臺北市大安區新生國民小學午餐供應群組
115年10月份午餐供應會議記錄

壹、 時間：115年10月28日(星期三)中午12:50(線上會議)

貳、 主持人：李雪鳳校長　　紀錄：營養師吳英芬

參、 出(列)席人員：(應到26位，實到23位，列席 6 位) 詳簽到表

肆、 業務報告：

一、 配合衛生局115(1)下半年9/8(二)稽查，中原公司提交學校午餐檢測報告：

單位名稱：台北市大安區新生國民小學

抽樣日期：115.09.08 報告日期：115.09.10

樣品名稱	檢驗項目	法規標準	檢驗結果
午餐	金黃色葡萄球菌	1.0x 10²CFU/g 以下	未檢出
	沙門氏菌	陰性	陰性
	李斯特菌	陰性	陰性
檢驗方法：JNC-MC MEDIA PAD、3M 測試片			

10/7學校午餐自主送驗，於10/21收到衛生局檢驗報告，均符合食品衛生法規。已於校網公告。

二、 115年度食安查核(教育局、衛生局、產發局、動保處)跨局處訪視，本供應群組於8/20(四)上午進行油品品質查核。**另教育局預訂11/13(五)食安查核。**

三、 **教育部國教育署於9/29(二)**至本校中央廚房進行115年度國民中小學學校午餐及校園食品輔導訪視，現場評核項目均符合，部分建議已請中原公司配合改善。***教育局駐區督學訪視本校午餐**，並於午餐時間至學年班級進行訪視巡餐。

四、 115年9月22日北市教體字第1153102206號來函略以：為持續精進本市國民中小學營養午餐供應品質辦理學生午餐滿意度抽樣調查，納入定期召開供餐相關會議，併同廚餘量及巡餐情形納入次月供餐調整參考，作為次月督導服務廠商供餐調整之依據，持續精進校內供餐及師生用餐品質。

11510營養午餐政策滿意度調查結果統計(如附件1)

五、 115年10月1日北市教體字第11530172942號來函略以：考量近期因氣候及產地供應情形影響水產品供應排程，配合調整學校午餐精選餐菜單，原排定於115年10月及11月份供應之**頭足類及甲殼類水產品**，由供應廠商以精選餐供應品項內之其他魚片、豬排或雞腿（排）等食材替代。

學校午餐菜單10/29(四)鮮蝦粉絲煲改以蜜汁雞腿替代。(10/2校網公告)

伍、 提案討論：

【提案一】(一)8/31～10/27供餐建議、供膳異物事件，提請討論。

日期	供餐(廚務)建議	處理說明
9/3 (四)	新生班級老師於金目鱸魚排中吃到一根約1.5公分魚刺 ***今日金目鱸魚為在地漁貨，肉質、新鮮度品質佳**	已請中原轉知在地魚貨供應商注意魚類製程加工品質，避免上述情形再發生。 ※此為單一事件，當餐立即詢問其他班級用餐，均無上述情形出現。
9/2.10 9/3	香吉士　火龍果　綠葡萄　蘋果 *水果均為廠區清洗截切處理	請中原公司注意水果採購品質。於截切或前置清洗處理作業時加強篩

9/9 10/5 10/21	後，以班級為單位裝箱供應，無法逐一檢視，偶有拿到品質不佳的水果。 部分奇異果熟度不足，學生覺得酸、會刮舌頭	選再裝箱供應。 ***接到當餐反映以備品立即補換** **注意水果熟度，勿供應太生或過熟**
9/7 (一)	咖哩雞肉碎肉、碎骨比例偏高 *會視菜餚選擇廠牌品項供應	本日為CAS「亦盛」雞胸肉，之後會調整供應其他廠牌 **9/30 日式親子丼改「卜蜂」雞胸肉**
10/5 (一) 10/15 (三)	學年反映培根高麗菜，幾乎沒看到培根，高麗菜太大片。 另有個別班級湯品湯料很少 ***10/6(二)至學年班級巡餐，班級老師表示湯料供應量OK**	1.菜餚食材配料培根量不多，配膳時分配不均所致，下次配膳時以均勻撒在班級菜餚供應改善 **2.湯品已請工作人員配膳平均分配** 3.高麗菜截切已請截切廠再調整規格，以方便學生食用規格為宜。
10/7.8	金華班級香蕉少一根 魚片少一片 *已至配膳室領取	導師10/8告知兩天都有數量短少，已和導師及廠商確認人數，請廠商**務必確實計算數量**
10/8 (四)	金華素食餐點餐車於健康中心前階梯整車滑落	新生國小廚房緊急重新烹煮其中兩道(玉米蛋及素魚排)，並從新生國小素食備品盛裝部分青菜(小松葉及黃豆芽)，請廚工以摩托車載送到本校，全校**素食學生**倘可吃蒜頭者兩道青菜則從葷食備品中打菜，其餘全素食者則從新生國小提供的備品盛菜，**以上皆於用餐時間前處理完畢，並未影響學生用餐**
10/12 (一)	家長委員代表：夏天可否提供溫或涼的甜湯? ***建議孩子可於打菜時先盛湯，待用完餐再喝，湯品降至適宜入口的溫度。**	根據學校午餐衛生標準，熟食在供應前其中心溫度應保持在 60℃ 以上。更不宜以冰塊(來源、製程及存放不易)降溫，恐有食品安全疑慮。**基於確保集體學生飲食安全考量，學校午餐不提供『溫』或『涼』的甜湯。**

