

新北市樹林區文林國民小學

114 年 10 月份午餐督導會議紀錄

壹、時間：114 年 10 月 8 日（三）中午 13 時 00 分

貳、地點：家長會辦公室

參、出席：如簽到表

肆、主持人：柯秀英 記錄：楊淑妃

會議記錄

一、報告今日流程

1. 審議十月份菜單
2. 午餐臨時動議

二、審議十一月份菜單

1. 審核十一月份久翔菜單，是否同意通過久翔十一月份菜單
同意 7 票 不同意 0 票
2. 審核十一月份全盛菜單，是否同意通過全盛十一月份菜單？
同意 8 票 不同意 0 票

三、臨時動議

承辦人

教師兼
環境教育組長 楊淑妃

主任

教師兼
學務主任 柯秀英

校長

文林國小
校長 張文斌

114 年 10 月份午餐督導會議簽到表

一、時間：114 年 10 月 8 日 13:00

二、地點：家長會辦公室

三、出席人員簽到

主席	柯志英	
全盛午餐公司代表	林振豐	
	陳飛時	
久翔午餐公司代表	黃騰名	
	郭志平	
午餐秘書	趙詩潔	
家長會代表	許麗霞	
老師代表	嚴宜庭	
	王靜如	
	張學謙	
	黃啟	
	柯志英	
	黃煥文	
	楊昭偉	
學生代表		

久翔 114年11月菜單

地址：新北市樹林區其林街16-1號 服務電話：02-86753071 HACCP認證編號：樹林區衛生局第8272號 營業部：陳建廷(營業字第8359號) 黃明名(營業字第010671號) 產品責任證：樹林區衛生局第040PT00081
甲殼類、芒果、花生、奶類、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類及其製品，為易過敏原，若有過敏體質者，請避免食用。



