

臺北市立北安國民中學 113 學年度第一學期第二次午餐供應委員會

會議記錄

紀錄者: 午祕蔣宜倫老師

壹、開會時間：113 年 11 月 7 日(星期四) 中午 12 時 30 分

貳、開會地點：仁愛樓 2 樓團輔室

參、議程

一、主席致詞：感謝大家參與第二次午餐供應委員會，本次開會有幾項議程，請衛生組長進行說明與討論。

二、業務說明：

(一) 8-9 月團膳滿意度：詳如附件一。

(二) 8-9 月團膳廚餘統計：2.69%~4.53%。

(三) 10/18(五)至新北與士福進行訪廠，視察午餐供應流程。

三、提案討論：

(一)案由一、檢視新北 11 月份菜單一案，提請 討論。

1. 說明：

(1)菜單(普通班/舞蹈班)：詳如附件二。

(2)針對「濟生股份有限公司斗六廠」生產之「特調咖哩粉(製造日期：20240507；有效日期：20260506)」檢出蘇丹色素一案，新北與士福廠商皆未使用該項產品。

2. 決議：

(1)菜單更動：本學期菜單不再納入咖哩口味品項。

(2)舞蹈班菜單：委請舞蹈組長過目審核。

(二)案由二、訪廠所見疑慮處，請廠商分別說明。(先新北，後士福)

1. 新北說明：

(1)疑慮處、說明：

①送餐車內部是否能更加清潔？此外，送餐點入餐車時是否能要求送餐人員確實避免橫跨馬路？

新北說明：針對送餐車內部清潔部分，本公司將增加為 2 次清潔次數。此外，北安送餐車將調整為直接到出餐門口運送餐點，避免運餐汙染風險。

②冷藏與冷凍的食材皆應明確標示原食材保存期限及入庫日期，並確實做好葷素食材分區置放。

家代補充：當天訪廠，注意到未使用完的食材包裝外袋未標註食材保存期限等訊息。

新北說明：感謝指教，冷藏與冷凍的食材部分，將委請衛生品管人員每日去庫房確實檢查稽核，並做好葷素食材分區置放與明確標示。

③烹調完成的餐點於層架放置時，能逐一確實加蓋。

新北說明：感謝指教，工作人員與食材擺放確實是有分開的行進動線，日後也會特別注意為北安的餐點加蓋。

2. 士福說明：

(1)疑慮處、說明：

①湯桶蓋應逐一確認能密合及扣好。

士福說明：北安湯桶於烹調完成後，皆有即時封膜，往後也將確實做好檢查稽核。

(三)案由三、704 同學反應飯裡有髮絲一案，提請 討論。

1. 說明：

(1)704 同學反應：夾取菜飯、回到座位用餐後，發現菜飯裡有髮絲。

(2)士福公司回覆：詳如附件三。

2. 決議：

(1)依據「臺北市立北安國民中學 113 學年度學校午餐外訂桶餐採購案財物採購」契約書，第七條罰則（一）一般違約記點之三、供餐品質(食材品質)2、食材之一般性生物異物，記點 0-3 點。

(2)經出席人員投票表決，列入觀察不扣點數之同意 8 票，不同意 0 票，無意見 6 票，本案不列入缺失記點。

(四)案由四、704 同學反應菜餚裡有異物一案，提請 討論。

1. 說明：

(1)704 同學反應：夾取飯與菜餚、回到座位用餐後，發現菜餚裡有白色、捲曲的絲狀物。

(2)士福公司回覆：詳如附件三。

2. 決議：

(1)依據「臺北市立北安國民中學 113 學年度學校午餐外訂桶餐採購案財物採購」契約書，第七條罰則（一）一般違約記點之三、供餐品質(食材品質)2、食材之一般物理性異物，記點 1-5 點。

(2)經出席人員投票表決，列入扣記點數之同意 9 票，不同意 0 票，無意見 5 票。扣記點數 1 點之同意 9 票，不同意 0 票，無意見 5 票。本案列入扣記點數 1 點。

