

簽 於 學務處

日期：109 年 12 月 16 日

主旨：謹陳 109 學年度第 1 學期第 5 次午餐品質提升會議紀錄 1 份，請核示。

擬辦：奉核後，將請廠商每日確實依照菜單內容供餐，另將午餐滿意度調查表及午餐速報表會議結果提供廠商參考改進。

午餐秘書：

幹事藍美芳 1316
1320

衛生組長：

衛生組長何甜夢

學務主任：

學務處主任林煌燦 1316
1330

校 長：

龜山國民中學 校長范菁華

桃園市立龜山國中 109 學年度

第 1 學期第 5 次午餐品質提升會議

一、時間：109 年 12 月 16 日星期三 上午 8:00

二、地點：1 樓會議室

三、主席：林煌墩 主任

四、出席人員：詳如簽到表(附件一)

五、會議記錄：藍美芳

六、會議內容

(一)衛生組長業務報告及討論：

1. 109 年 11 月份師生滿意度調查彙整說明(詳附件二)。

2. 師生反應紀錄與說明以及扣點違約部分(詳附件三)。

(1)11 月 9 日由 703 班反應沅益今日供應之飯內有頭髮，全部出席委員同意不記點，但應向廠商表明口頭警告一次，請廠商再加強注意。

(2)11 月 17 日由 806 班反應雙翼今日供應之飯內有塑膠屑，但當日已更換整桶備品(白飯)給該班。經出席委員投票，全部委員同意不記點，故決議不記點。

(3)11 月 17 日由 808 班反應雙翼今日之豆芽菜內有菜蟲，經出席委員投票，全部委員同意不計點，故決議不記點。

(4)11 月 24 日由 909 班反應國琳今日供餐內有塑膠片(軟的)，經出席委員投票，全部委員同意不計點，但應口頭告知，請廠商改善供餐衛生。

(5)11 月 25 日由 702 班反應沅益提供之鳳梨山粉圓湯內有頭髮，經出席委員投票，全部委員同意不計點，但應口頭請廠商予以改進。

(6)11 月 30 日由 909 班導班反應廠商國琳：A. 增加菜單沒有的食材，例如 11/11(三)應供應花椰菜，但花椰菜旁另外放燒賣。(有時青菜旁邊會增加煎包等)，建議若同時要供應兩種菜應都寫在菜單上。B. 11/11(三)供應甜湯西米露，但看不到西米露？C. 11/26(四)供應芋頭西米露，但菜單是南瓜肉片湯。(廠商回應如附件)經出席委員投票，4 票不同意記點，5 票同意記 1 點，以多數決議同意記 1 點。

(二)審核國琳、沅益、雙翼 110 年 1~2 月份菜單

110 年 1~2 月份將由各班票選午餐廠商，午餐秘書已先依雙方合約內容審核三家廠商(國琳、沅益、雙翼)菜單，形式上均符合規定。提供各委員菜單進行討論內容如下：

1. 沅益：菜單形式審查符合合約規定。經出席委員投票，全部 9 票同意通過沅益菜單。
2. 雙翼：菜單形式審查符合合約規定。經出席委員投票，全部 9 票同意通過雙翼菜單。
3. 國琳：菜單形式審查符合合約規定。經出席委員投票，全部 9 票同意通過雙翼菜單。

七、校長勉勵：感謝家長及各位委員出席午餐會議替學校營養午餐把關，就學生與老師反有關之供餐問題，除了督促廠商再加強注意，我們學校也要加強午餐禮儀教育並落實穿戴打菜服裝。

八、決議事項：(1)全體委員通過營養午餐供應商 11 月份之供餐驗收。

(2)通過國琳、沅益、雙翼三家廠商 110 年 1~2 月菜單(附件四)。

九、散會：上午 8:40

桃園市立龜山國民中學 109 學年度第 1 學期

第 5 次午餐品質提升會議

一、會議時間：109 年 12 月 16 日(星期三)上午 8 時 00 分

二、會議地點：1 樓會議室

三、會議主席：林煌墩主任

四、會議記錄：藍美芳幹事

五、出席人員：

10人出席

附件一

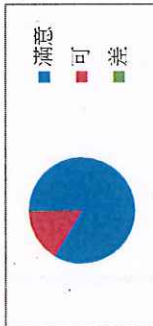
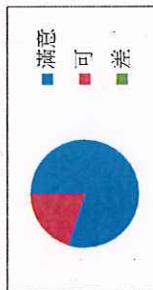
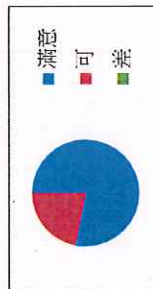
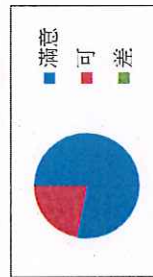
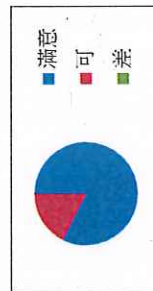
職稱	姓名	簽名
校長	范菁華	范菁華
學務主任	林煌墩	林煌墩
會計主任	詹孟婷	詹孟婷
總務主任	黃登木	黃登木
衛生組長	何甜夢	何甜夢
7 年級級導師	王雪芳	王雪芳
午餐秘書	藍美芳	藍美芳
家長會長	劉蕙華	劉蕙華
家長代表	余麗玲	請假
家長代表	鄭進城	鄭進城
家長代表	廖玉環	廖玉環