歡迎掃描QR-Code
填寫午餐問卷



文林國小

日期	星期	主食	主菜	副菜		青菜	湯品	備註	全日 產量	豆魚 產量	肉類 產量	蔬菜 產量	水果 產量
3	一	燕麥飯 白米+燕麥	蔥燒雞排 雞排(X1)-燒	高麗菜炒肉 高麗菜+豬肉+豆干-炒	芝麻海帶根 海帶根+紅蘿蔔+芝麻-煮	產銷 履歷	南瓜排骨湯 南瓜+湯排		5.2	2.4	2.3	2.4	710
4	二	胚芽飯 白米+胚芽米	咖哩燉肉 豬肉+馬鈴薯+紅蘿蔔+咖哩-煮	木須炒蛋 雞蛋+洋蔥+木耳-炒	蒜味花椰 花椰菜+彩椒-煮	有機 蔬菜	味噌豆腐湯 豆腐+海帶芽+味噌	水果	5.2	2.5	2.3	2.4	711
5	三	白飯 白米	黑醋燒雞 雞肉+菇+地瓜-燒	麻醬時蔬炒肉 時蔬+豬肉+麻醬-炒	冬瓜麵輪 冬瓜+麵輪-煮	產銷 履歷	黃瓜排骨湯 大黃瓜+湯排		5.2	2.4	2.3	2.4	710
6	四	薏仁飯 白米+洋薏仁	竹筍燒肉 豬肉+筍-燒	關東煮 蘿蔔+油豆腐+玉米-煮	時蔬炒寬粉 寬冬粉+高麗菜+豬肉-炒	產銷 履歷	番茄蛋花湯 番茄+雞蛋		5.3	2.4	2.2	2.3	710
7	五	炒米粉 米粉+時蔬+豬肉+南瓜	炸魚排 魚排(X1)-炸	洋蔥炒豬肉 洋蔥+豬肉-炒	開陽白菜 大白菜+紅蘿蔔+菇+蝦米-滷	產銷 履歷	馬鈴薯湯 馬鈴薯+雞蛋+紅蘿蔔		5.4	2.3	2.1	2.4	711
10	一	紫米飯 白米+紫米	莎莎醬魚排 魚排(X1)+番茄-燒	馬鈴薯炒蛋 雞蛋+馬鈴薯-炒	鮮蔬時瓜 時瓜+木耳-煮	產銷 履歷	竹筍排骨湯 筍+湯排		5.3	2.5	2.1	2.4	719
11	二	[蔬食日]白飯 白米	蜜汁麵腸 麵腸+時蔬-炒	肉燥蒸蛋 雞蛋+豬肉-蒸	蒜味玉米 玉米+時蔬-炒	有機 蔬菜	酸辣清湯 豆腐+金針菇+雞蛋		5.4	2.4	2.3	2.3	719
12	三	麥片飯 白米+麥片	冬瓜燒肉 豬肉+冬瓜-燒	客家小炒 豆干+豬肉+魷魚-炒	芝麻菜豆 菜豆+紅蘿蔔+芝麻-煮	產銷 履歷	香菇雞湯 香菇+時蔬+雞骨		5.1	2.6	2.1	2.4	713
13	四	上海菜飯 白米+時蔬+豬肉	蔥油雞排 雞排(X1)-滷	蘿蔔燉肉 蘿蔔+豬肉-煮	蒜炒高麗 高麗菜+紅蘿蔔-炒	產銷 履歷	味噌針菇湯 金針菇+海帶芽+味噌		5.3	2.5	2.2	2.3	717
14	五	紅藜小米飯 白米+小米+紅藜麥	白醬燉肉 豬肉+馬鈴薯+白醬-煮	小黃瓜炒雞 小黃瓜+鮑菇+雞肉+綜合香料-炒	炒結頭菜 結頭菜+時蔬-炒	產銷 履歷	番茄蔬菜湯 時蔬+番茄		5.2	2.4	2.2	2.4	707
17	一	雞肉飯 白米+雞肉	鹹酥雞 雞肉-炸	麻婆豆腐 豆腐+豬肉-煮	塔香海茸 海茸+九層塔-煮	產銷 履歷	肉骨茶湯 結頭菜+菇+湯排		5.2	2.5	2.1	2.5	717
18	二	燕麥飯 白米+燕麥	蔥爆肉柳 豬肉+洋蔥-炒	竹筍炒雞 筍+雞肉+時蔬-炒	香菇白菜 大白菜+香菇-煮	有機 蔬菜	玉米湯 玉米+紅蘿蔔+雞蛋	水果	5.1	2.5	2.3	2.3	706
19	三	白飯 白米	沙茶炒雞 雞肉+時蔬+沙茶-炒	蒜香高麗肉片 高麗菜+豬肉+蒜-炒	藥膳冬瓜 冬瓜+枸杞-煮	產銷 履歷	山藥排骨湯 山藥+馬鈴薯+湯排		5.2	2.4	2.3	2.5	714
20	四	糙米飯 白米+糙米	蒲燒魚 蒲燒魚(X1)-燒	紅蘿蔔炒蛋 雞蛋+紅蘿蔔+毛豆-炒	鮮蔬炒筍 筍+時蔬-炒	產銷 履歷	大滷清湯 大白菜+木耳+紅蘿蔔		5.1	2.5	2.1	2.4	705
21	五	地瓜飯 白米+地瓜	打拋雞 雞肉+洋蔥+番茄-煮	肉燥油豆腐 油豆腐+豬肉-滷	鐵板豆芽 豆芽菜+紅蘿蔔+黑胡椒-炒	產銷 履歷	米粉湯 米粉+時蔬+香菇		5.2	2.5	2.1	2.3	708
24	一	蕎麥飯 白米+蕎麥	韓式泡菜燒肉 豬肉+大白菜+泡菜-燒	豆干滷味 蘿蔔+豆干+紅蘿蔔-滷	雙色花椰 花椰菜+菇-炒	產銷 履歷	洋蔥味噌湯 洋蔥+海帶芽+味噌	豆奶	5.1	2.4	2.4	2.3	701
25	二	白飯 白米	麻油魚 魚肉+高麗菜+麻油-煮	南瓜炒蛋 雞蛋+南瓜-炒	螞蟻上樹 冬粉+時蔬+豬肉+木耳-煮	有機 蔬菜	蘿蔔排骨湯 蘿蔔+湯排		5.4	2.5	2.0	2.4	724
26	三	五穀飯 白米+五穀米	京醬肉柳 豬肉+洋蔥-煮	玉米雞丁 玉米+雞肉-炒	蒜味時瓜 時瓜+紅蘿蔔-煮	產銷 履歷	針菇雞湯 金針菇+雞骨		5.3	2.4	2.1	2.4	712
27	四	香蔥拌麵 麵+時蔬+豬肉+蔥	椒麻雞丁 雞肉+時蔬-炒	白菜西魯肉 大白菜+豬肉-煮	菇炒筍丁 筍+菇+毛豆-炒	產銷 履歷	蛋花湯 時蔬+雞蛋		5.2	2.5	2.3	2.5	722
28	五	小米飯 白米+小米	叉燒豬排 豬排(X1)-炸	宮保雞丁 時蔬+雞肉-煮	炒高麗菜 高麗菜+紅蘿蔔-炒	產銷 履歷	薑絲冬瓜湯 冬瓜+薑		5.2	2.5	2.0	2.3	705