(五)案由五、707 同學反應湯裡有異物一案，提請 討論。

1. 說明：

(1)707 同學反應：用餐時，盛湯進碗中、回座位繼續用餐，發現湯碗裡有疑似飛蠅之完整蟲屍。

(2)士福公司回覆：詳如附件四。

2. 決議：

(1)依據「臺北市立北安國民中學 113 學年度學校午餐外訂桶餐採購案財物採購」契約書，第七條罰則（一）一般違約記點之三、供餐品質(食材品質)2、食材之一般性生物異物，記點 0-3 點。

(2)經出席人員投票表決，列入觀察不扣點數之同意 10 票，不同意 0 票，無意見 4 票，本案不列入缺失記點。

(六)案由六、704 同學反應菜餚裡有異物一案，提請 討論。

(1)704 同學反應：夾取飯與菜餚、回到座位用餐後，發現菜餚裡有約略 4 公分之疑似樹枝異物。

(2)新北公司回覆：詳如附件五。

2. 決議：

(1)依據「臺北市立北安國民中學 113 學年度學校午餐外訂桶餐採購案財物採購」契約書，第七條罰則（一）一般違約記點之三、供餐品質(食材品質)2、食材之一般性生物異物，記點 0-3 點。

(2)經出席人員投票表決，列入扣記點數之同意 10 票，不同意 0 票，無意見 4 票。扣記點數 1 點之同意 7 票，扣記點數 2 點之同意 2 票，無意見 5 票。本案列入扣記點數 1 點。

肆、臨時動議：

一、案由一、午餐費用擬調整事宜一案，提請 討論。

1. 說明：

- (1)各項原物料、其他成本價皆上漲，廠商希望斟酌進行調漲午餐費用。
- (2)經調查，中山區與大同區學校午餐之單餐收費皆高於本校，平均為 65 至 70 元。討論是否漲價，漲價區間為一次 5 元、10 元……依次遞增。決議後，再發放問卷調查。問卷調查需全校 70%通過，始可進行同意漲價。

