

機關簽

檔 號：

保存年限：

簽 於 學務處

日期：112年5月2日

主旨：檢陳111學年度第二學期午餐工作暨午餐需求會議記錄，詳如附件，請鑒核。

說明：

一、會議名稱：桃園市立壽山高級中等學校111學年度第二學期午餐工作暨午餐需求會議。

二、會議時間：112年05月09日(二)12:10至13:00

三、會議地點：三樓會議室

四、出席成員：應出席成員21人，實際出席成員19人，會議紀錄請參閱附件資料。

擬辦：奉 鈞長核可後，擬將會議紀錄正本留存本處室存查，並敬請總務處會計室賡續辦理營養午餐招標事宜。

會辦單位：會計室、總務處

第一層決行			
承辦機關（單位）	會辦機關（單位）	核稿	決行
<div>管理員陳思婷 0591519</div> <div>衛生組長姜俞如</div> <div>學務處主任蔣宇立</div>	<div>總務處主任王曾信</div>		<div>0510</div> <div>壽山高級中等學校 校長 曹華彩</div>

校對兼發文：

監印：

桃園市立壽山高級中等學校112學年度第二學期

午餐工作暨午餐需求會議簽到表

一、時間：112年05月09日（星期二）中午12時10分

二、地點：行政大樓三樓會議室

三、主席：黃華彩校長

四、出席人員簽到

職稱	現職	姓名	簽到
主任委員	校 長	黃華彩	黃華彩
委員	家長會長	洪志遠	洪志遠
委員	家長會副會長	陳品虞	陳品虞
委員	家長會副會長	林岡緯	
委員	家長會副會長	呂素鈴	
委員	學務主任	蔣宇立	蔣宇立
委員	總務主任	王曾信	王曾信
委員	會計主任	戴均容	戴均容
委員	衛生組長	姜俞如	姜俞如
委員	一年級級導師	詹士賢	詹士賢
委員	二年級級導師	宋修榕	宋修榕
委員	三年級級導師	林瑞龍	林瑞龍
委員	學生代表	201林靖恩	林靖恩
列席	護理師	楊鈞圭	楊鈞圭
列席	幹事	陳秋媛	陳秋媛
列席	庶務組長	陳瑋哲	陳瑋哲
工作人員	午餐執行秘書	洪昌民	洪昌民
工作人員	午餐執行幹書	陳思婷	陳思婷
列席	久翔股份有限公司	久翔股份有限公司	郭嘉志
列席	沅益有限公司	沅益有限公司	邱承浩
列席	逸馨園有限公司	逸馨園有限公司	黃玉慧

桃園市立壽山高級中等學校 111 學年度第二學期午餐工作暨午餐需求會議記錄

壹、時間：112 年 05 月 09 日（星期二）中午 12 時 10 分

貳、地點：行政大樓三樓會議室

參、主席：黃校長華彩

紀錄：陳思婷

肆、出席人員：

1、行政代表：蔣宇立主任、王曾信主任、戴均容主任、姜俞如組長

2、家長代表：洪志遠會長、陳品虞副會長、林岡緯副會長、呂素鈴副會長

3、教師代表：詹士賢老師、宋修榕老師、林瑞龍老師

4、學生代表：201 林靖恩同學

伍、列席人員：陳瑋哲組長、洪昌民老師、楊鈞圭護理師、陳秋媛幹事、陳思婷管理員、久翔股份有限公司、沅益食品有限公司、逸馨園有限公司

陸：午餐工作報告

- 一、為落實餐飲衛生管理，強化學校午餐品質與安全，本學期預定午餐訪視廠商時間如下，由蔣宇立主任帶領姜俞如組長與陳思婷職員抽核供應廠商現場，時間允許的委員可一同前往：