(二)供膳異物事件(附件2)

日期	異物事件說明	異物事件學校及決議
9/8 (二)	金華國小404 冬瓜山粉圓湯中發現約1公分透明塑膠片：一般物理性異物	*9/8.9/18.9/29三件發現時立即以備品更換，符合：班級未食用前發現且有備品可立即更換者，不予記點 *建議合併記點
9/18 (五)	金華國小404 履歷油菜中發現約9公分透明塑膠繩：一般物理性異物(1-5點)	

	金華國小 404 糙米飯中發現約 0.5 公分的米蟲：一般生物性異物	1. 金華國小：出席委員 10 位 決議是否記點： ＊ 7 位同意記點 2 位不同意記點 2. 記點點數：(每點罰款 2000 元) ＊ 8 位記 1 點(罰款 2000 元)
9/29 (二)	金華國小 404 蕎麥飯中發現約 0.5 公分的米蟲：一般生物性異物	
10/22 (四)	金華國小 401 有機山菠菜中發現約 2 公分的菜蟲：一般生物性異物	
9/30 (三)	新生國小 304 履歷青江菜中發現約 2 公分塑膠片：一般物理性異物(1-5 點)	*建議合併記點 1. 新生國小：出席委員 13 位 決議是否記點： ＊ 7 位同意記點 6 位不同意記點 2. 記點點數：(每點罰款 2000 元) ＊ 13 位記 1 點(罰款 2000 元)
10/20 (二)	新生國小 205 午餐中發現約 2 公分頭髮：一般物理性異物(1-5 點)	

【附註一】：115 學年度中央廚房勞務委外採購履約規範午餐契約罰則

一般性生物異物 (菜蟲、蝸牛、蚊子、蛾蚋、瓢蟲、蜂類、菜食性昆蟲等及水果長蟲)	0-1	1. 班級未食用前發現，且有備品可立即更換者，不予記點。 2. 如有疑義，機關應召開午餐供應委員會，並請廠商列席說明，作成決議。
一般性物理異物 (塑膠、紙片、樹枝、雜草、棉線、頭髮等)	1-5	1. 班級未食用前發現，且有備品可立即更換者，不予記點。 2. 如有疑義，機關應召開午餐供應委員會，並請廠商列席說明，作成決議。 3. 情節嚴重者，通報市府衛生局依食品安全衛生管理法查處，複查不合格者，學校終止契約。

※契約期間一般違約記點記「小點」每點罰款新臺幣 2,000 元，累計記點達 20 小點得暫停供餐 1 週，累計記點達 50 小點得終止契約。【請考量機關供餐規模及契約價金核算】。

【提案二】審核 115 年 11、12 月學校午餐月菜單

案由說明：1. 115 年 11、12 月菜單提前寄給委員審視，月菜單已依 10/16(五)前回覆建議修正調整。

2. 原合約履約規範午餐供應內容**金華國小每週 1 次乳品週一二四五輪供，11 月起調整每週 1 次乳品於週二供應。**

決議：115 年 11、12 月菜單(附件 3)。

【提案三】115(1)學校午餐供應群組委員訪廠事宜。

案由說明：中原公司參訪規劃

參訪地點	中原食品三峽學校午餐蔬果截切廠
參訪時程	115 年 11 月 11 日上午 8:30 從學校出發
參訪事項	生鮮蔬果截切作業流程
參訪時間	預計 60 分鐘

擬辦：請可以出席參訪委員於 11/4(三)前回覆表單，以利後續參訪安排。

決議：照案通過。

陸、 臨時動議：無。

柒、 散　　會：(13：38)