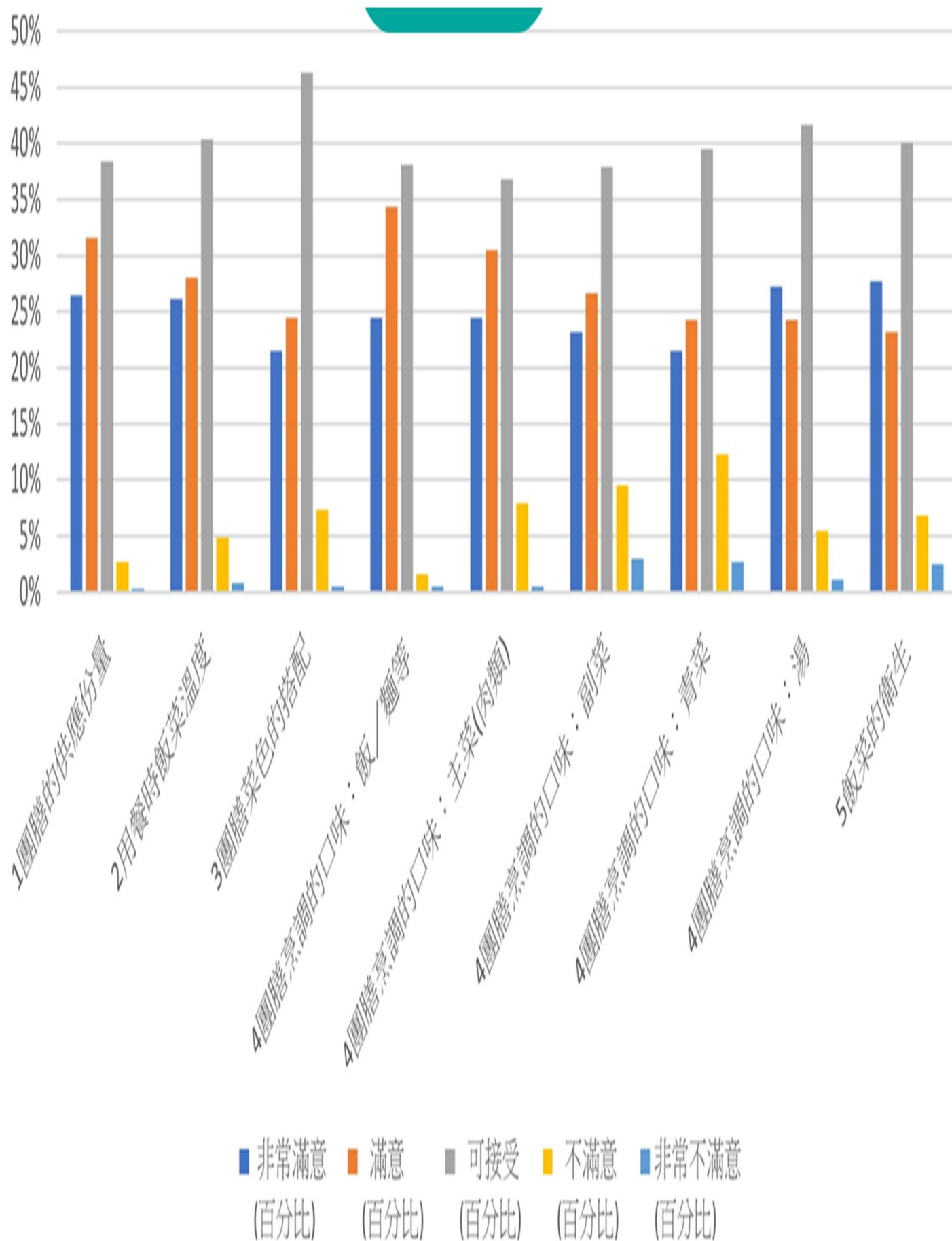
2. 決議：

- (1)經出席人員投票表決，贊成同意漲價、漲價 5 元，單餐收費 65 元之同意 9 票，不同意 0 票，無意見 5 票。本案列入贊成漲價、單餐收費 65 元。

伍、散會

附件一

8-9 月團膳滿意度調查結果



新北食品113年11月菜單 北安國中

本公司使用之生鮮食材均為國產、非轉封肉食品及非基改食材並符合三零一Q規範，敬請安心食用。
電話：(02) 2951810 傳真：(02) 29506364 地址：新北市三峽區德盛路一段59號
營業時間：陳冠城(營養師)090647號、廖麗真(營養師)011510、李雅華(營養師)009066、許正玲(營養師)011822、陳東亞(營養師)012055、陳威銘(營養師)012057 已指定明日產的1項產品再仔細