日期	時間	地點
5/16(二)	08:10 從學校出發	久翔
5/18(四)	08:10 從學校出發	沅益
5/25(四)	08:10 從學校出發	逸馨園

- 二、本學期六月份高一、二學生(高三已畢業)營養午餐供應廠商選擇，久翔 2 個班級，沅益 3 個班級，逸馨園 31 個班級。

- 三、教職員退餐規定，因廠商反應當週食材皆為上週訂定，為讓廠商有足夠退訂食材作業時間，麻煩大家『當週退訂申請請於上周五中午前提出』

p. s. 若當週臨時被通知有當週會議，請提供開會通知單，其餘一概不予退餐，感謝~

- 四、近日午餐日誌學生反應問題：

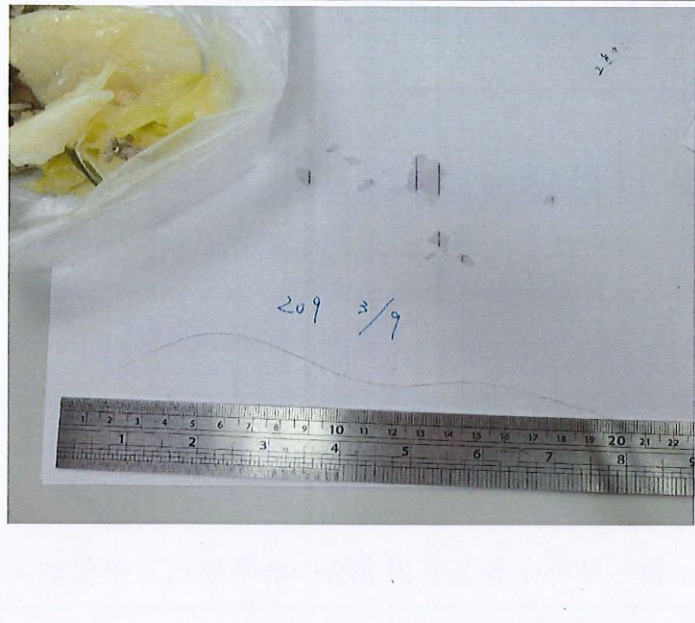
(一)多次用餐完忘記抬回餐桶:303

(二)學生反應用餐量不夠:102、203、306


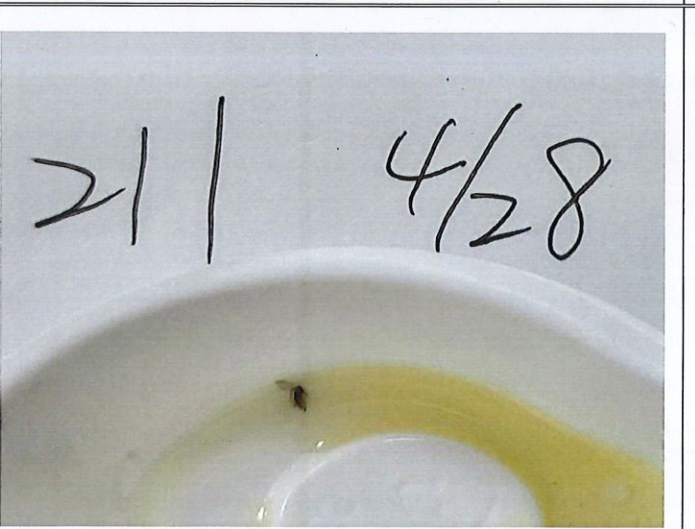
柒、、討論事項：

案由一、午餐缺失裁罰討論：


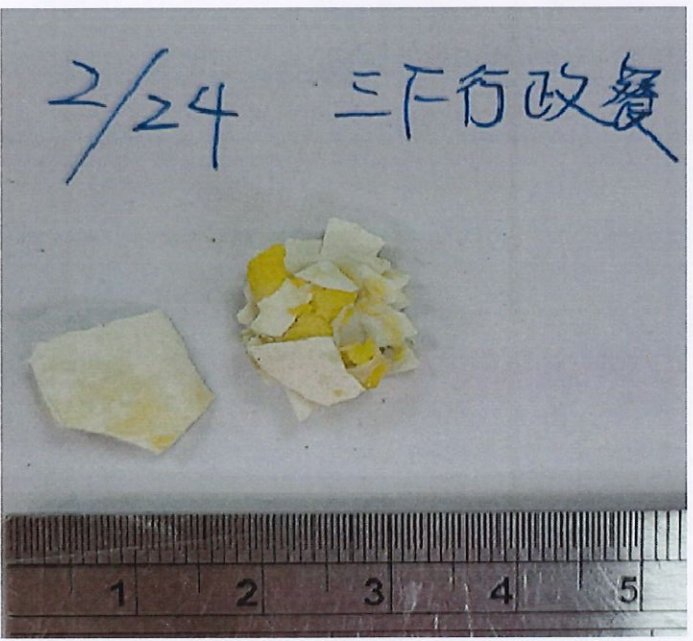

一、久翔

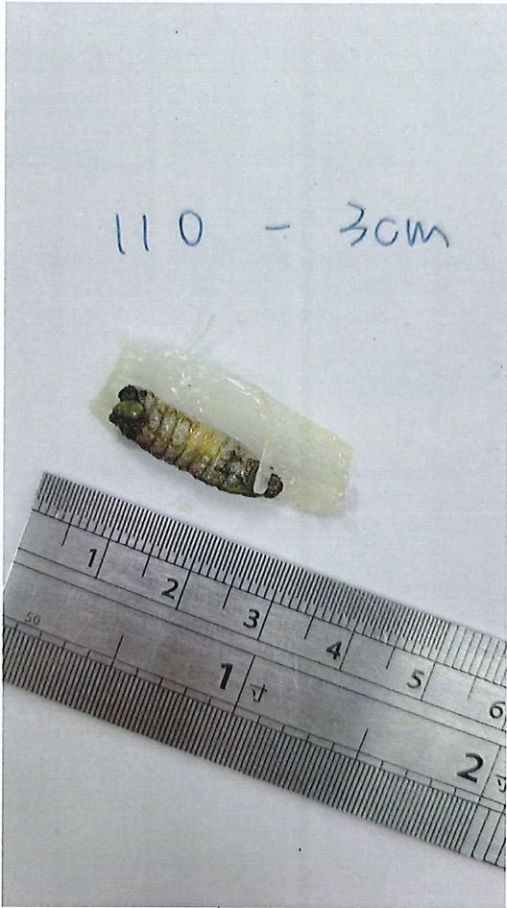
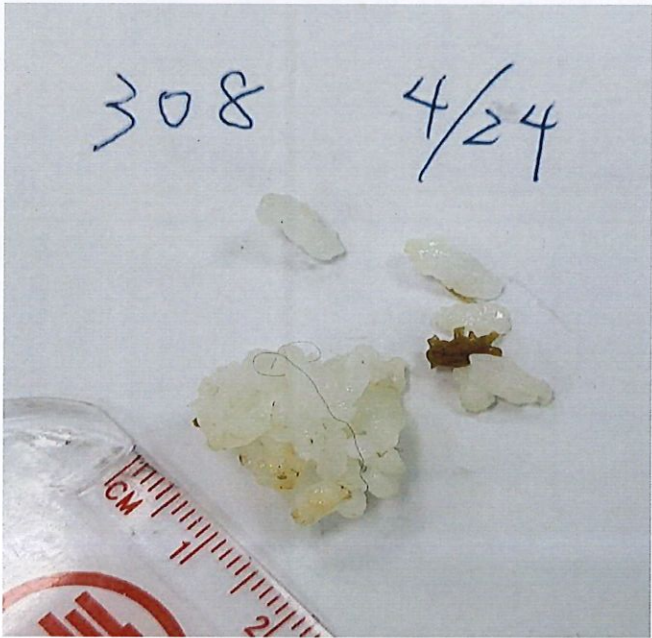
<p>3/9</p> <p>學生將餐桶帶至學務處時，表示學生打菜到一半發現頭髮半漂浮在菜色上，半埋在菜色裡面</p>		<p>依據契約第十七條罰則規定生物性異物-毛髮扣 1 點</p> <p>決議:照案通過</p>
<p>廠商回覆:附件一</p>		

二、沅益

<p>4/18</p> <p>綠色蔬菜中有一條蟲(約 2.3 公分)(有機蔬菜)</p> <p>廠商回覆:附件二</p>		<p>依據契約第十七條罰則規定生物性異物-菜蟲扣 0.5 點(有機蔬菜扣分減半)</p> <p>決議:照案通過</p>
<p>4/28</p> <p>韓式海帶湯裡有 1 隻小果蠅(在學生湯碗裡)，不能判定是何時掉入(約 0.15-0.2 公分)</p> <p>廠商回覆:附件三</p>		<p>依據契約第十七條罰則規定生物性異物-果蠅扣 1 點</p> <p>決議:照案通過</p>

三、逸馨園

<p>2/24</p> <p>花椰菜裡(蒜香青花)有一根頭髮約24公分</p>		<p>依據契約第十七條 罰則規定生物性異物-毛髮扣1點</p> <p>決議:照案通過</p>
<p>廠商回覆:附件四</p>		<p>依據契約第十七條 罰則規定物理性異物-蛋殼扣1點</p> <p>決議:照案通過</p>
<p>2/24</p> <p>酸辣湯裡有蛋殼(有部分已咬碎,合起來直徑應超過2公分)。</p> <p>廠商回覆:附件五</p>		<p>依據契約第十七條 罰則規定物理性異物-塑膠扣3點</p> <p>決議:照案通過</p>
<p>3/17</p> <p>韓式泡菜肉片裡有塑膠片(長約7公分)</p> <p>廠商回覆:附件六</p>		

<p>3/28</p> <p>學生將打倒餐盒的飯菜帶至學務處時，表示學生吃到一半發現有蟲參雜在有機蔬菜裡</p>		<p>依據契約第十七條罰則規定生物性異物-菜蟲扣 0.5 點 (有機蔬菜扣分減半)</p> <p>決議:照案通過</p>
<p>廠商回覆:附件七</p>		
<p>4/24</p> <p>白飯裡有一根頭髮(部分夾在飯粒裡,長約 3-4 公分)</p>		<p>依據契約第十七條罰則規定生物性異物-毛髮扣 1 點</p> <p>決議:照案通過</p>
<p>廠商回覆:附件八</p>		

案由二、討論 112 學年度營養午餐費用擬由原 45 元增加至 50 元，後續招標事宜委請總務處處理。

(一) 依據桃園市政府中華民國 112 年 3 月 25 日府教體字第 1120077217 號函表示(附件九)，本市公立國中小 112 學年度學生午餐費提高補助 3 元，每生每餐由原 45 元增加補助至 48 元；另因本市公立高中職學校午餐為使用者付費，倘有調整午餐收費需求，應與家長溝通達成共識，並經過午餐供應委員會充分討論通過後，依學生實際需求及成本考量訂定合理價格。

(二) 本校目前供應情形：

1. 本校目前為三家廠商提供營養午餐，每學期初前三個月(111 年 9-11 月、112 年 3-5 月)採用輪流供餐方式辦理，其餘月份由各班投票，各班級由投票最高得票廠商者供餐。
2. 每生每餐營養午餐支付為 45 元，每餐四菜一湯，使用公糧米，每月提供一次豆奶，配合市府「天天安心食材政策」除原來 3 天有機蔬菜，再增加一天產銷履歷蔬菜、一天非基因改造食材，符合規定者每人每週補助 5 元；午餐食材符合「三章一 Q」規定者可申請每生每餐 10 元補助。

(三) 本校廠商公司漲價需求說明如附件十

(四) 桃園各校營養午餐費用情形(4/24 調查)：

學校	價格
平鎮高中	目前大便當 45 元、小便當 35 元， 112 學年度會重新招標大便當 48 元，小便當 40 元
永豐高中 (國中部)	目前餐費 45 元， 已召開午餐會議自 112 學年度起 45 元調漲至 48 元
楊梅高中	目前餐費 45 元， 112 學年度的合約就會調成 48 元
龍潭高中	目前餐費 45 元 112 學年度維持不變
大溪高中	目前餐費 45 元， 已召開午餐會議自 112 學年度起調漲至 48 元
內壢高中	大便當 60 元、小便當 50 元
中壢高商	目前餐費 50 元， 已召開午餐會議自 112 學年度起調漲至 55 元
竹東高中	目前餐費 58 元

決議：本校於 112 學年度每生每餐營養午餐支付為 45 元調漲至 50 元，未來將於 112 學年度學期間進行問卷調查了解學生用餐狀況，與調查家長學生改變菜色再次調漲意願。

案由三、112 年 6 月 3 家菜單如附件十一，請大家審閱是否通過。

決議：照案通過

捌、臨時動議

玖、散會(時 分)

