蘿蔔燜	白菜滷 大白菜+紅蘿蔔+香菇煮	麵線羹 麵線+紅蘿蔔+木耳+金針菇		5.6 2.5 2.1 2.5 745
7	二	燕麥飯 白米+燕麥	卡邦尼白醬豬 雞肉+洋葱+洋葱+南瓜+毛豆煮	紅蘿蔔炒蛋 雞蛋+紅蘿蔔+洋葱炒	紅燒脆筍 竹筍+香菇燉	日式豆腐湯 豆腐+海帶芽+紫菜片	水果	5.1 2.5 2.0 2.4 703
8	三	胚芽飯 白米+胚芽	麻油雞 雞肉+高麗菜+金針菇+枸杞煮	豆干炒肉絲 豆干+豬肉絲炒	紅藜三色毛豆 豆干+時蔬+毛豆+紅藜炒	蕃茄蛋花湯 蕃茄+南瓜+雞蛋+玉米		5.2 2.0 2.0 2.6 741
9	四	野菜 豬肉炊飯 白米+豬肉+時蔬	蔥燒豬排 豬排X1+煎	關東煮 ●米血糕+貢丸片+油豆腐煮	快炒豆芽 綠豆芽+時蔬炒	大麥冬瓜湯 冬瓜+大麥仁+雞骨	水果	5.8 2.5 2.0 2.3 747
10	五	玉米飯 白米+玉米	糖醋雞 雞肉+洋葱燜	吻仔魚黃金豆腐羹 豆腐+南瓜+紅蘿蔔+青豆+吻仔魚煮	螞蟻上樹 時蔬+冬菇+豬絞肉炒	海帶鮑菇湯 海帶+豬蹄膀+香菇燉		5.5 2.9 2.0 2.6 747
13	一	白飯 白米	蒜泥肉片 豬肉片+時蔬煮	蕃茄炒蛋 雞蛋+蕃茄+洋葱炒	玉筍鮮瓜 鮮瓜+紅蘿蔔+玉米燉炒	白菜三絲湯 大白菜+時蔬+雞骨		5.0 2.5 2.1 2.3 701
14	二	蘑菇奶香 肉醬義大利麵 雞腿+玉米+豬絞肉+時蔬+毛豆+蘑菇	烤雞肉捲 雞肉捲X1+烤	★可樂餅 ●可樂餅X1+炸	蒜香高麗 高麗菜+紅蘿蔔+蒜炒	▲玉米濃湯 玉米+紅蘿蔔+雞蛋	水果/牛奶	5.4 2.6 2.1 2.4 726
15	三	蕎麥飯 白米+蕎麥	京醬豬柳 豬肉柳+豆腐炒	酸甜野菜百頁揚 百頁豆腐+時蔬燉	川耳炒花椰 綠花椰+紅蘿蔔+川耳炒	竹筍雞湯 竹筍+雞骨+紅蘿蔔		5.0 2.4 2.1 2.4 691
16	四	紅藜飯 白米+紅藜	魚板茶碗蒸 雞蛋+魚板+玉米煮	泡菜黃金豆腐 泡菜+豆腐+紅蘿蔔煮	芝香海帶 海帶+芝麻煮	糯米山藥湯 馬鈴薯+糯米+山藥+豬蹄膀	水果	5.6 2.5 2.0 2.3 733
17	五	小米飯 白米+小米	五味醬排骨 豬肉+地瓜燉	蝦仁燴三鮮 竹筍+蝦仁+豬肉+時蔬煮	豆酥四季豆 四季豆+豆酥炒	芹香蘿蔔湯 白蘿蔔+芹菜+雞骨		5.1 2.6 2.3 2.4 718