備註：陳宗城(營養字第009647號)、邱麗真(營養字第011510)、金荷香(營養字第008066)、許正玲(營養字第011822)、陳亮宏(營養字第012092)、廖威銘(營養字第012092) 已指授領台產第1級產品責任師											
日期	星期	主食	主菜	副菜	湯品	點心	水果	飲料	點心	水果	飲料
1	五	麥片飯 白米、麥片、蛋	和風雞肉煮 雞肉、蔬菜、蛋	蒸蛋 雞蛋、蛋	鮮菇花椰 花椰菜、菇、炒	新橋 蔬菜	裙帶味噌湯 海帶、菇、味噌、蛋	6	2.5	2.3	3
4	一	白飯 白米、蛋	日式咖哩豬 豬肉、馬鈴薯、紅蘿蔔、蛋	麥克雞塊X2 雞塊、蛋	蝦香扁蒲 扁蒲、蝦、蒜、炒	新橋 蔬菜	芙蓉玉米湯 玉米、雞蛋	6.2	2.6	2	3.1
5	二	三穀飯 白米、三穀米、蛋	蘿蔔燒雞 雞肉、蘿蔔、蛋	鮑菇滷豆干 豆干、香菇、蒜、湯	炒高麗菜 高麗菜、蒜、炒	新橋 蔬菜	鮮瓜排骨湯 鮮瓜、豬肉	6	2.6	2.3	2.4
6	三	有機白飯 有機白米、蛋	蒜泥肉片 豬肉、蒜、蛋、炒	田園粟米 玉米、紅蘿蔔、毛豆、炒	韓式豆腐煲 豆腐、蒜、蛋、炒	新橋 蔬菜	芋香紫米露 芋頭、紫米、芋頭、糖	6.1	2.5	2.1	3
7	四	小米飯 白米、小米、蛋	迷迭香烤雞翅X1 三隻雞翅、烤	魷魚丸X2 魷魚丸、蛋	紅絲花椰 花椰菜、蒜、炒	新橋 蔬菜	味噌蔬菜湯 蔬菜、味噌、蛋	6.2	2.6	2.1	3.1
8	五	義式白醬燻飯 白米、雞蛋、雞肉	蜜汁骰子豬X4 豬肉、馬鈴薯、糖	菇菇炒蛋 雞蛋、蒜、蒜、炒	薑絲海根 海帶、蒜、蒜、炒	新橋 蔬菜	巧達濃湯 馬鈴薯、雞蛋、雞蛋、麵粉	6.1	2.7	2	3.2
11	一	校慶補假~~放假一天!!!									
12	二	白飯 白米、蛋	古早味肉燥 豬肉、蔬菜、花生、蛋	香雞肉排X1 雞胸肉排、蛋	針菇扁蒲 扁蒲、金針菇、蒜、炒	新橋 蔬菜	紫菜蛋花湯 海帶、雞蛋	6.1	2.7	2.1	3.1
13	三	紫米有機飯 紫米、白米、蛋	鮮嫩燒魚排X1 生鮮魚排、煎	蒸蛋 雞蛋、蛋	香拌薑蒜 蒜、蒜、蒜、炒	新橋 蔬菜	結頭排骨湯 豬頭、蒜、豬肉	6	2.6	2.3	2.4
14	四	白飯 白米、蛋	椒鹽叉燒肉X4 豬肉、煎	洋芋炒蛋 雞蛋、馬鈴薯、毛豆、炒	韓式粉絲 粉絲、蒜、白芝麻、炒	新橋 蔬菜	大醬豆腐湯 豆腐、雞蛋、味噌、蛋	6.5	2.6	2.1	3.2
15	五	藜麥飯 白米、藜麥、蛋	起司白醬雞 雞肉、蔬菜、馬鈴薯、麵粉、起司、蛋	雙色花椰 花椰菜、木豆、炒	地瓜薯條X4 地瓜、煎	新橋 蔬菜	綠豆薏仁湯 綠豆、薏仁	6.2	2.6	2	3.2
18	一	白飯 白米、蛋	照燒豬肉 豬肉、雞蛋、白芝麻、炒	海鮮豆腐煲 豆腐、海帶、雞蛋、蝦仁、炒	鮮菇高麗 高麗菜、蒜、炒	新橋 蔬菜	瓠瓜排骨湯 瓠瓜、蒜、豬肉	6.1	2.7	2.1	2.4
19	二	雜糧飯 白米、雜糧米、蛋	醬燒鹽酥雞X4 雞肉、馬鈴薯、煎	茄汁燻肉丸X1 豬子排、蔬菜、馬鈴薯、煎	嫩汁白菜 大白菜、蒜、炒	新橋 蔬菜	金針蘿蔔湯 蘿蔔、金針花	6.1	2.7	2.3	3.2
20	三	有機白飯 有機白米、蛋	鐵板肉柳 豬肉、蔬菜、炒	紅蘿蔔炒蛋 雞蛋、紅蘿蔔、炒	海結滷豆干 海帶、豆干、湯	新橋 蔬菜	玉米濃湯 玉米、雞蛋、雞蛋、麵粉	6	2.6	2.1	3
21	四	豬肉咖哩炒烏龍	BBQ小雞腿X2 翅小雞腿、煎	蝦香四季 馬鈴薯、木耳、蝦、炒	回鍋肉片 豆干、雞蛋、豬肉、炒	新橋 蔬菜	昆布排骨湯 海帶、豬肉	6.1	2.5	2.3	3
22	五	白飯 白米、蛋	紅燒豬腳 豬肉、豬腳、蔬菜、醬、湯	關東煮 蛋、雞丸(1個)、雞蛋、蛋	韭香銀芽 豆苗、韭菜、炒	新橋 蔬菜	仙草奶凍 仙草、麵粉	6.2	2.6	2	3.1
25	一	芝麻飯 白米、黑芝麻、蛋	糖醋雞丁X4 雞肉、洋蔥、彩椒、煎	鮑魚肉蓉 豆干、雞肉、蔬菜、炒	蒜香長豆 長豆、蒜、蒜、炒	新橋 蔬菜	鮮蔬排骨湯 蔬菜、豬肉	6.1	2.7	2.1	3.2
26	二	白飯 白米、蛋	南洋咖哩豬 豬肉、馬鈴薯、蔬菜、雞蛋、煎	奶香玉米炒蛋 雞蛋、玉米、毛豆、麵粉、炒	海帶三絲 海帶、干絲、蔬菜、煎	新橋 蔬菜	味噌蛋花湯 雞蛋、洋蔥、味噌、蛋	6.2	2.6	2	3
27	三	糙米有機飯 糙米、白米、蛋	沙嗲雞 雞肉、蔬菜、花生、煎	塔香天婦羅 魷魚、蔬菜、九層塔、炒	佃煮蘿蔔 蘿蔔、蒜、煎	新橋 蔬菜	海帶湯 海帶、麵粉、麵粉	6	2.5	2.3	3.1
28	四	白飯 白米、蛋	泡菜豬肉 豬肉、蔬菜、泡菜、煎	福州丸X1 福州丸、玉米、雞蛋、煎	開陽高麗 高麗菜、蒜、蝦、炒	新橋 蔬菜	大海湯 豆腐、雞蛋、雞蛋、麵粉	6.2	2.6	2.3	2.4
29	五	五穀飯 白米、五穀米、蛋	洋釀雞翅X1 三隻雞翅、煎	紅片花椰 花椰菜、紅蘿蔔、炒	味噌凍豆腐 凍豆腐、蒜、蒜、炒	新橋 蔬菜	珍珠醇奶飲 珍珠、雞蛋、麵粉	6.2	2.6	2.3	3