違約記點標準：

項	目	記點	備 註
一、履約管理			
1. 食譜			
	未於規定期限送達學校審查	2	
	未經學校同意自行更換食譜	3	
2. 供膳車輛管理			
	使用車輛不符契約規範	3	
	車輛外觀不潔	2	
3. 供餐時間			
	提早送達學校	1-3	早到 30 分鐘 1 點、早到 40 分 1 點、早到 50 分鐘 1 點
	逾時送達學校指定位置	1-3	每逾時 10 分鐘 1 點
4. 工作人員			
	未穿工作服	1	
	未戴帽子或口罩	1	
	行為態度不良經勸導仍未改善	2	
5. 抽核供應廠商現場及食材			
	未每日製作完整驗收紀錄	2	
	未依規定使用經中央主管機關認證或合格 工廠產製食材	5	
	駐廠營養師、食品技師資格不符	5	
	駐廠營養師、食品技師未在場	1	二人其中之一未在場
	未依規定使用 CAS 標章食材	5	
	溫體豬肉未附屠宰證明	5	
	未依教育部午餐食物內容及營養基準供餐	3	
	供貨商證明（合約）不齊全	5	
二、數量			
	1. 立即補足者	1	第 5 次開始記點
	2. 經學校同意以替代品補足者	2	第 3 次開始記點
	3. 無法立即補足者	3	學校自行購置 60 元餐盒
三、供餐品質（食材品質）			

1. 容器		
容器直接置於地面	2	
餐食置於太陽直接照射處	3	
容器與蓋無法完整密合	1	
容器/ 餐具 或箱盒不潔	2	
餐盒未標示熱量及食物份量	2	
2. 供餐內容發現不潔或不應有之物時		
生物性異物：菜蟲、蝸牛、樹枝、雜草、毛髮、蚊子、蛾蚋、蜘蛛、蟑螂、果蠅、蒼蠅等影響食物品質之異物。 (有機蔬菜扣分減半)	1-3	1 點：菜蟲、果蠅、蚊子、毛髮 2 點：蝸牛、雜草、蛾蚋 3 點：樹枝、蜘蛛、蟑螂、蒼蠅
物理性異物：金屬、玻璃、瓦礫、紙棉、塑膠類等影響食物品質之異物。	1-4	1 點：紙棉 3 點：塑膠 4 點：金屬、玻璃、瓦礫
水果發霉、有蟲（無備品更換者）	1-3	1 點：總數 1/3 2 點：總數 2/3 3 點：總數 2/3 以上
四、食品衛生安全檢驗		經主管機關確認者
1. 藥物殘留檢驗（生鮮農水畜產品）		含新鮮及冷凍食品
檢出禁用之農藥或動物用藥	10	暫停使用該產品至主管機關檢驗結果符合
殘留農藥或動物用藥含量超過安全容許量	5	
2. 食品添加物檢驗		
防腐劑（加工肉、豆製品及麵食等）	5	暫停使用該產品至主管機關檢驗結果符合
二氧化硫（金針、魷魚、蝦仁等加工食品）	5	
過氧化氫（豆製品、麵食類、魚丸等）	5	
3. 食品微生物檢驗		
大腸桿菌	5	
大腸桿菌群	3	
4. 其他非法定添加物（吊白塊、硼砂、鹽基性介黃、鹽基性桃紅精、奶油黃、孔雀綠、橙色二號、甘精、福馬林、水楊酸、氟化氫、 β -萘酚、三聚氰胺）	1-3	
五、食物安全(食材未熟)		
1. 蔬菜未熟	1	

2. 肉部分未熟	2	
3. 肉全部沒熟	3	
4. 肉滲血水	4	
2. 疑似食物中毒(二人以上並送醫)	10	暫停供餐至主管機關檢驗結果符合
六、未使用非基改生鮮食材及其初級加工品	5	

久翔食品股份有限公司

客訴處理回覆單

反應日期：112.03.09	產品名稱：豬肉拌高麗
數量：1	學校：壽山高 209
客訴申訴事項： 高麗菜裡有頭髮	
<p>原因分析：</p> <p>針對今日 貴校午餐供應菜色-豬肉拌高麗發現有頭髮一事，本公司先致上最深的歉意，經過廚務會議檢討研判原因如下：</p> <p>經查菜中發現之頭髮無受熱捲曲痕跡，應非烹調前落入。本公司依良好作業規範訂定食品作業人員於作業期間，需以彈性頭巾將頭髮固定後再以全罩式髮帽將頭髮完全包覆，並在進入現場前先經浴塵室及黏塵滾筒除去沾附於衣物上之毛髮灰塵，儘可能避免作業中有頭髮掉落的機會。因該頭髮於學生打菜中途發現，無法推定該頭髮的落入時間，會再加強後端過程的衛生管控，以避免類似事件再度發生。</p> <p>對此造成 貴校生用餐之困擾，謹在此，表達最深的歉意與遺憾，本公司立即檢討及改進，最後感謝 貴校師生的叮嚀與指教。</p>	
<p>改善措施：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 教育後端運輸人員加強注意餐箱包裝狀況。 2. 要求人員於餐點運輸過程避免碰撞影響餐點包裝狀況。 	
<p>各室處批示：</p> <p>衛管人員：張清云 3/9 業務代表：鄭育明 3/9</p> <p>廠務經理：黃峰 3/9 品研經理：陳昭 3/9</p> <p>協理：吳用娟 3/9</p>	

QP-CC-01-01-2G

午餐供餐缺失處理填報表

學校名稱	壽山高中
菜餚名稱	有機青油菜
發生日期	112年4月18日
反應班級	214班
反應內容	有機青油菜有菜蟲
處理方式	當日有機青油菜(追溯號碼1-005-030023)為統和農場所供應。經品管研判分析此菜蟲應為有機蔬菜所夾雜之田間菜蟲。已請供應商加強菜蟲品質監控，另要求廠內清洗人員更加仔細剔除。造成師生用餐困擾，敬請見諒。

公司名稱：沅益食品有限公司 (112.4.18)



午餐供餐缺失處理填報表

學校名稱	壽山高中
菜餚名稱	韓式海帶湯
發生日期	112年4月28日
反應班級	211班
反應內容	韓式海帶湯有飛蟲
處理方式	當日韓式海帶湯食材包含海帶芽、豆芽菜及CAS肉絲。此飛蟲形體依稀可見觸角，故推判非於烹調中落入。針對此狀況已請運送人員注意上下疊餐的環節，以避免發生相似之情形，造成師生用餐困擾，敬請見諒。

公司名稱：沅益食品有限公司（112.4.28）



客訴處理紀錄表

頻率：當客訴發生時

填表人：逸馨園

產品名稱	午餐
客訴發生時間	112 年 2 月 24 日
客訴反應者	壽山高中 214
處理部門	品管部
客訴內容	青花菜中出現頭髮
處理結果	1. 已立即與烹調與配膳人員召開檢討會議 2. 已通知廠商改善食材品質及衛生
矯正及再發防止措施	1. 首先造成學校師生困擾, 真的非常抱歉! 2. 經照片判斷該頭髮為纏繞在青花菜中, 而公司工作人員在進入廠區均有配戴髮帽並再加戴一頂廚師工作帽, 並通過氣浴消毒室將身上毛髮吹落, 並再請人員使用毛髮黏著滾輪再次將身上毛髮去除。當天在作業過程中, 廠內工作人員亦有在青花菜原料挑揀到頭髮, 因此推斷該異物為廠商端出現 3. 已立即與相關工作人員召開檢討會議, 要求及監察注意本廠工作人員服裝儀容及不定時使用毛髮黏著滾輪, 並同時轉知供應商, 請其工作人員亦注意相關服裝儀容以避免相關情事發生 4. 造成學校困擾真的很抱歉, 公司部分會再加強檢討改善以避免相關問題發生



客訴處理紀錄表

頻率：當客訴發生時

填表人：逸馨園

產品名稱	午餐
客訴發生時間	112 年 2 月 24 日
客訴反應者	壽山高中行政
處理部門	品管部
客訴內容	酸辣湯中有蛋殼
處理結果	已立即與剝殼與配膳人員召開檢討會議
矯正及再發防止措施	<ol style="list-style-type: none"> 1. 首先造成學校師生困擾, 真的非常抱歉! 2. 因公司是以 QR-code 洗選殼蛋為進貨方式(怕有其他添加物因此使用殼蛋), 推斷可能在打蛋過程中雖有過濾蛋液, 但可能人員不小心造成有蛋殼掉落, 而不慎出現於菜餚中 3. 已開會檢討要求廠內工作人員剝殼時多加注意, 並多次過濾蛋液, 以減少相關問題發生