20	一	胚芽飯 白米+胚芽	★脆皮雞米花 雞肉X4+炸	醃醬肉茸豆腐 豆腐+洋葱+豬絞肉+香菇煮	拌炒黃芽 黃豆芽+海帶芽+紅蘿蔔炒	豚骨蔬菜湯 高麗菜+玉米+豬蹄膀+紅蘿蔔		5.1 2.7 2.0 2.7 731
21	二	白飯 白米	濃厚咖哩豬 豬肉+洋葱+洋葱+紅蘿蔔煮	海山醬淡水阿給 ●阿給X1+煮	筑前煮 白蘿蔔+玉米+紅蘿蔔+海帶煮	金針雞湯 金針菇+雞骨	水果	5.3 2.4 2.0 2.3 705
22	三	紫米飯 白米+紫米	黃燜雞 雞肉+白蘿蔔+彩椒煮	沙茶豚肉小炒 高麗菜+豬肉片+豆干+蔥炒	油燜筍茸 筍茸+香菇煮	海帶排骨湯 海帶+豬蹄膀+紅蘿蔔		5.0 2.7 2.1 2.5 718
23	四	玉米飯 白米+玉米	蔥爆豬柳 豬肉柳+洋葱+蔥炒	蜜汁魚排 魚排X1+燉	鮑菇花椰 花椰+香菇+時蔬炒	味噌湯 豆腐+白蘿蔔+味噌	水果	5.0 2.6 2.0 2.5 723
24	五	麻香菇菇煨飯 白米+雞肉+香菇	烤雞翅 雞翅X1+烤	客家菜脯蛋 雞蛋+菜脯+蔥炒	香菇白菜 大白菜+紅蘿蔔+香菇煮	結頭排骨湯 結頭菜+玉米+豬蹄膀		5.5 2.3 2.0 2.4 716
27	一	榨菜肉絲 蛋炒飯 白米+玉米+豬肉絲+雞蛋+榨菜	★炸豬排 豬排X1+炸	香蒜玉米雞茸 玉米+雞肉+紅蘿蔔+毛豆+蒜炒	海帶豆干 海帶+豆干燉	冬瓜雞湯 冬瓜+雞骨	三章 豆漿	5.5 2.7 2.0 2.6 755
28	二	小米飯 白米+小米	莎莎紅醬雞 雞肉+豆腐+蕃茄煮	柴魚火鍋煲 大白菜+豬肉片+●魚頭+調味料煮	雙色花椰 花椰+紅蘿蔔炒	薑絲海芽湯 雞蛋+海帶芽	水果	5.0 2.4 2.3 2.5 700
29	三	白飯 白米	私房滷豬腳 豬肉+豬腳+竹筍燉	蒜蓉醬油腐 油豆腐+蒜蓉燉	蝦香南瓜粉絲 冬粉+南瓜+時蔬+蝦米炒	蕃茄蔬菜雞湯 大白菜+蕃茄+雞骨+芹菜		5.6 2.7 2.0 2.5 757
30	四	五穀飯 白米+五穀米	乾燒醬鮮魚 魚肉+豆腐+洋葱煮	洋芋肉末炒蛋 雞蛋+馬鈴薯+豬絞肉+毛豆炒	清炒高麗 高麗菜+紅蘿蔔炒	玉米排骨湯 白蘿蔔+玉米+豬蹄膀	水果	5.5 2.5 2.0 2.3 726