附件二

桃園市龜山國中109學年度第1學期11月份學生滿意度調查表彙整

廠商：沅益

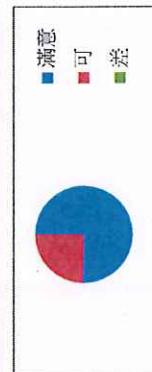
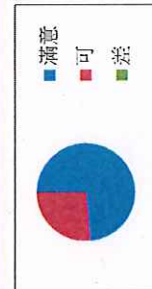
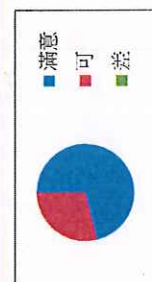
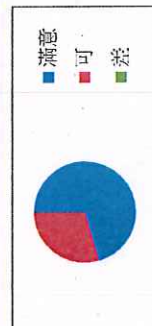
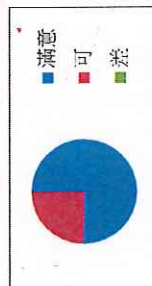
項目	主食(飯或麵)			主菜、副菜			甜湯、鹹湯			色、香、味			衛生安全			反映事項
	滿意	可	差	滿意	可	差	滿意	可	差	滿意	可	差	滿意	可	差	
班級																
701	19	1	0	9	11	0	4	16	0	8	12	0	18	2	0	
702	20	0	0	20	0	0	19	1	0	20	0	0	20	0	0	11/25有頭髮(有通報)
703	15	5	0	14	6	0	20	0	0	20	0	0	19	0	1	11/9飯有頭髮(有通報)
704	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	
705	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	
706	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	
707	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	
708	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	
709	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	
710	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	
711	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	
712	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	
713	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	11/18橘子有很重的臭味(但裡面是新鮮的)
總計	214	46	0	203	57	0	203	57	0	208	52	0	217	42	1	
百分比	82.31	17.69	0.00	78.08	21.92	0.00	78.08	21.92	0.00	80.00	20.00	0.00	83.46	16.15	0.38	



桃園市龜山國中109學年度年第1學期11月份 學生滿意度調查表彙整

廠商：雙翼

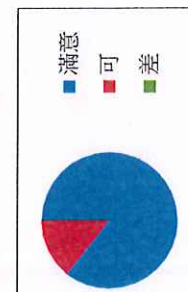
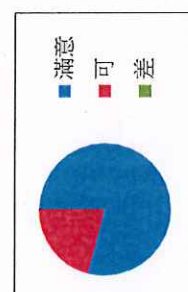
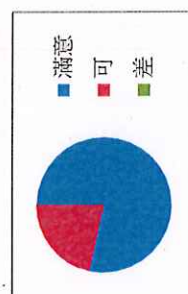
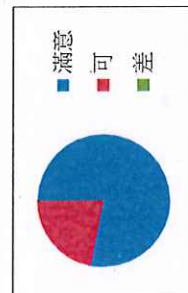
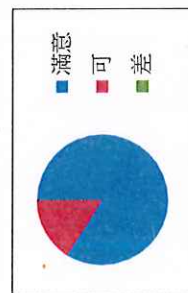
項目	主食(飯或麵)			主菜、副菜			甜湯、鹹湯			色、香、味			衛生安全			反映事項
	滿意	可	差	滿意	可	差	滿意	可	差	滿意	可	差	滿意	可	差	
班級																
801	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	
802	20	0	0	15	5	0	15	5	0	20	0	0	20	0	0	
803	14	6	0	12	8	0	13	7	0	14	6	0	20	0	0	
804	8	12	0	3	17	0	4	16	0	4	16	0	0	20	0	
805	14	6	0	15	5	0	14	6	0	13	7	0	16	4	0	
806	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	
807	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	
808	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	
809	20	0	0	18	2	0	19	1	0	20	0	0	20	0	0	
810	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	
811	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	
812	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	
813	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	
總計	196	64	0	183	77	0	185	75	0	191	69	0	196	64	0	
百分比	75.38	24.62	0.00	70.38	29.62	0.00	71.15	28.85	0.00	73.46	26.54	0.00	75.38	24.62	0.00	



桃園市龜山國中109學年度第1學期11月份 學生滿意度調查表彙整

廠商：國琳

項目	主食(飯或麵)			主菜、副菜			甜湯、鹹湯			色、香、味			衛生安全			反映事項
	滿意	可	差	滿意	可	差	滿意	可	差	滿意	可	差	滿意	可	差	
901	13	7	0	11	9	0	10	10	0	14	6	0	19	1	0	
902	16	4	0	11	9	0	14	6	0	12	8	0	14	6	0	
903	13	7	0	7	13	0	8	12	0	8	12	0	8	12	0	
904	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	
905	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	
906	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	
907	13	7	0	6	14	0	8	12	0	8	12	0	13	7	0	
908	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	
909	2	18	0	3	17	0	2	18	0	4	16	0	5	15	0	另有反應速報表
910	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	
911	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	
912	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	
913	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	
914	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	20	0	0	
915	8	4	0	10	2	0	7	5	0	5	7	0	11	1	0	
總計	245	47	0	228	64	0	229	63	0	231	61	0	250	42	0	
百分比	83.90	16.10	0.00	78.08	21.92	0.00	78.42	21.58	0.00	79.11	20.89	0.00	85.62	14.38	0.00	



桃園市立龜山國民中學

營養午餐反映速報表

反應單位	☒ 班級： 703 ☐ 處室、老師：	反應日期	109 年 11 月 09 日
供餐廠商	☒ 沅益 ☐ 國琳 ☐ 雙翼		
反映事項	☐ 份量不足(☐ 白飯、麵 ☐ 主菜 ☐ 副菜 ☐ 青菜 ☐ 湯品) ☒ 有異物(☐ 頭髮 ☐ 昆蟲 ☐ 其他 _____) ☐ 其他：		
照片 或 說明	703 班反應今日飯內有頭髮 		
校內處理	☒ 立即通知廠商。(有=根頭髮)		
廠商回覆	詳後附件		
午餐會議 決議	(待午餐會議決議後再另行告知反應單位決議內容)		

反應老師/班級導師意見&簽名：黃令民 同學反應打開飯的蓋子，就看到頭髮，希望不要再發生。

承辦人：

幹事 藍美芳

衛生組長：

衛生組長 何甜夢

學務主任：

學務主任 林煌墩

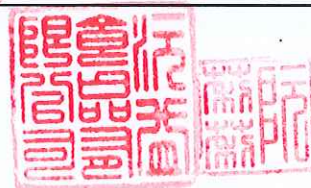
校長：

龜山國民中學 校長 范菁華

午餐供餐缺失處理填報表

學校名稱	龜山國中
菜餚名稱	白飯
發生日期	109年11月09日
反應班級	73班
反應內容	白飯內有頭髮
處理方式	廠內人員進入作業區前著裝完畢後應進入洗手消毒室內使用滾輪將衣物上毛髮等異物清除並配戴兩層髮帽才可進入食品作業區，已再次宣導廠內作業人員需確實穿戴雙層髮帽及口罩，並要求衛管人員加強廠內衛生管理查核以及人員衛生教育，造成師生用餐困擾，敬請見諒。