客訴處理紀錄表

頻率：當客訴發生時

填表人：逸馨園

產品名稱	午餐
客訴發生時間	112 年 3 月 17 日
客訴反應者	壽山高中行政
處理部門	品管部
客訴內容	泡菜肉片發現透明塑膠片
處理結果	已立即全體工作人員召開檢討會議並反應至供應商
矯正及再發防止措施	<ol style="list-style-type: none"> 1. 首先造成學校師生困擾, 真的非常抱歉! 2. 經開會檢討分析: 烹煮泡菜肉片食材的袋子, 盛裝肉片袋子為較厚有印字, 盛裝大白菜為不透明大塑膠袋, 且為前一天進貨工作人員經過清洗醃製為泡菜, 判斷可能非食材端的塑膠袋掉落 3. 該異物經對和餐具塑膠袋較為相似, 曾在他校有相關經驗學生在拆餐具袋子不慎導致有塑膠碎片掉落至餐點中, 推論可能因拆袋不慎導致有相關塑膠碎片黏附在湯匙上, 以致不慎出現於貴班級湯品中 4. 公司這邊會在加派人手並加強工作人員員工教育, 請他們針對食材清潔度整體再次加強, 另外也建請貴校師生在拆除餐具袋子時盡可能保持完整以避免相關碎片掉落黏附於餐具上而致掉落在菜餚中 5. 造成貴校師生困擾真的很抱歉, 我們會在更加努力落實相關食材清潔, 以避免相關問題再次發生。

客訴處理紀錄表

頻率：當客訴發生時

填表人：逸馨園

產品名稱	午餐
客訴發生時間	112 年 3 月 28 日
客訴反應者	壽山高中
處理部門	品管部
客訴內容	有機黑葉白菜出現菜蟲
處理結果	<ol style="list-style-type: none"> 1. 已通報教育局及通知廠商改善食材品質及衛生 2. 已立即全體工作人員召開檢討會議
矯正及再發防止措施	<ol style="list-style-type: none"> 1. 首先造成學校師生困擾, 真的非常抱歉! 2. 今日蔬菜為有機味美菜, 可能在近期季節交替天候不穩定等相關原因導致菜蟲較多, 在進入廠內時已有派人員加強洗滌挑揀出不少相關的生物性異物, 惟可能還是有疏漏以致不慎出現於貴校菜餚中 3. 已立即通報教育局及蔬菜供應商, 請供應商部分加強管理相關清洗作業, 另外公司部分會請人員加強驗收管理, 加派工作人員做再次加強洗滌挑揀(如小籃泡冰分洗)並增加光源度以利挑檢, 以避免相關問題再次發生



客訴處理紀錄表

頻率：當客訴發生時

填表人：逸馨園

產品名稱	午餐
客訴發生時間	112 年 4 月 24 日
客訴反應者	壽山高中 308
處理部門	品管部
客訴內容	白飯出現細小短毛髮
處理結果	立即向廠內負責工作人員反應並檢討，並就作業流程做詳細的了解。
矯正及再發防止措施	<ol style="list-style-type: none"> 1. 首先造成學校師生困擾，真的非常抱歉 2. 已在當日立即進行檢討會議，因依實物顯示該毛髮非常細小不易發覺 3. 公司工作人員在進入廠區均有配戴髮帽並再加戴一頂廚師工作帽，並通過氣浴消毒室將身上毛髮吹落，並再請人員使用毛髮黏著滾輪再次將身上毛髮去除。已立即與相關工作人員召開檢討會議，要求工作人員更加注意服裝儀容，並注意菜桶圍相關異物問題。另外也全力要求及監察注意本廠工作人員服裝儀容及不定時使用毛髮黏著滾輪，也建請學校能宣導在打菜時注意服裝儀容完整及配膳後可以將菜鏟蓋上，另注意餐碗中是否有相關毛髮掉落，以避免相關情事發生 4. 造成貴校師生困擾真的很抱歉，我們會在更加努力落實加強管理以預防相關問題發生。



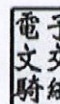
檔 號：
保存年限：

桃園市政府 函

地址：330206桃園市桃園區縣府路1號
承辦人：羅曼瑄
電話：3322101#7455
電子信箱：10032169@mail.tycg.gov.tw

受文者：桃園市立壽山高級中等學校

發文日期：中華民國112年3月25日
發文字號：府教體字第1120077217號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：



主旨：有關本市公私立國中小112學年度學生午餐費提高補助3元一案，請依說明事項辦理，請查照。

說明：

- 一、依據本府112年3月21日准簽辦理。
- 二、本市自111學年度第2學期起實施公私立國中小學生免費營養午餐政策，補助學生上課日期間午餐費，公立國中小學校依各校午餐實際收費予以補助，每生每餐補助上限45元，私立國中小學生比照相同補助基準，每生每餐補助上限45元。
- 三、考量近年來人力、油電、原物料、食材等成本不斷攀升，為因應物價上漲及確保供餐品質，本市公私立國中小自112學年度起午餐費每餐增加補助3元，補助內容說明如下：
 - (一)公立國中小學校：
 - 1、午餐學校(自辦、委外及資源分享)依各校「111學年度第2學期午餐收費」每生每餐增加補助3元。
 - 2、外訂餐盒學校每生每餐由原45元增加補助至48元。
 - (二)私立國中小學校：每生每餐補助上限48元。



學務處 112/03/27 09:17



(三)學校應提供具有章Q認證食材之營養午餐，另為落實免費營養午餐政策，發揮補助最大效益，請貴校增加菜色變化性及多樣性，以提升營養午餐品質，並請學校確實把關。

四、另因本市公立高中職學校午餐為使用者付費，爰本案公立高中職學校倘有調整午餐收費需求，應與家長溝通達成共識，並經過午餐供應委員會充分討論通過後，依學生實際需求及成本考量訂定合理價格。

五、請學校確實依據上開說明及政府採購法暨相關規定辦理112學年度午餐契約採購招標事宜。

正本：本市公私立各國中小、本市各公立高中職

副本：皇佳食品廠、沅益食品有限公司、裕民田食品股份有限公司、津味企業有限公司、松晟企業社、榮興企業社、好鮮股份有限公司、國琳團膳有限公司、逸馨園有限公司、全盛美食有限公司、萬興達有限公司、雙翼食品有限公司、廣豐食品有限公司、田欣餐點食品廠、鮮口味有限公司、久翔食品股份有限公司、至芄企業有限公司、永得有限公司、茂裕商行、軒泰食品有限公司、鼎欣企業社、紅蕃茄餐飲事業有限公司

電 2083/0347 文
交 換 章

壽山高中漲價需求說明

- 一、公司一直以來致力於提供健康、美味、豐富的餐點，以滿足學生們的需求。為了確保午餐品質的穩定與提升，我們不斷的改進和調整。目前學校午餐每餐菜色四菜一湯及每週三特餐增加餐點的變化，每餐 45 元。
- 二、下年度桃園市全區國中小學餐費調整至 48 元，菜色一樣為四菜一湯。目前桃園高中餐費為 50 元，桃園特教餐費為 52 元，其他高中級學校也都在醞釀調漲。
- 三、近年來糧食供應短缺及通貨膨脹造成各項費用逐年增高(如附圖)，所有國產雞肉、豬肉、蛋品、水產品等各項食材價格皆大幅上漲，再加上政府政策性調漲工資，人事成本也逐年上升，因餐費多年未調動，公司也因此面臨經濟壓力，為了繼續提供高品質的午餐，希望將餐費調整至 50 元，以確保學生們繼續享受到健康、美味、豐富的餐點。

消費者物價基本分類指數

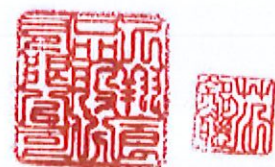
指數基期：民國110年=100

基本分類	109年	110年	111年	112年1月	112年2月
總指數	98.07	100.00	102.95	104.71	104.07
一. 食物類	97.61	100.00	105.66	107.79	107.31
1. 穀類及其製品	98.61	100.00	104.29	106.72	106.68
2. 肉類	96.10	100.00	105.70	108.33	108.48
3. 肉類製品	98.54	100.00	104.09	107.37	108.49
4. 蛋類	94.16	100.00	126.39	129.78	133.46
5. 水產品	98.16	100.00	106.30	110.55	109.27
6. 加工水產品	98.66	100.00	103.25	105.53	106.45
7. 蔬菜	87.71	100.00	102.89	109.87	99.02
9. 水果	95.63	100.00	110.40	108.71	106.58
11. 乳類	100.07	100.00	102.65	104.59	104.47
12. 食用油	97.35	100.00	106.64	110.70	112.37
13. 調味品	98.64	100.00	102.44	102.46	103.61
16. 調理食品	97.11	100.00	106.25	109.32	109.82