→本菜單內包含有蛋、芝麻、香菇、香菇、大豆等食材，非轉封肉食品及非基改食材，敬請安心食用！

◎過敏原包含：1. 蛋類 2. 芝麻 3. 花生 4. 牛乳 5. 蛋 6. 芝麻 7. 芝麻 8. 香菇之類 9. 大豆 10. 蛋類 11. 亞硫酸鹽等類及具其相關品

※若因過敏原而致過敏，請至中藥房購買新製藥品，並請留意！

本店使用		主菜種類(次/月)		主菜食材特性分析(次/月)		副菜種類分析(次/月)		其他分析(次/月)	
臺灣豬		豆類及其製品	雞肉及海鮮	生鮮食材	調味食品	雞肉類	其他	油炸	甜湯
		0次	1次	20次	0次	3次	4次	0次	4次
		雞肉	雞肉						
		10次	5次						



董事姓名：張國強(香港身份證006647號)、劉國輝(香港身份證011610)、余國榮(香港身份證008066)、許仕宏(香港身份證011822)、張國雄(香港身份證012005)、張國賢(香港身份證012002) 已指認與該項目的有關利益關係。

電話：(02) 24951815 傳真：(02) 24951864 地址：新北市三重區國盛路一段49號
 董事長：張國成(國華電器創始人) 總經理：陳國華(國華電器創始人) 金國華(國華電

受審人：陳冠雄(受審字號004647號)、鄭國升(受審字號011610)、余錦基(受審字號008066)、許正於(受審字號011822)、陳國良(受審字號012045)、陳國枝(受審字號012042)

校慶補假~~放假一天!!!