※下次會議時間：115 年 12 月 18 日(五)中午 12:40，線上會議。

學務處　　總務處　　會計室　　校長

營養師吳英芬 10/28/1610

代理教師兼衛生組長許粹芳

教師兼學務主任林智煒

事務組長蔡佩芠 10/28/1611

教師兼總務主任林文仙

會計室主任吳怡姿 10/30/2025

臺北市大安區新生國民小學校長李雪鳳

115 年 10 月 28 日(星期三)中午 12:50(線上會議)簽到表

時間戳記	您的單位	您的身分	您的大名	您為出席者或列席者
10/28/2026 12:44:25	新生國小	學校代表	林智煒	出席者
10/28/2026 12:44:52	新生國小	學校代表	王如菁	出席者
10/28/2026 12:49:08	新生國小	學校代表	歐可菁	出席者
10/28/2026 12:49:45	新生國小	家長代表	鄭永秀	出席者
10/28/2026 12:50:01	新生國小	家長代表	袁世華	出席者
10/28/2026 12:51:31	新生國小	家長代表	黎友苓	出席者
10/28/2026 12:52:03	新生國小	家長代表	李思如	出席者
10/28/2026 12:53:18	新生國小	家長代表	郭柏君	出席者
10/28/2026 12:53:18	新生國小	學校代表	李雪鳳	出席者
10/28/2026 12:53:55	新生國小	學校代表	林翠玫	出席者
10/28/2026 12:53:59	新生國小	學校代表	丘明鑫	出席者
10/28/2026 12:54:15	新生國小	家長代表	鄭永秀	出席者
10/28/2026 14:59:45	新生國小	學校代表	許粹芳	出席者

1	時間戳記	您的單位	您的身分	您的大名	您為出席者或列席者
3	2026/10/28 下午 12:44::	金華國小	家長代表	鍾沛君	出席者
7	2026/10/28 下午 12:49::	金華國小	家長代表	蘇暉晴	出席者
10	2026/10/28 下午 12:49::	金華國小	家長代表	陳炫如	出席者
11	2026/10/28 下午 12:49::	金華國小	學校代表	邱雅綺	出席者
15	2026/10/28 下午 12:51::	金華國小	家長代表	楊佳曄	出席者
16	2026/10/28 下午 12:51::	金華國小	家長代表	陳冠錦	列席者
17	2026/10/28 下午 12:51::	金華國小	學校代表	莆靜筠	列席者
19	2026/10/28 下午 12:51::	金華國小	家長代表	周孟蒨	出席者
20	2026/10/28 下午 12:51::	金華國小	學校代表	吳世平	出席者
21	2026/10/28 下午 12:51::	金華國小	學校代表	蘇雋詞	出席者
25	2026/10/28 下午 12:53::	金華國小	學校代表	范嘉麒	出席者
26	2026/10/28 下午 12:53::	金華國小	學校代表	鍾和欽	出席者

	A	B	C	D	E
	Form_Responses				
1	時間戳記	您的單位	您的身分	您的大名	您為出席者或列席者
8	2026/10/28 下午 12:49::	中原廠商	中原廠商	柯怡惠	列席者
13	2026/10/28 下午 12:50::	中原廠商	中原廠商	李許鳳	列席者
14	2026/10/28 下午 12:50::	中原廠商	經理	朱曦雯	列席者
31					

（附件1）

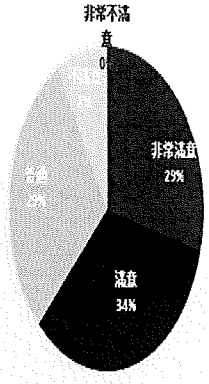
臺北市國民中小學營養午餐政策滿意度調查表(新生國小)

【菜色滿意度】

這段期間午餐的菜色，你滿意嗎？

非常滿意	滿意	普通	不滿意	非常不滿意
7	8	7	2	0
29%	33%	29%	8%	

92%



這段期間午餐的溫度，你滿意嗎？

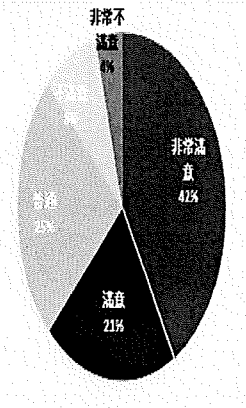
非常滿意	滿意	普通	不滿意	非常不滿意
7	8	7	2	0
29%	33%	29%	8%	