公司名稱：沅益食品有限公司（109.11.12）



桃園市立龜山國民中學

營養午餐反映速報表

反應單位	☒ 班級： 806 ☐ 處室、老師：	反應日期	109 年 11 月 17 日
供餐廠商	☐ 沅益 ☐ 國琳 ☒ 雙翼		
反映事項	☐ 份量不足(☐ 白飯、麵 ☐ 主菜 ☐ 副菜 ☐ 青菜 ☐ 湯品) ☒ 有異物(☐ 頭髮 ☐ 昆蟲 ☒ 其他 _____) ☐ 其他：		
照片 或 說明	806 班反應今日飯內有異物(似塑膠) 		
校內處理	☒ 立即通知廠商。		
廠商回覆	詳後附件		
午餐會議 決議	(待午餐會議決議後再另行告知反應單位決議內容)		

✓ 反應老師/班級導師意見&簽名：

承辦人：

幹事藍美芳

衛生組長：

衛生組長何甜夢

學務主任：

學務主任林煌墩

校長：

龜山國民中學范菁華

雙翼食品有限公司

午餐異常處理單

反應日期：109.11.17	菜名：白飯
班級：806	學校：龜山國中
客訴申訴事項：發現塑膠	
●原因分析：研判應為裝餐蓋的籃子因塑化然後又碰巧在工作人員抽取餐蓋時不慎被不鏽鋼內蓋剝落而掉入，導致此事發生，深感抱歉。	
●改善措施： 1. 當日下午已派工作人員全面檢視籃子若有破損或有塑化的即刻淘汰更換。 2. 另已針對該事件對相關人員做加強衛管教育及工作 SOP。 3. 為防類似事件再發生訂定每週由專人做餐箱全面篩檢。 4. 造成師生用膳困擾，再次深表歉意。	
雙翼食品公司 敬上	
●雙翼公司各部彙簽： 業務部：業務副總 陳國展 客服部：管理部經理 李素卿 衛生管理員：品管部主任 張妹緹 公司審核章： 回覆日期：109.11.17	

桃園市立龜山國民中學

營養午餐反映速報表

反應單位	☒ 班級： 808 ☐ 處室、老師：	反應日期	109 年 11 月 17 日
供餐廠商	☐ 沅益 ☐ 國琳 ☒ 雙翼		
反映事項	☐ 份量不足(☐ 白飯、麵 ☐ 主菜 ☐ 副菜 ☐ 青菜 ☐ 湯品) ☒ 有異物(☐ 頭髮 ☒ 昆蟲 ☐ 其他 _____) ☐ 其他：		
照片 或 說明	808 班反應今日豆芽菜內有蟲 		
校內處理	☒ 立即通知廠商。		
廠商回覆	詳後附件		
午餐會議 決議	(待午餐會議決議後再另行告知反應單位決議內容)		

✓ 反應老師/班級導師意見&簽名： **導師王金娟**

承辦人： **幹事藍美芳**

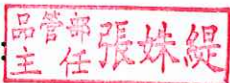
衛生組長： **衛生組長何甜夢**

學務主任： **學務主任林煌墩**

校長： **龜山國民中學 校長范青華**

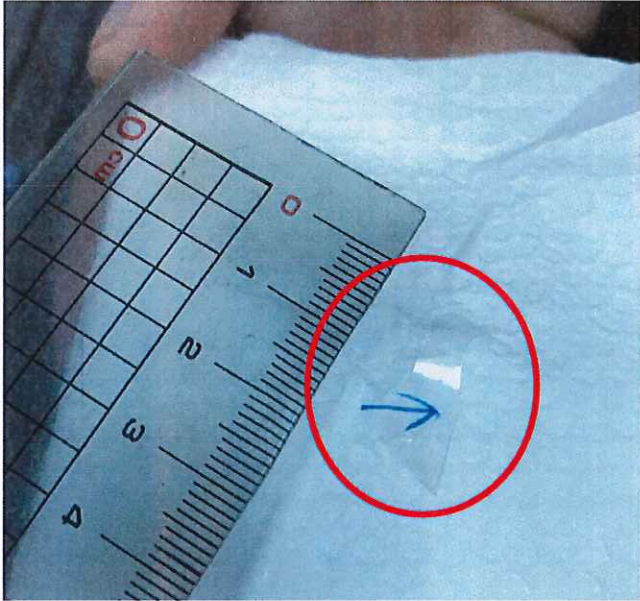
雙翼食品有限公司

午餐異常處理單

反應日期：109.11.17	菜名：豆芽寬粉
班級：808	學校：龜山國中
客訴申訴事項：發現菜蟲	
●原因分析：經確認為菜蟲，研判為韭菜夾帶，依規定採收前不得使用農藥且不得檢出農藥殘留以致較會有菜蟲，造成師生用餐困擾，深感抱歉。	
●改善措施：已向果菜供應商及截切商反映要求改善，並請清洗人員注意加強目視篩挑。	
雙翼食品公司 敬上	
●學校記點：點	
●雙翼食品各部彙簽：	
業務部：	
客服部：	
衛生管理員：	
公司審核章：	
回覆日期：109.11.17	

桃園市立龜山國民中學

營養午餐反映速報表

反應單位	☐ 班級： 909 ☐ 處室、老師：	反應日期	109 年 11 月 24 日
供餐廠商	☒ 沅益 ☒ 國琳 ☐ 雙翼		
反映事項	☐ 份量不足(☐ 白飯、麵 ☐ 主菜 ☐ 副菜 ☐ 青菜 ☐ 湯品) ☐ 有異物(☐ 頭髮 ☐ 昆蟲 ☐ 其他 <u>塑膠片</u>) ☐ 其他：		
照片 或 說明	909 班反應今日餐內有透明塑膠片 		
校內處理	☐ 立即通知廠商。		
廠商回覆	詳後附件		
午餐會議 決議	(待午餐會議決議後再另行告知反應單位決議內容)		