☆本公司全面使用國產之生鮮豬肉及調理食品☆ ☆本公司未使用輻射污染食品☆

年級	114年11月週日	午餐
1-2年級	11/4, 11/18, 23	4:35-220 元
3-4年級	11/5, 4, 6, 18, 11, 13, 17, 18, 20, 24, 25, 27	13:35-640 元
5-6年級	11/5, 4, 6, 7, 18, 11, 13, 14, 17, 18, 20, 21, 24, 25, 27, 28	18:35-880 元
日期	備註	久翔
11月份	一、三、五、日 特教班、特教班、社團	全場 重、慶費各40及30人份 久翔 全場



☆全面使用
非基改豆製品☆



全盛美食114年11月菜單 文林國小

★菜單中含有蟹、蝦、牛奶、蛋、芒果、花生、堅果類、芝麻、含麩質穀物、大豆、魚類等，不適合同感體質者食用★

◎公司地址：新北市樹林區保安街三段1巷1號 電話：02-26884900 ◎營養師：許金鳳、陳雅婷、劉雅菁、藍雯琪、呂湘鈴、林湘庭

★本公司豬肉及其製品全面使用國產肉、全面使用非基改玉米及豆製品，請大家安心食用★ ★本公司未使用輻射污染食品，請大家安心食用★

歡迎掃描QR-Code
填寫午餐問卷



日期	星期	主食	主菜	副菜		湯品	附餐	全期 菜類	正菜 菜類	湯品 菜類	點心 菜類	熱食	
3	一	白飯 白米	蠔油菇菇雞 雞肉、鮮菇、紅蘿蔔、燒	香燒凍豆腐 凍豆腐、豬肉、燒	什錦玉米 玉米、洋芋、毛豆仁、炒	履歷 蔬菜	竹筍排骨湯 竹筍、排骨、木耳		5 1	2 8	2 7	2 2	7 4
4	二	鮮菇炒飯 白米、時蔬、鮮菇	醬燒魚排 魚排、燒(X1)	紅絲炒蛋 雞蛋、紅蘿蔔、炒	醬燒海茸 海茸、時蔬、煮	有機 蔬菜	玉米洋芋湯 洋芋、玉米、雞蛋	水果	5 1	2 7	2 6	2 2	7 2
5	三	糙米飯 白米、糙米	炸豬肉酥 豬肉、炸(X3)	鮮瓜佐肉片 鮮瓜、豬肉、煮	豆薯三絲 豆薯、紅蘿蔔、木耳、炒	履歷 蔬菜	芋頭米粉湯 米粉、芋頭、香菇		5 1	2 7	2 6	2 3	7 4
6	四	白飯 白米	味噌燒雞 雞肉、白蘿蔔、味噌、燒	小魚炒豆干 豆干、小魚乾、炒	蒜香高麗 高麗菜、紅蘿蔔、蒜、炒	履歷 蔬菜	海芽蛋花湯 海帶芽、雞蛋		5 0	2 8	2 7	2 2	7 7
7	五	玉米飯 白米、玉米	奶香南瓜豬 豬肉、南瓜、洋蔥、燒	烤海苔薯球 薯球、烤(X3)	木耳時瓜 時瓜、木耳、煮	履歷 蔬菜	時蔬薏仁湯 時蔬、洋薏仁		5 1	2 7	2 7	2 2	7 6
10	一	白飯 白米	花生炒雞丁 雞肉、洋蔥、花生、炒	蕃茄肉醬豆腐 豆腐、蕃茄、豬肉、煮	針菇四季豆 四季豆、金針菇、炒	履歷 蔬菜	芹香蘿蔔湯 白蘿蔔、芹菜		5 1	2 8	2 7	2 2	7 4
11	二	地瓜飯 白米、地瓜	海帶芽炒蛋 雞蛋、海帶芽、炒	香菇肉燥干丁 豬肉、豆干、香菇、煮	炒結頭菜 結頭菜、紅蘿蔔、炒	有機 蔬菜	味噌蔬菜湯 時蔬、鮮菇、味噌		5 1	2 7	2 6	2 2	7 2