註解：由於受查者延誤或更正報價，最近 3 個月資料均可能修正。

資料來源：中華民國統計資訊網_消費者物價指數年增率

久翔食品股份有限公司 中華民國 112 年 4 月 25 日



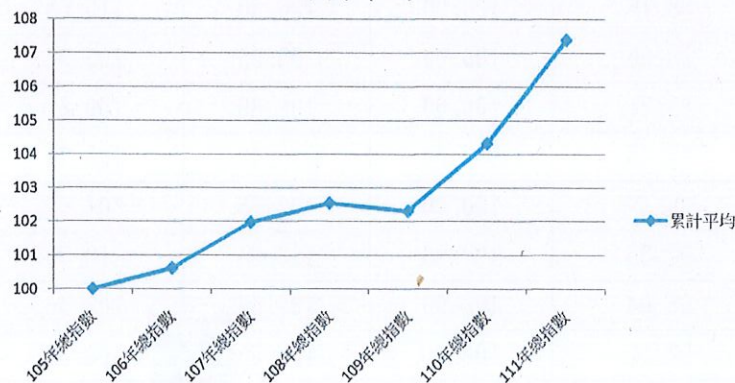
六都午餐辦理情形

直轄市		新北市	臺北市	桃園市	臺中市	臺南市	高雄市
午餐收費	公辦公營	40-60	45-55	38	35-45	36-38	50-55
	公辦民營	48-53	50-65	38	35-50	36-38	50-55
	民辦民營	48-60	54-70	45	40-52	36-50	50-70
		四菜一湯	四菜一湯	四菜一湯	四菜一湯	三菜一湯	三菜一湯

全額補助											部分補助
縣市	宜蘭縣	新竹縣	新竹市	苗栗縣	彰化縣	南投縣	花蓮縣	金門縣	澎湖縣	連江縣	基隆市
廚房學校	45	國小40元/餐 國中43元/餐	國小35元/餐 國中38元/餐	40-50元	國小45元/餐 國中50元/餐	45	國小45元/餐 國中50元/餐	國小40元/餐 國中45元/餐	人數≤200人:50元/餐 人數>200人:45元/餐	詢問中	國小：每月300元 國中：每月200元
外訂餐盒						50		無外訂	無外訂	詢問中	
備註		每學期向家長收取午餐基本費400元及燃料費160元	每學期向家長收取午餐基本費及燃料費860元	基本費及燃料費360元			遇吃有機蔬菜縣府當日再加6元			詢問中	差額部分由學生自付(戶籍設籍在基隆市的學生才有補助)
菜色	三菜一湯	三菜一湯	三菜一湯	三菜一湯 四菜一湯	四菜一湯	三菜一湯 四菜一湯	三菜一湯 四菜一湯	三菜一湯	三菜一湯	三菜一湯 四菜一湯	

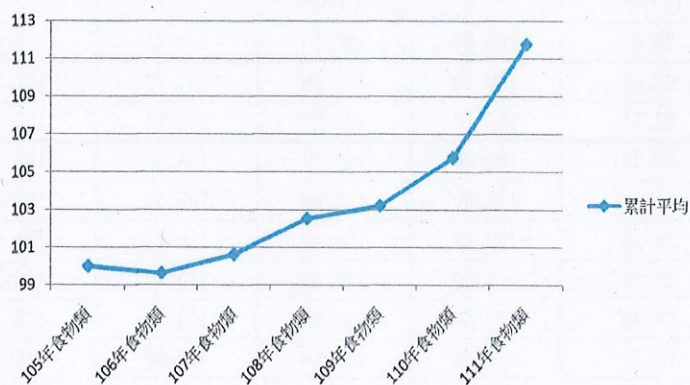
物價指數	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計平均
105年總指數	98.12	100.02	99.41	99.73	99.35	99.7	99.93	99.89	100.35	101.8	101.37	100.34	100
106年總指數	100.32	99.96	99.59	99.83	99.94	100.7	100.7	100.85	100.84	101.46	101.71	101.56	100.62
107年總指數	101.21	102.16	101.17	101.83	101.69	102.11	102.47	102.4	102.57	102.64	102.01	101.5	101.98
108年總指數	101.39	102.38	101.74	102.5	102.64	102.98	102.86	102.84	103	103.02	102.6	102.66	102.55
109年總指數	103.28	102.17	101.71	101.51	101.4	102.21	102.34	102.5	102.4	102.75	102.69	102.71	102.31
110年總指數	103.08	103.58	102.96	103.64	103.88	104.08	104.29	104.9	105.06	105.37	105.62	105.41	104.32
111年總指數	106	105.99	106.33	107.14	107.41	107.82	107.79	107.69	107.96	108.24	108.09	108.25	107.39

累計平均



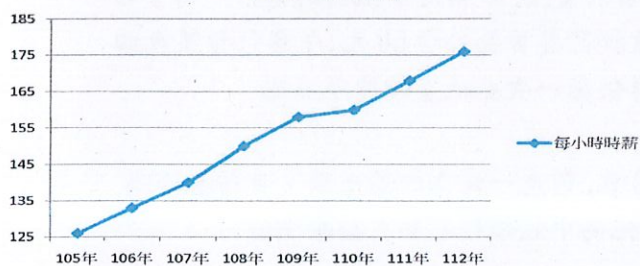
物價指數(食物類)	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計平均
105年食物類	96.09	100.09	100.05	99.78	97.99	97.76	98.27	98.81	100.49	105.07	104.64	100.96	100
106年食物類	98.94	99.34	98.32	97.38	97.95	99.9	99.47	100.14	100.29	101.01	101.84	101.02	99.63
107年食物類	99.75	100.29	99.62	100.01	99.69	99.77	100.37	100.9	102.77	102.51	101.37	100.39	100.62
108年食物類	100.56	101.15	101.07	101.37	102.27	103.11	102.05	103.27	104.78	104.19	103.26	103.39	102.54
109年食物類	103.15	102.95	102.7	102.66	102.58	103.07	102.85	103.45	104.02	103.9	103.66	103.72	103.23
110年食物類	104.4	103.36	103.23	103.29	104.3	105.31	105.37	107.41	107.69	108.01	108.53	108.11	105.75
111年食物類	108.28	108.82	109.32	110.43	112.01	112.99	112.94	112.62	113.39	113.59	113.01	113.44	111.74

累計平均

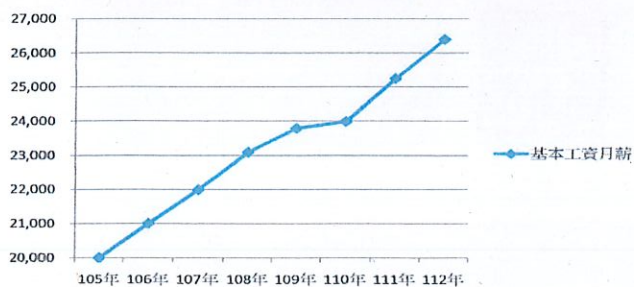


人員薪資	年度	每小時時薪	基本工資月薪	備註
	105年	126	20,008	時薪10/1起調整
	106年	133	21,009	時薪,基本工資1/1起調整
	107年	140	22,000	時薪,基本工資1/1起調整
	108年	150	23,100	時薪,基本工資1/1起調整
	109年	158	23,800	時薪,基本工資1/1起調整
	110年	160	24,000	時薪,基本工資1/1起調整
	111年	168	25,250	時薪,基本工資1/1起調整
	112年	176	26,400	時薪,基本工資1/1起調整

每小時時薪



基本工資月薪



壽山高中漲價需求說明

三、近年來糧食供應短缺及通貨膨脹造成各項費用逐年增高(如附圖),所有國產雞肉、豬肉、蛋品、水產品等各項食材價格皆大幅上漲,再加上政府政策性調漲工資,人事成本也逐年上升,因餐費多年未調動,公司也因此面臨經濟壓力,為了繼續提供高品質的午餐,希望將餐費調整至 50 元,以確保學生們繼續享受到健康、美味、豐富的餐點。

消費者物價基本分類指數

指數基期：民國110年=100

基本分類	109年	110年	111年	112年1月	112年2月
總指數	98.07	100.00	102.95	104.71	104.07
一.食物類	97.61	100.00	105.66	107.79	107.31
1.穀類及其製品	98.61	100.00	104.29	106.72	106.68
2.肉類	96.10	100.00	105.70	108.33	108.48
3.肉類製品	98.54	100.00	104.09	107.37	108.49
4.蛋類	94.16	100.00	126.39	129.78	133.46
5.水產品	98.16	100.00	106.30	110.55	109.27
6.加工水產品	98.66	100.00	103.25	105.53	106.45
7.蔬菜	87.71	100.00	102.89	109.87	99.02
9.水果	95.63	100.00	110.40	108.71	106.58
11.乳類	100.07	100.00	102.65	104.59	104.47
12.食用油	97.35	100.00	106.64	110.70	112.37
13.調味品	98.64	100.00	102.44	102.46	103.61
16.調理食品	97.11	100.00	106.25	109.32	109.82