反應老師/班級導師意見&簽名： **導師簡瑜亭**

承辦人： **幹事藍美芳**

衛生組長： **衛生組何甜夢**

學務主任： **學務主任林煌墩**

校長： **龜山國民中學 校長范菁華**

客訴處理紀錄表

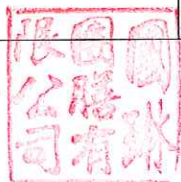
文件編號：G-4-6-01

頻率：當客訴發生時

填表人：李景惠

客訴發生時間	109.11.24
客訴反者	龜山國中 909 班
客訴內容	餐內發現塑膠片
處理結果	1. 針對此次事件實施衛生教育避免再發 2. 告知廠內員工在處理食材外袋應該用解開或割開，切勿徒手撕開外袋造成塑膠袋破損而掉入餐點中形成異物產生 3. 處理肉鬆時應小心割開避免割到塑膠袋
原因分析	1. 食材塑膠袋在拆封過程中掉入而在分配過程中未發覺
矯正及再發防止措施	1. 實施衛生教育避免再發 2. 落實 HACCP 步驟避免異物掉入 3. 告知廠內員工正確處理食材外袋的方式

廠長：簡黎華



桃園市立龜山國民中學

營養午餐反映速報表

反應單位	☒ 班級： 702 ☐ 處室、老師：	反應日期	109 年 11 月 25 日
供餐廠商	☒ 沅益 ☐ 國琳 ☐ 雙翼		
反映事項	☐ 份量不足(☐ 白飯、麵 ☐ 主菜 ☐ 副菜 ☐ 青菜 ☐ 湯品) ☒ 有異物(☒ 頭髮 ☐ 昆蟲 ☐ 其他 _____) ☐ 其他：		
照片 或 說明	702 班反應今日湯(鳳梨山粉圓湯)內有頭髮 		
校內處理	☒ 立即通知廠商。		
廠商回覆	詳後附件		
午餐會議 決議	(待午餐會議決議後再另行告知反應單位決議內容)		

✓ 反應老師/班級導師意見&簽名： **導師蔡智惠**

承辦人：

幹事藍美芳

衛生組長：

衛生組 黃何甜夢

學務主任：

學務處主任 林煌墩

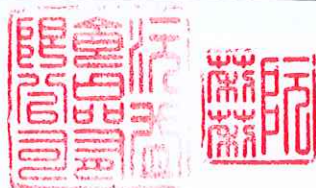
校長：

龜山國民中學 校長 范菁華

午餐供餐缺失處理填報表

學校名稱	龜山國中
菜餚名稱	鳳梨山粉圓
發生日期	109年11月25日
反應班級	702班
反應內容	鳳梨山粉圓內有頭髮
處理方式	本廠作業人員進入作業區前著裝完畢後應進入洗手消毒室內使用滾輪將衣物上毛髮等異物清除並配戴兩層髮帽才可進入食品作業區，已再次宣導廠內作業人員需確實穿戴雙層髮帽及口罩，並要求現場送餐人員多加留意送餐環節，造成師生用餐困擾，敬請見諒。

公司名稱：沅益食品有限公司 (109.11.27)



桃園市立龜山國民中學

營養午餐反映速報表

反應單位	☒ 班級： 909 ☐ 處室、老師：	反應日期	109 年 11 月 30 日
供餐廠商	☐ 沅益 ☒ 國琳 ☐ 雙翼		
反映事項	☐ 份量不足(☐ 白飯、麵 ☐ 主菜 ☐ 副菜 ☐ 青菜 ☐ 湯品) ☐ 有異物(☐ 頭髮 ☐ 昆蟲 ☐ 其他 _____) ☒ 其他： 送菜內容常與菜單不符		
照片 或 說明	909 班導師(也有隨班用餐)反應，本月國琳送菜時內容常與菜單不符，會多加菜單上沒有而學生喜歡吃的東西，例如 11/11(三)菜單上寫花椰菜，但只有一半放花椰菜，另一半放燒賣；菜單上寫季節蔬菜，只有一半放蔬菜，另一半給煎包。建議若同時要提供燒賣及煎包，應寫在菜單上。 另 11/11 甜湯芋頭西米露的西米露看不到，不知道是西米露放的少，還是沒放？！11/26(四)湯與菜單不符，是芋頭西米露，但只有 1/2(量太少)		
校內處理	☒ 立即通知廠商，請廠商改善，若未改善將依合約規定處理		
廠商回覆	詳後附件		
午餐會議 決議	(待午餐會議決議後再另行告知反應單位決議內容)		

反應老師/班級導師意見&簽名：

何俞辛

承辦人：

幹事 藍美芳

衛生組長：

衛生組 何甜夢

學務主任：

學務處 林煌墩

校長：

龜山國民中學 范菁華 校長

桃園市立龜山國民中學109學年度第1學期11月午餐意見調查表(請轉交班上事務股長)

用餐調查期間:109.11.1~109.11.30

班級: 909

日期\項目	星期	主食(飯或麵)			主菜、副菜			甜湯、鹹湯			色、香、味			衛生安全			反映事項
		滿意	可	差	滿意	可	差	滿意	可	差	滿意	可	差	滿意	可	差	
11月2日	一																
11月3日	二		✓		✓						✓			✓			
11月4日	三	✓			✓	✓		✓			✓		✓				
11月5日	四							✓	✓			✓					
11月6日	五		✓			✓		✓				✓					
11月9日	一		✓		✓			✓				✓					
11月10日	二		✓		✓			✓				✓					
11月11日	三		✓		✓			✓				✓					甜湯芋頭西米露放得少, 不知道是西米露放得少, 還是放得
11月12日	四		✓		✓			✓				✓					
11月13日	五		✓		✓			✓				✓					
11月16日	一		✓		✓			✓				✓					
11月17日	二		✓		✓			✓			✓						
11月18日	三		✓		✓			✓				✓					
11月19日	四		✓		✓			✓				✓					
11月20日	五		✓		✓			✓				✓					
11月23日	一																
11月24日	二																
11月25日	三																
11月26日	四		✓		✓			✓				✓					湯變菜單不符, 是芋頭西米露, 只有三
11月27日	五		✓		✓			✓				✓					
11月30日	一		✓		✓			✓				✓					
總計勾選次數		2	18	0	3	17	0	2	18	0	54	16	0	5	16	0	

*請事務股長每日依照項目協助勾選(✓), 並請交由導師填寫午餐意見, 若餐點有異物請拿至學務處由午餐秘書拍照與紀錄, 於11/30(一)中午用餐後填妥完畢, 交回學務處午餐秘書藍芳桌上。敬祝班上同學用餐愉快!