92%

這段期間午餐的份量，你滿意嗎？

非常滿意	滿意	普通	不滿意	非常不滿意
10	5	6	2	1
42%	21%	25%	8%	4%

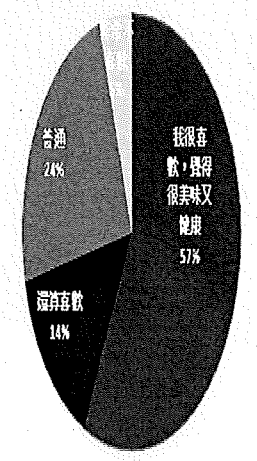
88%



【菜色改進建議】

學校提供雞腿、豬排、魚排或海鮮等，你喜歡嗎？

我很喜歡，覺得很美味又健康	12	57%	95%
還算喜歡	3	14%	
普通	5	24%	
不太喜歡	0	0%	
非常不喜歡	1	5%	



這段期間你最喜歡吃的一道菜？為什麼？

魚排、打拋豬、紅燒豬、鹹酥雞、回鍋肉、番茄炒蛋、雞腿、義大利麵、蒸蛋、

有沒有哪道菜你希望以後換掉或改一改？為什麼？

青菜因為很苦、打拋豬會辣、白蘿蔔

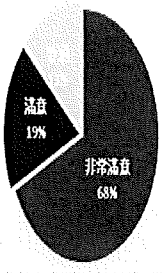
臺北市國民中小學營養午餐政策滿意度調查表(金華國小)

【菜色滿意度】

這段期間午餐的菜色，你滿意嗎？

非常滿意	滿意	普通	不滿意	非常不滿意
36	10	7	0	0
68%	19%	13%	0%	0%

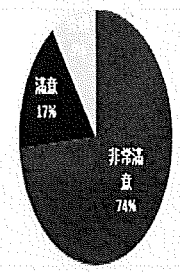
100%



這段期間午餐的溫度，你滿意嗎？

非常滿意	滿意	普通	不滿意	非常不滿意
39	9	5	0	0
74%	17%	9%	0%	0%

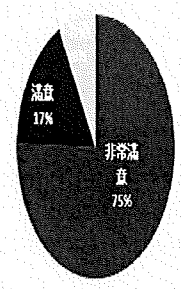
100%



這段期間午餐的份量，你滿意嗎？

非常滿意	滿意	普通	不滿意	非常不滿意
40	9	4	0	0
75%	17%	8%	0%	0%

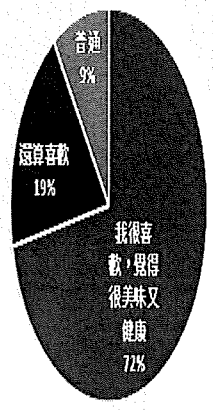
100%



【菜色改進建議】

學校提供雞腿、豬排、魚排或海鮮等，你喜歡嗎？

我很喜歡，覺得很美味又健康	38	72%	100%
還算喜歡	10	19%	
普通	5	9%	
不太喜歡	0	0%	
非常不喜歡	0	0%	



這段期間你最喜歡吃的一道菜？為什麼？

義大利肉醬麵，因為醬和麵都很好吃

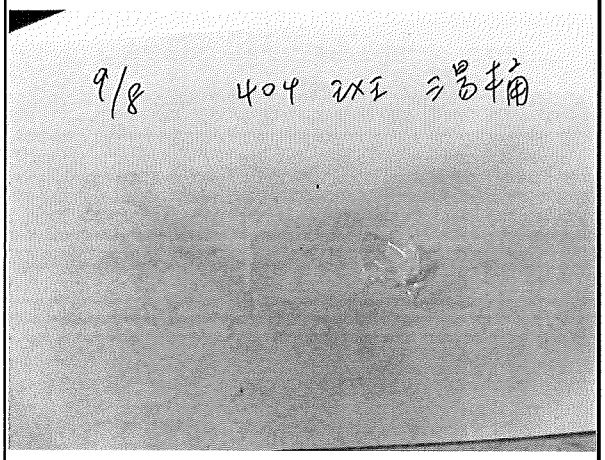
有沒有哪道菜你希望以後換掉或改一改？為什麼？

更換小卷為別的菜色、肉醬內可以多一點肉末

（附件 2）臺北市大安區新生國小午餐供應群組供膳異物事件紀錄表

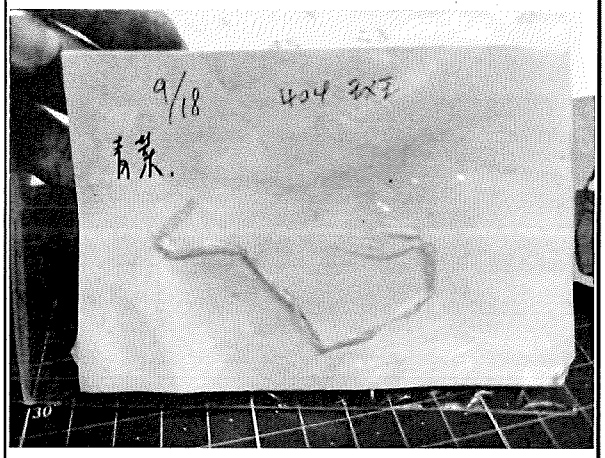
<table>
<tr><td>日期</td><td>115 年 9 月 8 日</td><td>發現時間</td><td>■用餐時間</td><td>■金華國小 4 年 4 班</td></tr>
<tr><td>異物事件處理說明</td><td colspan="3">■菜餚異物：在冬瓜山粉圓中發現約 1 公分透明塑膠片