註解：由於受查者延誤或更正報價，最近 3 個月資料均可能修正。

資料來源：中華民國統計資訊網_消費者物價指數年增率

二、公司一直以來致力於提供健康、美味、豐富的餐點,以滿足學生們的需求。為了確保及維持目前午餐品質的穩定與提升,希望提高餐費為每餐 50 元;午餐每餐菜色四菜一湯及每週三特餐增加餐點的變化,每月供應一次在地產銷履歷豆奶

三、下年度桃園市全區國中小學餐費調整至 48 元,菜色一樣為四菜一湯。目前桃園高中餐費為 50 元,桃園特教餐費為 52 元,其他高中級學校也都在醞釀調漲。

逸馨園有限公司 中華民國 112 年 5 月 1 日



久翔2022年6月菜單



全面使用
非基改豆類製品
及畜產肉類

壽山高中

日期	星期	主食	主菜	副菜		湯品	備註	全日供應	午膳供應	晚餐供應	份量
1	四	白飯	三杯雞 雞肉+鮑菇-炒	三鮮魚羹 每+豬肉+魚羹-煮	清炒高麗 高麗菜+紅蘿蔔-炒	有機蔬菜 玉米濃湯 玉米+雞蛋		6.5	2.5	2.4	811
2	五	小米飯	咖哩豬 豬肉+洋芋+毛豆+咖哩-煮	炸鹽酥雞 雞肉-炸	韭香銀芽 豆芽菜+韭菜+時蔬-炒	有機蔬菜 黃瓜金菇湯 大黃瓜+金針菇		6.6	2.4	2.3	803
5	一	白飯	避風塘炒雞 雞肉+時蔬+櫻花蝦+芝麻-炒	宜蘭西魯肉 大白菜+豬肉+蒜-煮	螞蟻上樹 冬粉+豆芽菜+豬肉+時蔬-煮	有機蔬菜 冬瓜排骨湯 冬瓜+湯排		6.4	2.4	2.5	801
6	二	薏仁飯	糖醋排骨 豬肉+洋蔥-燒	貢丸滷味 豆干+蘿蔔+貢丸-滷	雙色花椰 花椰菜+紅蘿蔔-炒	有機蔬菜 海芽蛋花湯 雞蛋+海帶芽		6.4	2.5	2.3	801
7	三	焗烤拿坡里肉醬麵 + 紐澳良烤雞排 +		花枝丸 花枝丸(X1)+地瓜薯條-烤	蒜味洋芋 洋芋+毛豆仁-炒	有機蔬菜 包心圓奶茶 綠豆+包心圓+奶粉+紅茶		6.6	2.4	2.1	803
8	四	蕎麥飯	蠔油豬排 豬排(X1)-燒	番茄炒蛋 雞蛋+番茄-炒	蝦香絲瓜 絲瓜+時蔬+蝦米-煮	有機蔬菜 肉骨茶湯 豆薯+蒜+湯排		6.6	2.3	2.4	803
9	五	白飯	酥炸魚排 魚排(X1)-炸	花生滷豬腳 蘿蔔+豬肉+豬腳+花生-滷	炒高麗菜 高麗菜+時蔬-炒	有機蔬菜 巧達濃湯 洋芋+時蔬+雞蛋		6.7	2.4	2.4	813
12	一	胚芽飯	古早味豬排 豬排(X1)-滷	白菜燒雞 白菜+雞肉-燒	蒜味玉米 玉米+小黃瓜-炒	有機蔬菜 羅宋湯 豆薯+番茄		6.6	2.4	2.4	810
13	二	白飯	咖哩燉雞 雞肉+洋芋+咖哩-煮	客家小炒 豆干+豬肉+魷魚-炒	紅片高麗 高麗菜+紅蘿蔔-炒	有機蔬菜 黃瓜排骨湯 大黃瓜+湯排		6.5	2.4	2.5	801
14	三	櫻花蝦豬肉油飯 + 烤蜜醬蒲燒魚 +		海苔馬鈴薯條 馬鈴薯條+海苔-烤	匈牙利黃芽 黃豆芽+海帶芽-炒	有機蔬菜 冬瓜山粉圓 山粉圓		6.4	2.6	2.3	804
15	四	白飯	雞肉親子丼 雞肉+雞蛋+洋蔥-煮	沙茶粉絲油腐煲 油豆腐+時蔬+冬粉+沙茶-煮	蝦米菜豆 菜豆+時蔬+蝦米-炒	有機蔬菜 南瓜濃湯 南瓜+雞蛋		6.5	2.4	2.4	803
16	五	糙米飯	滷控肉排 控肉排(X1)-滷	竹筍炒雞 每+雞肉-炒	金菇花椰 花椰菜+金針菇-煮	有機蔬菜 髮菜羹湯 白菜+髮菜	豆奶	6.4	2.5	2.5	806
17	六	白飯	乾鍋燒雞 雞肉+豆干+時蔬-燒	蘿蔔肉羹 蘿蔔+肉羹-煮	塔香海茸 海茸+九層塔-煮	有機蔬菜 米粉湯 米粉+高麗菜+豬肉+芋圓		6.6	2.5	2.1	806
19	一	紫米飯	梅干燒魚 魚肉+每+梅干菜-燒	海山醬關東煮 油豆腐+甜不辣+海帶-燒	豆簽絲瓜 絲瓜+豆簽-煮	有機蔬菜 玉米大骨湯 玉米+湯排		6.5	2.5	2.5	804
20	二	白飯	巴斯克燉雞 雞肉+番茄+香料-煮	肉末洋芋 洋芋+豬肉+毛豆-炒	白菜煮 白菜+木耳-煮	有機蔬菜 芹香蘿蔔湯 蘿蔔+芹菜		6.6	2.5	2.4	818
21	三	古早味雞肉飯 + 蔥燒豬排 +		照燒凍豆腐 凍豆腐+金針菇-燒	鮮菇時瓜 時瓜+蒜-炒	有機蔬菜 綠豆湯 綠豆		6.6	2.4	2.4	806
22	四	端午節連假，放假四天									
23	五										
26	一	白飯	橙汁雞丁 雞肉+洋蔥+彩椒-炒	拌飯肉燥 豆干+豬肉+玉米+毛豆-炒	蒜香唇片 海帶唇片+蒜-炒	有機蔬菜 青菜蛋花湯 青菜+雞蛋		6.6	2.5	2.5	820
27	二	五穀飯	麻婆豆腐魚 魚肉+豆腐-煮	肉片高麗 高麗菜+豬肉-炒	木須時瓜 時瓜+木耳-炒	有機蔬菜 蘑菇濃湯 洋芋+玉米+蒜		6.5	2.5	2.4	806
28	三	青醬義大利麵 + 蜜汁雞翅 +		豬肉蒸餃X2 蒸餃(X2)-煮	芝香菜豆 菜豆(四季豆)+紅蘿蔔+芝麻-炒	有機蔬菜 椰香紫米露 西谷米+紫米+椰奶		6.5	2.5	2.4	811
29	四	麥片飯	馬鈴薯燉肉 豬肉+洋芋-煮	番茄豆腐 豆腐+番茄-煮	蠔油粉絲 冬粉+高麗菜+時蔬-煮	有機蔬菜 冬瓜湯 冬瓜		6.7	2.4	2.4	817