老師意見: 有些菜與菜單不符, 會多加菜, 菜上沒有而學生較喜歡吃, 如(三)菜單上為花椰菜, 但只有一半放花椰菜, 另一半放燒賣; 菜單上為季節蔬菜, 只有一半放蔬菜, 另一半放煎包。若同時提供燒賣及煎包、應為五菜五飯。

班導師簽名: 譚文琪 調查人簽名: 譚文琪

客訴處理紀錄表

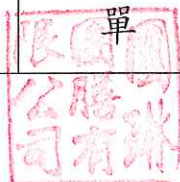
文件編號：G-4-6-01

頻率：當客訴發生時

填表人：李景惠

客訴發生時間	109.11.30
客訴反者	龜山國中 909
客訴內容	菜單內容物不符
處理結果	1. 嚴格遵守菜單內容物，若有變更應立即告知學校 2. 落實品管制度，在出餐前後及餐點到校後嚴格把關
原因分析	1. 菜單加入學生愛吃之菜色原菜色仍有提供，若需加菜會於菜單中標示 2. 11/11 芋頭西米露中的西谷米放的太少，會請營養師注意食材量 3. 11/26 芋頭西米露是上餐司機上錯車，請司機多加注意
矯正及再發防止措施	1. 嚴格遵守當日之菜單及內容物 2. 落實品管制度，在出餐前後及餐點到校後嚴格把關 3. 在菜單開立應多加審視避免在菜單開立後變更菜

廠長：簡黎華



日期	星期	主食	主菜	副菜	蔬菜	湯品	附餐	金穀	豆魚	油脂	熱量
★	01 / 04	白飯	京都排骨 燒：彩椒Q.豬肉S	麻辣燙 滷：蘿蔔Q.海帶結.菇類Q	黃金粒炒蛋 炒：玉米S.洋蔥Q.蛋Q.毛豆	履歷蔬菜 豆薯雞湯 豆薯.雞丁		6.5	2.8	2.5	84.9
★	01 / 05	雜糧飯	轟炸雞腿 炸：雞腿S	柴魚燒肉片 燒：洋蔥Q.肉片S.柴魚片	筍香三絲 炒：竹筍Q.金耳菇Q.木耳	有機蔬菜 柴魚味噌湯 柴魚.味噌.豆腐		6.7	2.6	2.5	84.9
★	01 / 06	臘味炒飯	蔥燒豬排 燒：豬排S.青蔥	日式炸蝦 炸：芙蓉蝦	蛋酥蒲瓜 炒：蒲瓜Q.蛋Q	季節蔬菜 珍珠奶茶 珍珠.紅茶.奶粉	水果	6.7	2.6	2.4	85.1
★	01 / 07	燕麥飯	洋芋天使排 燒：馬鈴薯Q.天使雞排	義式莎莎肉醬 燒：番茄Q.洋蔥Q.絞肉S	脆炒高麗 炒：高麗菜Q.紅蘿蔔Q.木耳	有機蔬菜 冬瓜肉片湯 冬瓜.小葱仁.肉片		6.8	2.4	2.7	85.4
★	01 / 08	白飯	塔香雞排 燒：九層塔.雞排S	鐵板炒肉絲 炒：豆芽菜Q.豬肉絲S	香菇燒魚餃 燒：香菇Q.西芹Q.魚餃	有機蔬菜 榨菜肉絲湯 榨菜.肉絲.冬粉		6.9	2.5	2.6	85.2
★	01 / 11	紅藜飯	筍干燉肉 燉：竹筍.豬肉S	白菜花枝丸 燒：白菜Q.花枝丸	炸醬干丁 燒：青蔥.豆干丁.絞肉S	履歷蔬菜 結頭菜雞湯 結頭菜.雞丁		6.5	2.8	2.4	85.1
★	01 / 12	白飯	燒烤雞腿 烤：雞腿S	沙茶肉柳 炒：洋蔥Q.豬肉柳S	敏豆玉米筍 炒：敏豆.玉米筍.紅白蘿蔔Q	有機蔬菜 田園蔬菜湯 時蔬.肉片		6.9	2.4	2.6	85.0
★	01 / 13	奶醬培根 義大利麵	義式香料豬排 燒：豬排S.義式香料	薯餅+芝麻球 炸：薯餅.芝麻球	大瓜赤肉 燒：大瓜Q.豬肉片S	季節蔬菜 綠豆小薏仁 綠豆.小薏仁	水果	6.5	2.8	2.4	85.1
★	01 / 14	白飯	鹹酥雞X5 炸：九層塔.雞丁S	番茄炒蛋 炒：番茄Q.蛋Q	堅果燒洋芋 燒：腰果.洋芋Q.紅蘿蔔Q.絞肉S	有機蔬菜 海芽豆腐湯 味噌.海帶芽.豆腐		6.7	2.4	2.8	85.1
★	01 / 15	紫米飯	蜜汁軟骨排 燒：洋蔥Q.豬肉S	五味醬燒豆腐 燒：豆腐.蔥.絞肉S	脆炒白花椰 炒：白花椰S.紅蘿蔔Q	有機蔬菜 玉米蛋花湯 玉米.蛋		6.8	2.5	2.6	85.2
★	01 / 18	白飯	芝麻燒肉排 燒：豬排S.芝麻	親子雞肉排 燒：洋蔥Q.雞肉S.蛋Q.青豆	紅醬關東煮 煮：蘿蔔Q.玉米S.油豆腐	履歷蔬菜 排骨酥湯 白菜.排骨		6.5	2.8	2.4	85.1
★	01 / 19	蕎麥飯	蜜汁烤雞排 烤：雞排S	京醬肉絲 炒：小瓜Q.肉絲S	螞蟻上樹 炒：時蔬Q.絞肉S.粉絲	有機蔬菜 珍菇雞湯 秀珍菇.雞丁		6.8	2.5	2.6	85.2
★	01 / 20	中式炸醬麵	香滷雞翅 滷：雞翅S	椒鹽地瓜條 炸：地瓜條.胡椒鹽	泡菜燒豆腐 煮：泡菜.高麗菜Q.豆腐	季節蔬菜 地瓜芋圓湯 地瓜.芋圓	水果	6.8	2.4	2.7	85.4
放~寒~假~囉~~~ 敬祝佳節愉快											
★	02 / 18	白飯	南洋咖哩雞 煮：馬鈴薯Q.紅蘿蔔Q.雞丁S	海結油腐 燒：海帶結.油豆腐	高麗炒肉絲 炒：高麗菜Q.豬肉絲S	有機蔬菜 蘿蔔燉湯 片菜.蘿蔔		6.8	2.5	2.6	85.2
★	02 / 19	十穀米飯	黑胡椒肉柳 炒：洋蔥Q.豬肉柳S	雞塊+餡餅 炸：雞塊.餡餅	紅蘿蔔炒蛋 炒：紅蘿蔔Q.蛋Q	有機蔬菜 酸辣湯 筍.紅蘿蔔.木耳.豆腐		6.5	2.8	2.5	85.5
★	02 / 20	茄汁肉醬麵	勁辣雞腿 炸：雞腿S	白玉燒三鮮 燒：蘿蔔Q.肉片S.烏蛋.蝦仁	奶黃包 蒸：奶黃包	季節蔬菜 紅豆QQ 紅豆.QQ圓	水果	6.5	2.9	2.4	85.4
★	02 / 22	小米飯	迷迭香豬排 燒：迷迭香.豬排S	麻婆豆腐 燒：豆腐.蔥.絞肉S	彩椒花椰 炒：彩椒Q.花椰菜S	履歷蔬菜 羅宋湯 番茄.西芹.肉片		6.5	2.9	2.4	85.0
★	02 / 23	白飯	糖醋排骨 燒：洋蔥Q.排骨S	小瓜繪蛋 炒：小瓜Q.蛋Q	蔥爆海絲 炒：蔥.豆干.海帶絲.肉絲S	有機蔬菜 紅麵線湯 麵線.木耳.肉絲		6.8	2.5	2.6	85.2
★	02 / 24	香蔥蛋炒飯	脆皮雞排 炸：雞排S	淡水阿給 燒：阿給(油豆腐.粉絲)	芋香白菜滷 燒：芋頭Q.白菜Q	季節蔬菜 鳳梨山粉圓 鳳梨.山粉圓	水果	6.8	2.4	2.7	85.4
★	02 / 25	白飯	三杯魚柳條X3 燒：魚柳條	豆干燉肉 燒：豆干.豬肉S.紅蘿蔔Q	韭香銀芽 炒：豆芽菜Q.紅蘿蔔Q.韭菜	有機蔬菜 冬瓜雞湯 冬瓜.雞丁		6.5	2.8	2.7	85.2
★	02 / 26	紫米飯	醬燒豬排 燒：豬排S	蘿蔔魷魚羹 燒：白蘿蔔Q.紅蘿蔔Q.魷魚羹	蔬菜寬冬粉 炒：時蔬Q.寬冬粉	有機蔬菜 草菇濃湯 洋芋.南瓜.香菇		6.9	2.4	2.5	85.2