*本菜單含有蝦、芒果(附餐水果)、花生、奶製品、蛋及蛋製品，不適合其過敏體質者食用。

統鮮112年11月素菜單新和國小

地址：新北市三重區中興街136巷18弄18號

服務電話：(02)2999-0088 傳真電話：(02)2999-8811

*本公司全面使用【非基因改造】玉米及黃豆製品

本校未使用劇烈污染食品

營養師：吳佳玲(營養字第7729號)

本公司主理使用「非基因改造」玉米及黑豆製成													
日期	星期	主食	主菜	副菜1	副菜2	湯菜	湯品	備註	金雞 湯底	豆腐 肉類	蔬菜	油類	熱量
1	三	小米飯 白米+小米	糖醋油腐 三月油腐一煮	冬瓜麵輪 麵輪+冬瓜一煮	雙色花椰 花椰+香菇一煮	產銷 履歷	竹筍湯 竹筍+香菇+麵筋+紅蘿蔔		5.1	2.6	2.3	2.3	722
2	四	紫米飯 白米+紫米	豆豉蒼蠅頭 素絞肉+蒼蠅紅+豆豉+彩椒一炒	五香豆干 豆干乾一煮	咖哩洋芋 馬鈴薯+紅蘿蔔一煮	產銷 履歷	海帶豆腐湯 海帶+凍豆腐	水果	5.4	2.5	2.5	2.5	741
3	五	大麥飯 白米+大麥	鹹水豆包 豆包+玉米筍+小黃瓜一煮	紅麴麵腸 麵腸+芝麻一炒	白菜滷 大白菜+香菇+紅蘿蔔一煮	產銷 履歷	薑絲冬瓜湯 薑絲+冬瓜+枸杞+紅棗		5.3	2.1	2.6	2.6	733
6	一	糙米飯 白米+糙米	炸麥克雞塊 素雞塊乾一炸	瓜仔干丁 豆干丁+素絞肉+花瓜一炒	乾煸四季 四季豆+芝麻一炒	產銷 履歷	白菜三絲湯 大白菜+木耳+紅蘿蔔+香菜		5.4	2.1	2.5	2.7	735
7	二	南瓜米粉 米粉+南瓜+木耳	野菜百頁 百頁乾一煮	三杯豆腸 豆腸+豆豉+九層塔一燒	玉筍花椰 花椰菜+玉米筍+紅蘿蔔一炒	有機 蔬菜	雙色蘿蔔湯 白蘿蔔+紅蘿蔔+芹菜	水果	5.3	2.6	2.4	2.5	739
8	三	胚芽飯 白米+胚芽米	彩椒炒豆干 豆干+青椒+彩椒一燒	粉紅味噌 關東煮 油豆腐+蘿蔔+黑米糕+素丸一煮	檸檬椒鹽 地瓜條 地瓜+檸檬椒鹽一烤	產銷 履歷	麵線羹 紅麵線+紅蘿蔔+木耳+筍		5.3	2.5	2.5	2.8	738
9	四	芝麻飯 白米+芝麻	蕃茄豆腐 豆腐+蕃茄一煮	芋香紅燒烤麩 烤麩+芋頭+香菜一煮	豆酥高麗 高麗菜+豆酥+紅蘿蔔一炒	產銷 履歷	洋芋大麥湯 洋芋+大麥	水果	5.3	2.6	2.5	2.1	737
10	五	玉米飯 白米+玉米	素東坡肉 素東坡肉+筍干一煮	豆包三絲 豆包絲+紅蘿蔔絲+豆豉+芹菜一炒	蓮子南瓜 南瓜+蓮子一蒸	產銷 履歷	味噌湯 味噌+豆芽菜+海苔		5.3	2.3	2.3	2.8	718
13	一	燕麥飯 白米+燕麥	蘑菇醬素雞 素雞丁+馬鈴薯+蘑菇一煮	豆干滷味 海帶+豆干+紅蘿蔔一煮	枸杞芽絲 豆芽菜+金針花+枸杞一炒	產銷 履歷	雙瓜湯 南瓜+冬瓜+薑片		5.3	2.1	2.5	2.6	726
14	二	五穀飯 白米+五穀米	泡菜豆腐 凍豆腐+金針絲+紅蘿蔔+泡菜一煮	塔香豆包 豆包+豆豉+九層塔一燒	麻香海芽 紅蘿蔔+海帶芽一炒	有機 蔬菜	高麗湯 高麗菜+味噌+紅蘿蔔	水果/ 飲品	5.1	2.5	2.5	2.1	736