日期	星期	主食	主菜	副菜	蔬菜	湯品	附餐	全蛋	豆類	魚類	肉類	蔬菜
6/1	四	燕麥飯	京醬豬柳 炒:洋蔥Q,毛豆T,紅蘿蔔Q,豬肉S	日式蒸蛋 蒸:蛋Q,柴魚片,青蔥	芝麻季豆 炒:敏豆T,芝麻	有機蔬菜	紫菜蛋花湯 紫菜,蛋Q,金針菇Q	6	2	2	2	8
6/2	五	白米飯	鹹酥雞丁 炸:雞丁S,胡椒鹽	脆炒蒲瓜 炒:蒲瓜Q,木耳Q,紅蘿蔔Q	蛋花福州丸 煮:蛋Q,福州丸S,芹菜Q	有機蔬菜	竹筍肉片湯 竹筍,肉片S	6	2	2	2	8
6/5	二	黃金小米飯	泰式打拋肉片 燒:番茄Q,洋蔥Q,肉片S	炸醬乾丁肉燥 煮:豆干,絞肉S,毛豆T,紅蘿蔔Q	彩椒花椰菜 炒:彩椒Q,花椰菜S	履歷蔬菜	豆薯雞湯 豆薯Q,雞肉S	6	2	2	2	8
6/6	三	白米飯	卡啦雞腿 炸:雞腿S	白玉肉羹 煮:紅,白蘿蔔Q,絞肉S	醋溜海帶絲 炒:海帶絲,彩椒Q,豆干絲	有機蔬菜	味噌豆腐湯 味噌,豆腐,柴魚片	6	2	2	2	8
6/7	四	眷村炸醬麵	蜜汁豬排 燒:豬排S,白芝麻	可樂餅拚鍋貼 炸:可樂餅S,鍋貼S	韭香芽菜 炒:芽菜Q,韭菜Q,紅蘿蔔Q	季節蔬菜	黑糖山粉圓 黑糖,山粉圓	6	2	2	2	8
6/8	五	白米飯	杏菇三杯雞 燒:雞肉S,杏鮑菇Q,九層塔	蒜香高麗 炒:高麗Q,木耳Q,紅蘿蔔Q	梅干肉醬 煮:梅干菜,絞肉S	有機蔬菜	酸菜肉片湯 酸菜,肉片S	6	2	2	2	8
6/9	六	小薏仁飯	蒲燒鯛魚排 煮:蒲燒鯛魚Q,高麗菜Q	洋芋彩丁 煮:絞肉S,洋芋Q,三色豆S	油香嫩豆腐 煮:香茅,蒜泥,辣椒,豆腐	有機蔬菜	紅麵線羹湯 紅麵線,筍,紅蘿蔔Q,木耳Q,肉絲S	6	2	2	2	8
6/12	一	白米飯	茄汁雞米花 燒:雞丁S,洋蔥Q,番茄Q,白芝麻	紅燒豆腐 煮:豆腐,絞肉S,蔥	白菜滷 炒:大白菜Q,木耳Q,紅蘿蔔Q	履歷蔬菜	海帶肉絲湯 海帶,肉絲S	6	2	2	2	8
6/13	二	蕎麥飯	蒙古烤肉片 炒:豆芽菜Q,蔥,蒜,洋蔥Q,豬肉S	清炒大瓜 炒:大瓜Q,木耳Q,紅蘿蔔Q	什錦粉絲 炒:高麗Q,絞肉S,冬粉,紅蘿蔔Q	有機蔬菜	南瓜濃湯 南瓜Q,玉米S,洋芋Q	6	2	2	2	8
6/14	三	紅蔥滷肉飯	粉嫩雞排 煮:雞排S	烤肉醬雙拼 燒:天婦羅Q,豆干,白芝麻	關東煮 煮:紅,白蘿蔔Q,玉米S,油豆腐	季節蔬菜	綠豆小薏仁 綠豆,小薏仁	6	2	2	2	8
6/15	四	地瓜飯	酥炸魚塊*3 炸:虱目魚Q	絲瓜金菇滑蛋 炒:絲瓜Q,金針菇Q,蛋Q,紅蘿蔔Q	蜜汁豆干 燒:豆干,芝麻	有機蔬菜	藥膳蘿蔔湯 白蘿蔔Q,排骨丁S,當歸	6	2	2	2	8
6/16	五	白米飯	糖醋排骨丁 煮:番茄Q,洋蔥Q,排骨S,豬肉S	豆薯燴雞蓉 煮:玉米S,豆薯Q,雞絞肉T	熱炒海根 炒:海帶,金針菇Q,薑絲	有機蔬菜	蔬菜蛋花湯 金針菇Q,蛋Q,番茄Q,豆腐	6	2	2	2	8
6/17	六	白米飯	咖哩雞丁 煮:雞丁S,洋芋Q,紅蘿蔔Q,毛豆T	脆筍香菇 煮:筍片Q,香菇Q,紅蘿蔔Q	海鮮排 炸:海鮮排S	有機蔬菜	味噌海芽湯 味噌,海帶芽	6	2	2	2	8
6/19	一	白米飯	醬燒魚丁 煮:洋蔥Q,洋芋Q,魚丁S,紅蘿蔔Q	百頁炒肉片 炒:百頁豆腐,肉片S,西芹Q	佛手瓜炒鴻喜菇 炒:佛手瓜Q,鴻喜菇Q,紅蘿蔔Q	履歷蔬菜	酸辣湯 筍,蛋Q,木耳Q,紅蘿蔔Q,豆腐	6	2	2	2	8
6/20	二	紅藜麥飯	巴比Q燒肉片 煮:豬肉S,洋蔥Q,白芝麻	雞塊*2 炸:雞塊S	滷味燙 煮:豆皮,蒟蒻,高麗Q,海帶	有機蔬菜	枸杞冬瓜湯 冬瓜Q,枸杞,小薏仁,肉片S	6	2	2	2	8
6/21	三	什錦炒麵	香滷雞翅 煮:雞翅S	蘿蔔糕拚燒賣 煮:香茅,蒜泥,辣椒,蘿蔔糕,燒賣S	脆炒敏豆 炒:敏豆T,紅蘿蔔Q,美白菇Q	季節蔬菜	紅豆紫米 紅豆T,紫米	6	2	2	2	8
~ 端午連假 ~												
6/26	一	白米飯	紅燒燉肉 煮:紅,白蘿蔔Q,豬肉S,豬蹄S	玉米高麗花椰 炒:玉米S,高麗Q,花椰菜S	海結燒油豆腐 燒:海結,油豆腐	履歷蔬菜	白玉赤肉湯 紅,白蘿蔔Q,豬肉S	6	2	2	2	8
6/27	二	麥片飯	馬鈴薯燉雞 煮:雞丁S,洋芋Q,紅蘿蔔Q,洋蔥Q	香菇肉末筍丁 煮:香菇Q,豬肉S,筍丁	蒜香大白菜 炒:大白菜Q,木耳Q,紅蘿蔔Q	有機蔬菜	番茄豆腐湯 番茄Q,豆腐	6	2	2	2	8
6/28	三	主廚肉絲炒飯	黑胡椒鮮嫩肉排 煮:豬排S,三色豆S	翡翠蝦捲 煮:蝦捲S,蛋Q,三色豆S	蒲瓜鮮菇 炒:蒲瓜Q,香菇Q,木耳Q,紅蘿蔔Q	季節蔬菜	地瓜芋圓 地瓜Q,芋圓	6	2	2	2	8
6/29	四	白米飯	香酥魚排 炸:虱目魚S	冬瓜燒肉 燒:冬瓜Q,絞肉S	洋蔥紅絲蛋 炒:洋蔥Q,紅蘿蔔Q,蛋Q	有機蔬菜	芹菜粉絲湯 芹菜Q,紅蘿蔔Q,冬粉,肉絲S	6	2	2	2	8
6/30結業式~放暑假啦~												

食材一律使用國產鮮肉品及非基改食材

菜單中(S)表示CAS台灣優良農產品,(Q)表示生產追溯QR code,(T)表示產銷履歷

營養師:沈凱瑞、黃瑞斌、張韻瑩、呂亦婕 6/16(五)供應豆奶

◎本菜單內含「甲殼類、花生、牛奶、蛋類、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆類、魚類製品」，不適合其過敏體質者食用，請留意。