國琳團膳

110年1月菜單

龜山國中

提供3章1Q及非基改食材

日期	星期	主食	主菜	副菜	青菜	湯品	附餐	全穀類(份)	蛋類(份)	肉類(份)	魚類(份)	豆類(份)	蔬菜類(份)	水果	點心	其他
1/1	五	元旦連假~新年快樂!														
1/4	一	白飯	土窯烘雞 雞丁C, 蒸	魚香豆腐 豆腐, 絞肉, 炒	港式叉燒肉 叉燒肉Q, 烤	產銷履歷 鮮菇蔬菜湯 菇類, 時蔬, 煮		6.3	2.5	2	2.3	782	0			
1/5	二	糙米飯	蔥燒里肌 里肌排Q, 煮	水晶粉絲煲 冬粉, 豆芽菜, 炒	鹹酥雞+花枝丸 雞丁, 九層塔, 炸+花枝丸, 炸	有機蔬菜 當歸淮山湯 山藥, 當歸, 煮		6.5	2.5	2	2.3	766	0			
1/6	三	雞肉飯	當歸鴨 鴨丁, 煮	蒸蛋 雞蛋Q, 蒸	香菇高麗 高麗菜Q, 香菇, 炒	季節蔬菜 綠豆湯 綠豆, 煮	水果	6.3	2.5	2	2.1	787	0			
1/7	四	白飯	洋蔥雞柳 雞柳Q, 洋蔥, 炒	番茄玉米 玉米粒Q, 番茄, 炒	南瓜獅子頭 南瓜Q, 獅子頭, 蒸	有機蔬菜 番茄蛋花湯 番茄, 雞蛋, 煮		6.3	2.1	2	2.5	784	0			
1/8	五	紫米飯	韓式燒肉 肉片C, 高麗菜, 炒	鮮肉蒸餃 豬肉, 菜, 蒸	紅絲炒蛋 雞蛋Q, 胡蘿蔔, 炒	有機蔬菜 冬瓜薑絲湯 冬瓜, 薑絲, 煮		6.2	2.1	2	2.1	772	0			
1/11	一	薏仁飯	沙茶魚丁 水浸魚丁Q, 煮	玉米肉醬干丁 玉米粒Q, 絞肉, 豆乾丁, 炒	高麗肉片 高麗菜Q, 肉片, 炒	產銷履歷 鮮筍大骨湯 竹筍, 大骨, 煮		6.3	2.1	2	2.1	770	0			
1/12	二	白飯	古早味扣肉 肉丁C, 煮	洋芋雞茸 馬鈴薯Q, 胡蘿蔔, 雞茸, 煮	鴿蛋大根燒海結 白蘿蔔, 海帶結, 鴿蛋, 燒	有機蔬菜 田園蔬菜湯 番茄, 菇類, 時蔬, 煮		6.5	2.1	2	2.1	783	0			
1/13	三	鍋燒麵	嫩汁雞排 雞排C, 油	流沙包+洋蔥圈 流沙包, 蒸+洋蔥圈, 炒	蛋酥白菜 大白菜Q, 雞蛋, 炒	季節蔬菜 芋頭西米露 芋頭, 西谷米, 煮	水果	6.1	2.1	2	2.5	791	0			
1/14	四	白飯	蒜香大排 里肌排Q, 煮	香蔥菜甫蛋 雞蛋Q, 香蔥, 菜甫, 炒	敏豆肉末 敏豆, 絞肉, 炒	有機蔬菜 柴魚豆腐湯 柴魚, 豆腐, 煮		6.3	2.1	2	2.3	775	0			
1/15	五	小米飯	麻油肉片 肉片C, 炒	麻辣油豆腐 油豆腐, 炒	芽菜炒肉絲 豆芽菜Q, 肉絲, 炒	有機蔬菜 玉米濃湯 玉米粒, 胡蘿蔔, 馬鈴薯, 雞蛋, 煮		6.1	2.1	2	2.3	782	0			
1/18	一	白飯	叉燒肉 叉燒肉, 烤	玉米水晶餃 玉米粒Q, 水晶餃, 煮	蘿蔔雞丁 白蘿蔔Q, 雞丁, 炒	產銷履歷 海芽蛋花湯 海帶芽, 雞蛋, 煮		6.3	2.1	2	2.1	779	0			
1/19	二	黑芝麻飯	蔥燒雞翅 雞翅C, 紅燒	洋蔥豆包 洋蔥Q, 豆包, 肉絲, 炒	鴿蛋咖哩 鴿蛋, 咖哩, 煮	有機蔬菜 味噌蔬菜湯 味噌, 蔬菜, 煮		6.5	2.1	2	2.1	793	0			
1/20	三	肉鬆飯	鹹酥雞 雞丁, 炸	開陽青菜 青菜Q, 蝦米, 炒	蝦仁河粉 蝦仁河粉, 蒸	季節蔬菜 香菇雞湯 香菇, 雞丁, 蔬菜, 煮	水果	6.1	2.1	2	2.5	791	0			