15	三	蕎麥飯 白米+蕎麥	京醬干絲 豆干絲+芹菜+彩椒一炒	青醬野菇 杏鮑菇+馬鈴薯+紅蘿蔔一煮	茄汁白帶魚 白帶魚+茄汁+紅薯一燒	產銷 履歷	素丸片湯 海帶芽+素丸干片+薑絲		5.2	2.6	2.3	2.5	729
16	四	台式炒麵 麵+香菇+高麗菜	五味醬百頁 百頁+五味醬一煮	蠔油青江 獅子頭 素獅子頭+青江菜一燒	鍋燒白菜 白菜+香菇+紅蘿蔔一煮	產銷 履歷	榨菜金針湯 金針花+金針絲+榨菜	水果	5.3	2.3	2.3	2.6	718
17	五	小米飯 白米+小米	酸甜豆雞 豆雞片+彩椒一煮	沙茶豆皮 白菜+豆皮+木耳一煮	脆炒花椰 白花椰+小黃瓜+玉米筍一煮	產銷 履歷	洋芋濃湯 馬鈴薯+西芹+紅蘿蔔		5.4	2.3	2.6	2.5	728
20	一	胚芽飯 白米+胚芽米	醋溜豆皮捲 豆皮菜捲+一燒	豆干小炒 豆乾+素火腿+芹菜+香菇一炒	奶醬洋芋 馬鈴薯+玉米+紅蘿蔔一煮	產銷 履歷	三絲湯 竹筍+豆筍+紅蘿蔔+木耳		5.3	2.1	2.3	2.3	712
21	二	糙米飯 白米+糙米	炒蚵仔酥 素蚵仔酥+計地+一炒	酸辣湯豆腐 豆腐+筍絲+紅蘿蔔+木耳一煮	猴頭菇什錦 素猴頭+猴頭菇+高麗菜+枸杞一煮	有機 蔬菜	玉米濃湯 玉米+西芹+紅蘿蔔	水果	5.4	2.4	2.3	2.4	724
22	三	麻油 鮑菇炒飯 飯+香菇+筍+香菇	黑胡椒油豆腐 油豆腐+紅蘿蔔+香菇一煮	炸鹹酥雞 素雞塊+九層塔一炸	椰汁蔬菜 白花椰+洋芋+紅蘿蔔+毛豆一煮	產銷 履歷	薑絲海芽湯 海帶芽+薑絲		5.3	2.3	2.3	2.5	714
23	四	玉米飯 白米+玉米	筍香素羹 筍絲+素肉+紅蘿蔔+木耳一煮	素蠔油蘭花干 蘭花干+素蠔油一煮	香料烤南瓜 南瓜+四季豆+玉筍一烤	產銷 履歷	米粉湯 米粉+芹菜+高麗菜	水果	5.2	2.5	2.6	2.5	720
24	五	芝麻飯 白米+芝麻	四喜烤麩 烤麩+紅蘿蔔+毛豆+香菇一煮	咖哩干丁 豆干+馬鈴薯+紅蘿蔔一煮	木耳炒瓜 瓜+木耳一煮	產銷 履歷	結頭湯 玉米片+結頭菜+芹菜末		5.1	2.1	2.3	2.8	733
27	一	蕎麥飯 白米+蕎麥	宮保豆腸 豆腸+花生+彩椒一炒	玉米豆腐 豆腐+玉米+玉米醬+毛豆一煮	鮮菇炒四季 秀珍菇+鮑魚菇+四季一炒	產銷 履歷	山藥大麥湯 大麥+山藥+馬鈴薯+枸杞	三章 豆漿	5.3	2.1	2.6	2.1	724
28	二	小米飯 白米+小米	榨菜炒干片 豆干+彩椒+榨菜一炒	素西滷肉 素雞+白菜+香菇+素魷魚一煮	茄汁嫩豆 黃豆+蕃茄+芹菜+豆豉一煮	有機 蔬菜	肉骨茶湯 高麗菜+紅蘿蔔+肉骨茶包+香菇	水果	5.5	2.4	2.4	2.8	742
29	三	糙米飯 白米+糙米	花椰素鰻魚 素鰻魚+白胡椒+紅蘿蔔一煮	紅燒油腐 油豆腐+川耳+紅蘿蔔一煮	奶香玉米 玉米一煮	產銷 履歷	黃瓜湯 黃瓜+紅蘿蔔		5.5	2.5	2.1	2.1	741
30	四	五穀飯 白米+五穀米	韓式豆干 豆干+香菇+芝麻一燒	清蒸臭豆腐 臭豆腐+川耳+毛豆一蒸	雙色花椰 綠花椰+玉米+紅蘿蔔一煮	產銷 履歷	番茄什錦湯 番茄+海帶片+西芹	水果	5.4	2.6	2.5	2.5	748

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，不適其過敏體質者食用