12	三	白飯 白米	栗子燉雞 雞肉、時蔬、栗子、燉	蒜泥芽菜肉片 豆芽菜、豬肉、蒜、燒	木耳白菜 大白菜、木耳、炒	履歷 蔬菜	金針排骨湯 金針、排骨		5 0	2 7	2 7	2 3	7 2
13	四	什錦炒麵 麵、時蔬、豬肉	蒜香豬排 豬排、滷(X1)	地瓜薯條 地瓜薯條、烤(X3)	清炒花椰菜 花椰菜、紅蘿蔔、炒	履歷 蔬菜	酸辣清湯 豆腐、筍、雞蛋		5 0	2 8	2 7	2 2	7 7
14	五	雜糧飯 白米、燕麥、麥片	鹽酥魚丁 魚肉、炸(X3)	烤肉醬炒年糕 年糕、洋蔥、豬肉、炒	鮮菇冬瓜 冬瓜、鮮菇、煮	履歷 蔬菜	肉骨茶湯 時蔬、排骨、肉骨茶包		5 1	2 7	2 6	2 3	7 4
17	一	青醬 義大利麵 義大利麵、時蔬	香草滷豬排 豬排、義大利香料、滷(X1)	烤薯條 薯條、烤(X3)	玉筍青花 青花菜、玉米筍、紅蘿蔔、炒	履歷 蔬菜	玉米蛋花湯 玉米、雞蛋		5 0	2 8	2 7	2 2	7 7
18	二	玉米飯 白米、玉米	椰香咖哩雞 雞肉、洋芋、咖哩、煮	蒸蛋 雞蛋、蒸	菇炒高麗 高麗菜、鮮菇、炒	有機 蔬菜	竹筍肉絲湯 竹筍、豬肉	水果	5 1	2 8	2 6	2 3	7 2
19	三	白飯 白米	葱爆肉絲 豬肉、洋蔥、蔥、炒	鮮蔬佐雞肉 時蔬、雞肉、燒	沙茶海根 海帶根、紅蘿蔔、煮	履歷 蔬菜	扁蒲雞湯 扁蒲、雞骨		5 1	2 8	2 7	2 2	7 4
20	四	薏仁飯 白米、洋薏仁	腰果地瓜雞 雞肉、地瓜、腰果、煮	醬燒豆包 豆包、時蔬、燒	清炒筍片 竹筍、木耳、炒	履歷 蔬菜	南瓜燉湯 南瓜、洋芋、雞蛋		5 2	2 7	2 6	2 2	7 9
21	五	白飯 白米	椒鹽魚排 魚排、炸(X1)	洋芋炒蛋 雞蛋、洋芋、毛豆仁、炒	蒜炒四季豆 四季豆、蒜、炒	履歷 蔬菜	結頭菜燉湯 結頭菜、時蔬		5 1	2 7	2 6	2 3	7 4
24	一	胚芽飯 白米、胚芽米	鹽水雞 雞肉、白蘿蔔、蔥、煮	蕃茄炒蛋 雞蛋、蕃茄、炒	海帶三絲 海帶絲、紅蘿蔔、芹菜、炒	履歷 蔬菜	高麗排骨湯 高麗菜、排骨	豆奶	5 1	2 7	2 6	2 2	7 2
25	二	白飯 白米	壽喜燒肉片 豬肉、洋蔥、鮮菇、燒	南瓜燉豆腐 豆腐、南瓜、煮	韭香豆芽 豆芽菜、韭菜、炒	有機 蔬菜	山藥排骨湯 山藥、玉米、排骨		5 0	2 8	2 7	2 3	7 9
26	三	雜糧飯 白米、燕麥、麥片	白菜燒雞 雞肉、大白菜、燒	可樂餅 可樂餅、烤(X1)	木耳扁蒲 扁蒲、木耳、煮	履歷 蔬菜	時蔬蕃茄湯 時蔬、玉米、蕃茄		5 1	2 7	2 6	2 2	7 2
27	四	白飯 白米	炸魚排 魚排、炸(X1)	什錦炒冬粉 冬粉、高麗菜、豬肉、炒	竹筍佐肉絲 竹筍、豬肉、炒	履歷 蔬菜	味噌豆腐湯 豆腐、海帶芽、味噌		5 1	2 7	2 7	2 2	7 6
28	五	豬肉油飯 糯米、豬肉	烤雞肉捲 雞肉捲、烤(X1)	玉米肉末干丁 玉米、豆干、豬肉、炒	菇炒結頭菜 結頭菜、鮮菇、炒	履歷 蔬菜	冬瓜薏仁湯 冬瓜、洋薏仁		5 1	2 8	2 6	2 2	7 9

日期	廠商	久翔	全盛	辦公室 草、素、餐各40及30人份
11月份		一、三、五年級 特教班、課後班、社團	二、四、六年級	久翔 全盛