國琳團膳

110年2月菜單

龜山國中

提供3章1Q及非基改食材

日期	星期	主食	主菜	副菜	青菜	湯品	附餐	全穀類(份)	蛋類(份)	肉類(份)	魚類(份)	豆類(份)	蔬菜類(份)	水果	點心	其他
2/18	四	白飯	藥膳土窯雞 雞丁Q, 蒸	肉燥滷蛋 肉燥, 滷蛋, 油	肉絲高麗 高麗菜Q, 肉絲, 炒	有機蔬菜 酸辣湯 豆腐, 胡蘿蔔, 雞蛋, 煮		6.3	2.1	2	2.5	781	0			
2/19	五	紫米飯	蜜汁里肌 里肌Q, 煮	乾丁絞肉 豆乾丁, 絞肉, 炒	髮菜大白 大白菜Q, 髮菜, 炒	有機蔬菜 芹菜蘿蔔湯 白蘿蔔, 芹菜, 煮		6.2	2.1	2	2.1	772	0			
2/20	六	白飯	韓式肉片 肉片C, 高麗菜, 炒	地瓜薯條 地瓜薯條, 炸	紅仁蛋 雞蛋Q, 胡蘿蔔, 炒	有機蔬菜 青菜番茄湯 青菜, 番茄, 煮	水果	6.2	2.1	2	2.1	772	0			
2/22	一	地瓜飯	港式叉燒肉 叉燒肉, 烤	白玉雞球 白蘿蔔Q, 雞丁, 炒	蝦仁玉米五彩 玉米粒, 蝦仁, 胡蘿蔔, 絞肉, 煮	產銷履歷 昆布肉片湯 昆布, 肉片, 煮		6.3	2.1	2	2.1	779	0			
2/23	二	白飯	烤鴨 鴨丁, 烤	蒸蛋 雞蛋Q, 蒸	梅干絞肉 絞肉Q, 梅乾菜, 炒	有機蔬菜 冬瓜薑絲湯 冬瓜, 薑絲, 煮		6.5	2.1	2	2.1	793	0			
2/24	三	日式燉飯	茄汁大排 里肌排Q, 煮	柳葉魚 柳葉魚, 炸	泡菜肉片 高麗菜Q, 肉片, 炒	季節蔬菜 燒仙草 燒仙草原汁, 綠豆, 煮	水果	6.1	2.1	2	2.5	791	0			
2/25	四	小米飯	椒鹽雞翅 雞翅C, 炸	西西里燉肉 肉丁C, 煮	開陽大瓜 大黃瓜Q, 蝦米, 炒	有機蔬菜 海芽蛋花湯 海帶芽, 雞蛋, 煮		6.3	2.1	2	2.3	775	0			
2/26	五	白飯	鮮魚排 鮮魚排, 煮	黑胡椒雞柳 雞柳Q, 炒	花枝芹菜 芹菜Q, 花枝, 炒	有機蔬菜 豆腐味噌湯 豆腐, 味噌, 煮		6.1	2.1	2	2.3	782	0			

*本菜單中含有過敏原物質(例:海鮮類, 雞蛋, 乳製品, 堅果類等), 請注意食用

營養師 李景惠

★食材來源一律使用台灣國產豬肉及牛肉



雙翼食品110年1-2月菜單

符合三章一Q提供非基改食材

地址:新北市樹林區忠愛街3號 電話:02-26895506 營養師:李素卿(營養字第2703號) 張妹娘(第4985號) 陳盈靜(第5803號) 方慈霞(第8670號) 羅穎(第9836號)