** 逸馨園 ** 壽山高中

6 月 份 美 味 菜 單

日期	星期	主食	今日主菜	美味副菜		湯品	全穀類 (g)	蛋類 (g)	肉類 (g)	海鮮類 (g)	熱量 (kcal)
6/1	四	全穀飯	椒鹽翅小腿*2 <small>CAS翅小腿*2(炒)</small>	麻婆豆腐 <small>非基改豆腐, CAS豬肉, Q紅蘿蔔, 豆瓣醬(煮)</small>	什錦高麗 <small>Q高麗, Q紅蘿蔔, Q木耳(炒)</small>	有機黃瓜排骨湯 <small>Q大黃瓜, CAS豬排骨(煮)</small>	6.5	2.7	2.2	2.3	803
6/2	五	芝麻飯	南洋咖哩雞丁 <small>CAS雞肉, Q馬鈴薯, Q紅蘿蔔, Q洋葱, 咖哩(煮)</small>	沙茶甜不辣+豆干 <small>Q魚輪片, 非基改豆干(炒)</small>	海結雙丁 <small>海帶結, Q蘿蔔(煮)</small>	有機蕃茄蛋花湯 <small>Q時蔬, Q蕃茄, Q蛋, CAS豬肉(煮)</small>	6.5	2.5	2.4	2.5	802
6/5	一	什穀飯	香烤魷魚排 <small>CAS魷魚排(烤)</small>	干丁絞肉 <small>CAS豬肉, 非基改豆干(油)</small>	紅仁烘蛋 <small>Q蛋, Q紅蘿蔔(炒)</small>	產銷履歷海芽小魚湯 <small>海芽芽, 小魚干, Q紅蘿蔔(煮)</small>	6.5	2.6	2.4	2.6	814
6/6	二	香Q白飯	五香燴肉片 <small>CAS豬肉, Q洋蔥(炒)</small>	芙蓉蒸蛋 <small>Q蛋(蒸)</small>	敏豆甜條 <small>履歷敏豆, Q魚輪(炒)</small>	有機味噌豆腐湯 <small>非基改豆腐, 味噌, 柴魚片(煮)</small>	6.8	2.7	2.2	2.3	823
6/7	三	焗烤麵	照燒豬排 <small>CAS豬排(燒)</small>	脆皮雙薯 <small>Q地瓜, Q馬鈴薯(炸)</small>	白菜滷魚丸 <small>Q大白菜, Q紅蘿蔔, Q木耳, CAS魚丸(煮)</small>	Q蔬菜燒仙草 <small>仙草, QQ, 花豆(煮)</small>	6.4	2.7	2.2	2.8	819
6/8	四	香Q白飯	脆皮雞排 <small>CAS雞排(炸)</small>	洋蔥肉絲 <small>Q洋蔥, CAS豬肉(炒)</small>	芹香銀芽 <small>Q豆芽菜, Q紅蘿蔔, Q木耳, Q芹菜(炒)</small>	有機酸菜肉片湯 <small>台灣酸菜, CAS豬肉(煮)</small>	6.6	2.6	2.2	2.8	825
6/9	五	小米飯	麻油瓜仔雞丁 <small>CAS雞丁, 麻油瓜, 筍(煮)</small>	芝香大溪豆干 <small>非基改大溪豆干, 芝麻(油)</small>	蒜香花椰 <small>CAS花椰菜, Q紅蘿蔔, 蒜(炒)</small>	有機新竹米粉湯 <small>米粉, Q時蔬(煮)</small>	6.5	2.5	2.4	2.5	802
6/12	一	薏仁飯	洋蔥肉片 <small>CAS豬肉, Q洋蔥(炒)</small>	麥克雞塊*2 <small>CAS雞塊*2(炸)</small>	沙茶海根 <small>海帶根, 沙茶(炒)</small>	產銷履歷玉米濃湯 <small>Q非基改玉米, Q紅蘿蔔, Q洋葱, Q馬鈴薯(煮)</small>	6.5	2.6	2.4	2.6	814
6/13	二	香Q白飯	糖醋咕咾肉 <small>CAS豬肉(燒)</small>	玉米絞肉 <small>CAS豬肉, Q非基改玉米(炒)</small>	豆皮高麗 <small>Q高麗, Q紅蘿蔔, Q木耳, 非基改油片(炒)</small>	有機沙茶魷魚羹 <small>Q大白菜, CAS魷魚, 蔥, Q紅蘿蔔, Q木耳, 沙茶(煮)</small>	6.6	2.5	2.4	2.3	800
6/14	三	什錦炒飯	脆皮雞翅 <small>CAS雞翅(炸)</small>	鮮肉包 <small>CAS豬肉包(蒸)</small>	關東煮 <small>Q蘿蔔, Q非基改玉米(炒)</small>	Q蔬菜奶香西米露 <small>西谷米, 奶粉(煮)</small>	6.6	2.7	2.3	2.8	835
6/15	四	香Q白飯	蔥燒魚丁 <small>Q魚丁, Q洋蔥(燒)</small>	五香獅子頭 <small>CAS獅子頭(油)</small>	銀芽三絲 <small>Q豆芽菜, Q紅蘿蔔, Q木耳(炒)</small>	有機海結肉片湯 <small>海帶結, CAS豬肉, Q紅蘿蔔(煮)</small>	6.5	2.7	2.2	2.3	803
6/16	五	糙米飯	筍香燒肉 <small>CAS豬肉, 筍(煮)</small>	螞蟻上樹 <small>冬粉, Q時蔬(炒)</small>	什錦黃瓜 <small>Q大黃瓜, Q紅蘿蔔, Q木耳(炒)</small>	有機紫菜蛋花湯 <small>紫菜, Q蛋, Q紅蘿蔔(煮)</small>	6.7	2.5	2.5	2.5	818
6/17	六	香Q白飯	蔥燒豬排 <small>CAS豬排(燒)</small>	客家小炒 <small>非基改豆干, CAS豬肉(炒)</small>	翠炒敏豆 <small>履歷敏豆, Q紅蘿蔔(油)</small>	有機筍片雞丁湯 <small>筍, CAS雞肉, Q紅蘿蔔(煮)</small>	6.5	2.7	2.2	2.3	803
6/19	一	芝麻飯	塔香三杯雞 <small>CAS雞丁, CAS米血旺, Q九層塔(炒)</small>	虱目魚丸滷豆腐 <small>CAS虱目魚, 非基改油豆腐(油)</small>	客家筍片 <small>筍(炒)</small>	產銷履歷沙茶肉羹湯 <small>Q大白菜, CAS肉羹, 蔥, Q紅蘿蔔, Q木耳(煮)</small>	6.5	2.6	2.4	2.6	814
6/20	二	香Q白飯	酥炸魚柳 <small>Q魚(炸)</small>	泡菜肉片 <small>CAS豬肉, Q大白菜(炒)</small>	豆薯滑蛋 <small>Q刈薯, Q蛋(炒)</small>	有機日式豆腐湯 <small>非基改豆腐, 味噌, 柴魚片(煮)</small>	6.6	2.5	2.4	2.3	800
6/21	三	什錦燴烏龍	黑胡椒豬排 <small>CAS豬排, 黑胡椒(燒)</small>	脆皮水餃*2 <small>CAS水餃(炸)</small>	翠炒大白 <small>Q大白菜, Q紅蘿蔔, Q木耳(炒)</small>	Q蔬菜綠豆粉圓 <small>綠豆, 粉圓(煮)</small>	6.6	2.7	2.3	2.8	835
6/26	一	五穀飯	酥炸魚排 <small>Q虱目魚(炸)</small>	義式咖哩肉片 <small>CAS豬肉, Q馬鈴薯, Q紅蘿蔔, Q洋葱, 咖哩(煮)</small>	三杯百頁 <small>非基改百頁, Q九層塔(炒)</small>	產銷履歷大滷湯 <small>Q大白菜, CAS雞肉, 筍, Q紅蘿蔔, Q木耳(煮)</small>	6.5	2.6	2.4	2.6	814
6/27	二	香Q白飯	糖醋雞排 <small>CAS雞排(燒)</small>	蔥爆肉絲 <small>CAS豬肉絲, Q洋蔥(炒)</small>	什錦大瓜 <small>Q大黃瓜, Q紅蘿蔔, Q木耳(炒)</small>	有機洋芋濃湯 <small>Q非基改玉米, Q紅蘿蔔, Q洋葱, Q馬鈴薯(煮)</small>	6.6	2.5	2.4	2.3	800
6/28	三	海苔香鬆飯	香烤腿排 <small>CAS雞腿排(烤)</small>	酥炸雞柳條*2 <small>CAS雞柳條(炸)</small>	雙色花椰 <small>CAS花椰菜, Q紅蘿蔔, 蒜(炒)</small>	有機紅豆烤奶 <small>紅豆, 奶粉(煮)</small>	6.6	2.7	2.3	2.8	835
6/29	四	香Q白飯	醬燒豬排 <small>CAS豬排(燒)</small>	蕃茄肉醬 <small>CAS豬肉, Q蕃茄, Q洋蔥(煮)</small>	珍珠炒蛋 <small>Q非基改玉米, Q蛋, 履歷毛豆, Q紅蘿蔔(炒)</small>	有機榨菜肉絲湯 <small>榨菜, CAS豬肉, Q紅蘿蔔(煮)</small>	6.5	2.7	2.2	2.3	803

熱量計算方式：食物份數×每份熱量；每份熱量：五穀類每碗80卡、魚肉豆蛋75卡、蔬菜類25卡、油類類45卡

※6/16(五)新制三章一Q供應履歷豆奶

*皆使用非基因改造食材

營養師：黃玉慧 營養字第007022號

*本廠一律使國產豬肉、雞肉(含再製加工品)