■原因分析&說明：
研判塑膠片為冬瓜磚外的塑膠包裝膜，廚房人員在拆封冬瓜磚時可能因包裝黏附在磚上，未發現無完全的拆除，導致異物混入湯品中。

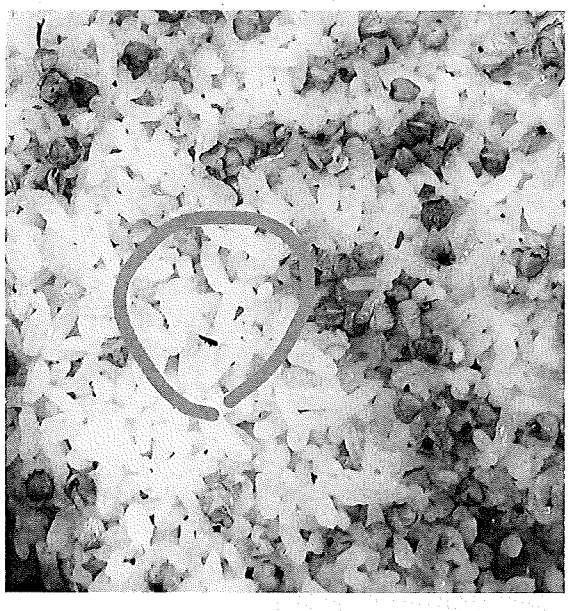
■防止再發生措施：
1. 請廚房人員於食材拆封時確實檢查包裝是否完整去除
2. 落實拆封後之目視檢查及異物確認；針對冬瓜磚等有外包裝膜之食材，應加強拆封及使用前檢查，以確保食材無包材殘留後再行烹調。
3. 請廚房人員於烹飪及配膳中注意是否有異物混入</td><td>

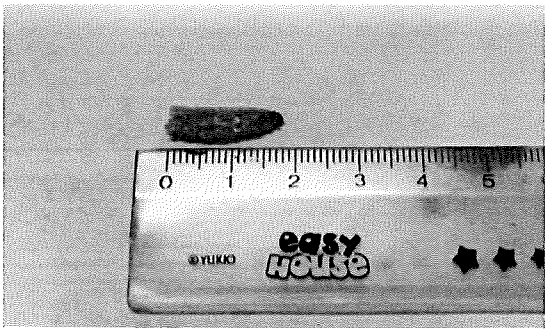
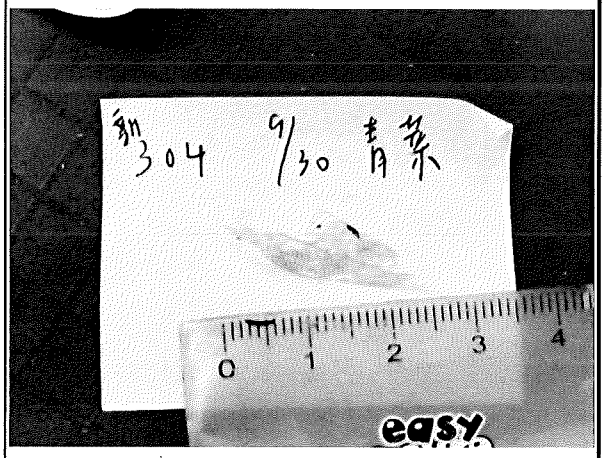
異物事件屬一般物理性異物
*發現時立即以備品湯更換，符合：班級未食用前發現，且有備品可立即更換者，不予記點。</td></tr>
<tr><td>日期</td><td>115 年 9 月 18 日</td><td>發現時間</td><td>■用餐時間</td><td>■金華國小 4 年 4 班</td></tr>
<tr><td>異物事件處理說明</td><td colspan="3">■菜餚異物:在履歷油菜中發現約 9 公分透明塑膠繩