龜山國中

日期	星期	主食	主菜	副菜一	副菜二	湯品	水果	備註
4	一	紅藜米飯 白米紅藜米	咖哩雞 雞肉洋芋煮	麻婆豆腐 豆腐絞肉青豆煮	條豆炒肉 條豆豬肉炒	紫菜蛋花湯 紫菜蛋	6.5 2.4 2 2.8	841
5	二	白飯 白米	豬肉親子燒 豬肉洋蔥煮	燒烤雞肉串 雞肉串x1枝	高麗鮮蔬 高麗紅蘿蔔炒	味噌豆腐湯 豆腐味噌	6.6 2.7 2 2.6	842
6	三	叻仔魚炒飯 白米時蔬叻仔魚	脆皮雞排 *雞排x1枝	餡餅+雞肉多納滋 餡餅x1雞肉多納滋x1枝	玉米三色 玉米劉薯紅蘿蔔煮	珍珠蜜豆奶 珍珠蜜豆奶粉	6.7 2.6 2 2.6	843
7	四	雜糧飯 白米雜糧	蔥燒肉排 豬排燒	番茄炒蛋 番茄蛋炒	脆炒花椰 青白花紅蘿蔔煮	黃瓜雞湯 黃瓜雞肉	6.8 2.7 2 2.6	842
8	五	白飯 白米	糖醋鮮魚 魚排x1枝	海苔馬鈴薯餅 馬鈴薯海苔粉x1枝	五香肉燥 冬瓜豬肉鹽瓜煮	海鮮濃湯 洋芋豌豆絲	6.5 2.6 2 2.7	842
11	一	胚芽飯 白米胚芽	蜜滷里肌排 *豬排x1枝	起司乳酪批薩 批薩x1枝	咖哩薯塊 洋芋紅蘿蔔青豆煮	海芽味噌湯 海芽豆腐味噌	6.6 2.7 2 2.8	841
12	二	白飯 白米	宮保雞 雞肉彩椒炒	洋蔥炒肉 洋蔥豬肉煮	鮮菇白菜 大白菜木耳蒜煮	薏仁冬瓜湯 冬瓜豬肉洋蔥薏仁	6.8 2.5 2 2.6	841
13	三	沙茶炒麵 麵時蔬	味噌棒棒腿 翅小腿x2枝	阿給拼蒸餃 阿給x1蒸餃x1枝	金茸四季 四季豆金比紅蘿蔔煮	綠豆芋圓 綠豆芋圓	6.8 2.7 2 2.5	841
14	四	白飯 白米	炸雞排 雞排x1枝	冬瓜燒肉 冬瓜豬肉紅蘿蔔煮	紅片高麗 高麗紅蘿蔔煮	酸辣湯 豆腐劉薯紅蘿蔔木耳	6.5 2.6 2 2.6	841
15	五	薏仁飯 白米薏仁(大麥仁)	雙翼特製焢肉 焢肉x1箱	綜合滷味盤 雞腿海帶豆干滷	絲瓜麵線 絲瓜紅蘿蔔麵線煮	玉米排骨湯 玉米排骨	6.6 2.8 2 2.6	849
18	一	白飯 白米	沙嗲魚球 魚丁炸半盒	香酥雞肉捲 雞肉捲x1枝	雙色花椰 青白花煮	青菜豆腐湯 豆腐時蔬金針菇	6.8 2.6 2 2.8	847
19	二	麥片飯 白米麥片	炸鹽酥雞 雞肉x3枝	壽喜燒肉 洋蔥豆腐豬肉香菇炒	高麗叻魚 高麗紅蘿蔔叻仔魚煮	海芽蛋花湯 海芽蛋	6.7 2.7 2 2.6	849
20	三	莎莎肉醬麵 麵番茄絞肉	磨菇豬排 *肉排蒜油	蘋果千層派 蘋果千層派x1枝	韭香豆芽 豆芽紅蘿蔔韭菜煮	紅豆紫米露 紅豆紫米	6.8 2.5 2 2.8	849
2/18	四	燕麥飯 白米燕麥	醬爆雞丁 雞肉洋蔥炒	奶香歐姆蛋 玉米蛋劉薯炒	豆皮白菜 大白菜豆皮木耳煮	結頭雞湯 結頭雞肉	6.7 2.6 2 2.6	841
19	五	白飯 白米	甜雞醬雞翅 雞翅x1枝	春捲雞塊 麥克雞塊春捲肉	滷味 雞腿海帶素肚滷	韓式洋芋湯 洋芋酸菜排骨	6.7 2.7 2 2.6	849
20	六	小米飯 白米小米	蔥爆肉柳 豬肉洋蔥薑煮	番茄雞丁 番茄洋蔥雞肉煮	鮮菇扁蒲 扁蒲金菇煮	麵線羹 麵線筒線	6.5 2.6 2 2.7	842
22	一	紅扁豆飯 白米紅扁豆	宮保雞丁 雞肉蒜花生炒	炸薯餅 薯餅x1枝	黃瓜炒肉 大瓜紅蘿蔔豬肉煮	柴魚味噌湯 豆腐柴魚	6.5 2.8 2 2.8	841
23	二	白飯 白米	奶醬小排 豬肉小排南瓜煮	客家小炒 豆上豬肉芹菜炒	花椰鮮蔬 白花青煮	羅宋湯 番茄雞腿洋蔥	6.6 2.7 2 2.6	842
24	三	肉燥魯肉飯 白米絞肉香菇	雞排 *雞排x1枝	翡翠蟹黃燒賣 翡翠蟹黃燒賣蒸	櫻花蝦高麗 高麗紅蘿蔔芹菜櫻花蝦炒	仙草蜜 蜜豆仙草	6.7 2.6 2 2.6	841
25	四	白飯 白米	照燒豬排 豬排x1枝	黃瓜燒雞 大黃瓜雞肉紅蘿蔔煮	香菇條豆 條豆香菇煮	海帶排骨湯 海帶排骨	6.7 2.6 2 2.6	841
26	五	地瓜飯 白米地瓜	瓜子雞 雞肉綠豆鹽瓜煮	番茄炒肉 番茄洋蔥豬肉炒	三色玉米 玉米紅蘿蔔劉薯煮	元宵湯圓 湯圓絞肉香菇蔬菜	6.7 2.7 2 2.6	849

本菜單皆使用國產豬肉，產地：台灣