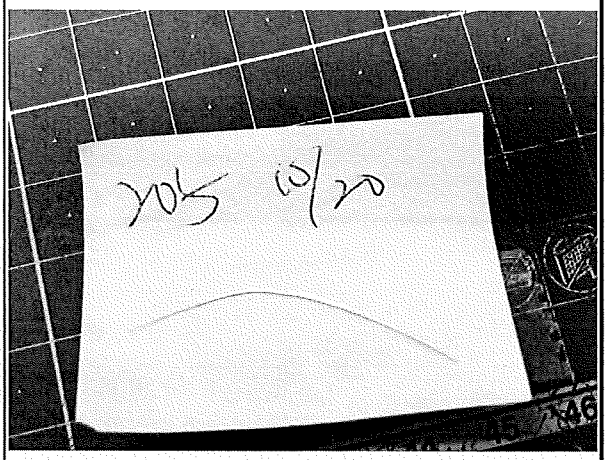
■原因分析&說明：
研判異物可能於上游廠商供應的青菜內混入透明塑膠繩，廚房人員在清洗挑揀作業過程中沒有挑出，導致混入菜餚中。

■防止再發生措施：
1. 已向上游廠商反映並注意供貨品質
2. 請廚房人員加強前處理清洗挑揀作業，將葉菜仔細撥開以流水沖洗
3. 請配膳人員於打菜後及出餐前再注意二次確認是否有異物混入</td><td>

異物事件屬一般物理性異物
※記點參考 1-5 點</td></tr>
</table>

日期	115 年 9 月 18 日	發現時間	■用餐時間	■金華國小 4 年 4 班
異物事件處理說明	■菜餚異物:在糙米飯中發現約 0.5 公分的米蟲 ■原因分析&說明: 研判異物可能於米糧供貨來源製程中混入，廚房工作人員在前處理清洗米時沒有挑揀出來。 ■防止再發生措施: 已反應給供應商請供應商注意供應品質 加強洗米流程的異物檢出: 1. 米袋倒出於盆內先行目視挑揀。 2. 經由洗米機洗選後，再以人工掏米。 3. 蒸好後，翻蓋檢視			 異物事件屬一般生物性異物 ※記點參考 **0-3** 點 ***發現時立即以備品飯更換，符合：班級未食用前發現，且有備品可立即更換者，不予記點。**
日期	**115 年 9 月 29 日**	發現時間	■用餐時間	■金華國小 4 年 4 班
異物事件處理說明	■菜餚異物:在蕎麥飯中發現約 0.5 公分的米蟲 ■原因分析&說明: 研判異物可能於米糧供貨來源製程中混入，廚房工作人員在前處理清洗米時沒有挑揀出來。 ■防止再發生措施: 已反應給供應商請供應商注意供應品質 加強洗米流程的異物檢出: 1. 米袋倒出於盆內先行目視挑揀。 2. 經由洗米機洗選後，再以人工掏米。 3. 蒸好後，翻蓋檢視			 異物事件屬一般生物性異物 ***發現時立即以備品飯更換，符合：班級未食用前發現，且有備品可立即更換者，不予記點。**

日期	115年10月22日	發現時間	■用餐時間	■金華國小4年1班
異物事件處理說明	■菜餚異物:在有機山菠菜中發現約2公分菜蟲 ■原因分析&說明:研判應為菜蟲，可能夾雜於山菠菜葉片中，菜蟲與青菜顏色相近工作人員在清洗蔬菜時沒有挑揀出來。 *當日山菠菜為北農供應的有機蔬菜。 ■防止再發生措施: 山菠菜屬大片葉菜類，易夾雜異物於葉片間，提醒現場人員針對此類型蔬菜類加強前處理清洗挑揀作業，將葉菜仔細撥開以流水沖洗，並於後續烹調、配膳作業步驟時異物檢視，提升異物檢出率。			 異物事件屬一般生物性異物 ※記點參考 **0-3** 點
日期	115年9月30日	發現時間	■用餐時間	■新生國小3年4班
異物事件處理說明	■菜餚異物: 在履歷青江菜中發現約2公分塑膠片 ■原因分析&說明: 研判異物可能於上游廠商供應的青菜內混入透明塑膠片，廚房人員在清洗挑揀作業過程中沒有挑出，導致混入菜餚中。 ■防止再發生措施: 1. 已向上游廠商反映並注意供貨品質 2. 請廚房人員加強前處理清洗挑揀作業，將葉菜仔細撥開以流水沖洗 3. 請配膳人員於打菜後及出餐前再注意二次確認是否有異物混入			 異物事件屬一般物理性異物 ※記點參考 1-5 點

日期	115 年 10 月 20 日	發現時間	■用餐時間	■新生國小 2 年 5 班
異物事件處理說明	■菜餚異物:在五穀飯中發現約 4 公分頭髮 ■原因分析&說明: 1. 工作人員於製程中髮帽位移，導致頭髮外露掉落混入。 **說明：廚房工作人員作業期間全程配戴 2 層帽**：先以髮帽包覆頭髮再戴上工作帽，人員進入烹調區和配膳區須通過浴塵室，去除工作服上殘留的毛髮和灰塵。 2. 班級學生打菜期間掉落。 ■防止再發生措施: 1. 工作人員製備全程確認髮帽包覆完全。 2. 送餐前後務必確認飯盒蓋為密閉狀態。 3. 請班級學生打菜時務必穿著小廚師服並戴上髮帽,打完菜湯蓋上蓋確實,確保衛生安全。			 異物事件屬一般物理性異物 ※記點參考 1-5 點

※115 學年度中央廚房勞務委外採購履約規範午餐契約罰則

一般性生物異物 (菜蟲、蝸牛、蚊子、蟻蚋、瓢蟲、蜂類、菜食性昆蟲等及水果長蟲)	0-1	1. 班級未食用前發現，且有備品可立即更換者，不予記點。 2. 如有疑義，機關應召開午餐供應委員會，並請廠商列席說明，作成決議。
一般性物理異物 (塑膠、紙片、樹枝、雜草、棉線、頭髮等)	1-5	1. 班級未食用前發現，且有備品可立即更換者，不予記點。 2. 如有疑義，機關應召開午餐供應委員會，並請廠商列席說明，作成決議。 3. 情節嚴重者，通報市府衛生局依食品安全衛生管理法查處，複查不合格者，學校終止契約。

（附件 3）臺北市大安區新生國民小學 115 年 11 月學校午餐菜單

日期	星期	主食	副食			湯	水果
11/2	一	★芝麻飯	壽喜燒 （豬肉.高麗菜）	咖哩洋芋 （洋芋.肉末）	有機蔬菜	青菜蛋花湯	水果
11/3	二	味噌豬肉燴飯(有機米)、※蜜汁雞丁、有機蔬菜、番茄豆腐湯					牛奶
11/4	三	糙米飯	香菇肉燥 （豬肉.豆乾）	玉米炒蛋 （玉米.雞蛋）	時令蔬菜	黃瓜大骨湯	水果
11/5	四	★香鬆飯 （芝麻）	麻油雞 （雞肉.米血糕）	★客家小炒 （豆干.魷魚）	有機蔬菜	蘿蔔雞骨湯	水果
11/6	五	蕎麥飯	☺★※香酥魚排*1 （帶皮台灣鯛魚片）	肉末冬瓜 （冬瓜.肉末）	有機蔬菜	綠豆QQ湯	水果
11/9	一	★古早味米粉湯(蝦皮.有機菇）、銀絲卷、★※香酥虱目魚排、有機蔬菜					水果
11/10	二	紫米飯 （有機米）	☺醬燒豬排	珍菇花椰 （有機菇.綠花椰）	有機蔬菜	冬瓜仙草湯	牛奶
11/11	三	燕麥飯	咖哩雞肉 （雞肉.馬鈴薯）	蔥爆豆干 （大溪豆乾.洋蔥）	時令蔬菜	豆腐白菜湯	水果
11/12	四	五穀飯	※宜蘭卜肉 （豬肉.地瓜）	★和風柴魚蒸蛋 （液蛋.柴魚）	有機蔬菜	羅宋湯	水果
11/13	五	小米飯	京醬雞肉 （雞肉.時蔬）	花椰燴豆腐 （豆腐.花椰菜）	時令蔬菜	大滷湯	水果
11/16	一	★香鬆飯 （芝麻）	☺醬燒雞腿	木須炒蛋 （木耳.蛋）	有機蔬菜	味噌豆腐湯	水果
11/17	二	蕎麥飯 （有機米）	★※香酥虱目魚排	黃瓜燴鮮菇 （黃瓜.鮮菇）	有機蔬菜	海芽蛋花湯	牛奶
11/18	三	麥片飯	蒜泥白肉 （豬肉.豆芽）	★綜合滷味 （豆干.米血.甜不辣）	時令蔬菜	綠豆地瓜甜湯	水果
11/19	四	番茄肉醬麵、※椒鹽肉丁、有機蔬菜、玉米濃湯					水果
11/20	五	糙米飯	香菇燉雞 （雞肉.香菇）	鮑菇干片 （杏鮑菇.豆干片）	時令蔬菜	枸杞冬瓜湯	水果
11/23	一	地瓜飯	古早味滷肉 （豬肉.白蘿蔔）	什錦高麗 （高麗菜.胡蘿蔔）	有機蔬菜	珍菇大骨湯	水果
11/24	二	胚芽飯 （有機米）	醬香蒸蛋 （液蛋）	紅燒豆腐 （傳統豆腐.木耳）	有機蔬菜	冬瓜山粉圓	牛奶
11/25	三	燕麥飯	蠔油豬柳 （豬肉.黃豆芽）	玉米蘿蔔肉末 （玉米.白蘿蔔）	時令蔬菜	紫菜蛋花湯	水果
11/26	四	★芝麻飯	☺香滷雞腿	番茄豆腐炒蛋 （雞蛋.豆腐.番茄）	有機蔬菜	味噌蘿蔔湯	水果
11/27	五	台南米糕、鐵板雞肉、時令蔬菜、★柴魚海芽湯					水果
11/30	一	蕎麥飯	蔥爆雞肉 （雞肉.洋蔥）	蜜汁豆干 （豆干.杏鮑菇）	有機蔬菜	金茸冬瓜湯	水果

臺北市大安區新生國民小學115年12月學校午餐菜單

日期	星期	主食	副食			湯	水果
12/1	二	醬香炒飯(有機米)、味噌肉片、有機蔬菜、蕃茄白菜湯					牛奶
12/2	三	★香鬆飯 (芝麻)	麵輪蘿蔔燒雞 (雞肉.麵輪)	黃瓜培根 (黃瓜.培根)	時令蔬菜	玉米蛋花湯	水果
12/3	四	糙米飯	★蒲燒鯛魚	蛋酥白菜 (雞蛋.白菜)	有機蔬菜	柴魚海芽湯	水果
12/4	五	小米飯	☺紅燒豬排	哨子豆腐 (豆腐.肉末)	時令蔬菜	三喜甜湯	水果
12/7	一	什錦燴麵、三杯雞、有機蔬菜、田園蔬菜湯					水果
12/8	二	★芝麻飯 (芝麻.有機米)	☺※★酥炸虱目魚柳	佃煮蘿蔔 (白蘿蔔.香菇)	有機蔬菜	黑糖仙草湯	牛奶
12/9	三	燕麥飯	安東燉雞 (雞肉.馬鈴薯)	油蔥蒸蛋 (液蛋)	時令蔬菜	黃瓜玉米湯	水果
12/10	四	胚芽飯	梅干肉塊 (豬肉.蘿蔔)	雙色花椰菜 (花椰菜.木耳)	有機蔬菜	味噌豆腐湯	水果
12/11	五	糙米飯	※鹹酥雞 (雞肉.地瓜)	塔香海根 (海根.九層塔)	時令蔬菜	大滷湯	水果
12/14	一	麥片飯	☺※蜜汁雞腿	凍腐燒高麗 (凍豆腐.高麗菜.有機菇)	有機蔬菜	蕃茄芽菜湯	水果
12/15	二	★香鬆飯 (芝麻.有機米)	咖哩肉片 (豬肉.馬鈴薯)	四寶干丁 (豆干丁.玉米.有機菇)	有機蔬菜	青菜蛋花湯	牛奶
12/16	三	蕎麥飯	義式風味雞 (雞肉.南瓜)	洋蔥炒蛋 (洋蔥.雞蛋)	時令蔬菜	金茸三絲湯	水果
12/17	四	蔥油拌麵、※★椒鹽魚塊、有機蔬菜、香菇冬瓜湯					水果
12/18	五	糙米飯	豆豉燒肉片 (肉片.豆豉)	高麗炒豆皮 (豆皮.高麗菜)	時令蔬菜	綠豆麥片湯	水果
12/21	一	地瓜飯	香菇蘿蔔滷肉 (豬肉.蘿蔔)	什錦花椰 (花椰菜.胡蘿蔔)	有機蔬菜	珍菇白菜湯	水果
12/22	二	小米飯 (有機米)	洋芋燒雞 (雞肉.馬鈴薯)	★關東煮 (甜不辣.白蘿蔔)	有機蔬菜	紅豆小湯圓	牛奶
12/23	三	胚芽飯	★醬爆肉片 (豬肉片.魷魚)	螞蟻上樹 (冬粉.肉末)	時令蔬菜	紫菜蛋花湯	水果
12/28	一	蕎麥飯	古早味蒸蛋 (液蛋)	香滷大溪豆干 (大溪豆乾)	有機蔬菜	雙色蘿蔔湯	水果
12/29	二	翡翠菜飯(有機米)、※豆乳雞、有機蔬菜、薑絲冬瓜湯					牛奶
12/30	三	紫米飯	瓜仔肉 (豬肉.絞醬瓜)	韓式拌雜菜 (冬粉.黃豆芽)	時令蔬菜	洋蔥湯	水果
12/31	四	藜麥飯	☺五味九孔鮑魚*2	茄汁豆腐蛋 (番茄.豆腐.蛋)	有機蔬菜	冬瓜QQ湯	水果