※本菜譜內含有芝麻、芝麻、杏仁粉、花生、大豆等食材、酒類、糖、鹽、味精、小豆、食用！

本店使用
臺灣豬

主副膳類(次/月)		主要食材特性分析(次/月)		副食食材分析(次/月)		其他分析(次/月)	
				加工食品			
豆類及其製品	魚肉及海鮮	生鮮食材	罐頭食品	魚肉類	其他	油炸	甜溫
0次	1次	20次	0次	3次	4次	0次	4次

(二)舞蹈班菜單



新北食品113年11月菜單

北安國中舞蹈班



本公司選用之生鮮食材均為國產、非轉基因食品及非基因改造食品，並符合三零一四規範，敬請安心食用。

電話：(02)24951810 傳真：(02)24956364 地址：新北市三峽區國道一路54號

營業時間：早班(營業時間08:00-12:00)、午班(營業時間11:00-15:00)、晚班(營業時間16:00-19:00)、特約(營業時間01:00-04:00)、特約(營業時間01:00-04:00)、特約(營業時間01:00-04:00) 已指定明倫路111號食品再行銷

日期		主食	主菜	副菜	湯品	點心	水果	飲料	小食	數量
1	五	麥片飯 白米、麥片-蒸	和風雞肉煮 雞肉、蔬菜-煮	蒸蛋 雞蛋-蒸	鮮菇花椰 花椰菜、蒜-炒	粉捲 蔬菜	裙帶味噌湯 海帶絲、味噌、菜豆		6	2.4 2.1 3 906
4	一	白飯 白米-蒸	日式咖哩豬 豬肉、馬鈴薯、紅蘿蔔-煮	麥克雞塊X2 雞塊-炸	蝦香扁蒲 扁蒲、蒜、蝦-炒	燒香 蔬菜	芙蓉玉米湯 玉米、雞蛋		6.2	2.4 2 3.1 915
5	二	三穀飯 白米、三穀米-蒸	蘿蔔燒雞 雞肉、蘿蔔-煮	鮑菇滷豆干 豆干、杏鮑菇-湯	炒高麗菜 高麗菜、蒜-炒	燒香 蔬菜	鮮瓜排骨湯 鮮瓜、豬肉		6	2.4 2.2 2.4 901
6	三	有機白飯 有機白米-蒸	蒜泥肉片 豬肉、蒜、蔥-煮	田園粟米 玉米、紅蘿蔔、毛豆-炒	韓式豆腐煲 豆腐、蒜、海苔-煮	粉捲 蔬菜	芋香紫米露 芋頭、紫米、芋頭、椰奶	乳品	6.1	2.4 2.1 3 1 902
7	四	小米飯 白米、小米-蒸	義式燻雞 雞肉、蒜、馬鈴薯-煮	魷魚丸X2 魷魚丸-煮	紅絲花椰 花椰菜、蒜-炒	粉捲 蔬菜	味噌蔬菜湯 蔬菜、味噌、雞骨		6.2	2.4 2.1 3.1 1 903
8	五	義式白醬燻飯 白米、蒜、雞肉	蜜汁骰子豬X4 豬肉、馬鈴薯-煮	蒜香炒蛋 雞蛋、蒜、雞蛋-炒	薑絲海根 海帶絲、蒜、薑-煮	粉捲 蔬菜	巧達濃湯 馬鈴薯、雞蛋、雞骨、麵粉		6.1	2.7 2 3.2 904
校慶補假~~放假一天!!!										
12	二	白飯 白米-蒸	古早味肉燥 豬肉、蔬菜、花生-煮	香雞肉排X1 雞排-炸	針菇扁蒲 扁蒲、金針菇、蒜-炒	燒香 蔬菜	紫菜蛋花湯 海帶絲、雞蛋		6.1	2.7 2.1 3.1 905
13	三	紫米有機飯 紫米、白米-蒸	鮮嫩燒魚排X1 生鮮魚排-煎	蒸蛋 雞蛋-蒸	香拌薑蒜 薑、蒜、蒜-拌	粉捲 蔬菜	結頭排骨湯 豬頭、蒜、雞肉	乳品	6	2.4 2.2 2.4 1 906
14	四	白飯 白米-蒸	椒鹽叉燒肉X4 豬肉-炸	洋芋炒蛋 雞蛋、馬鈴薯、毛豆-炒	韓式粉絲 粉絲、蒜、白芝麻-炒	粉捲 蔬菜	大醬豆腐湯 豆腐、蒜、味噌、雞骨		6.3	2.4 2.1 3.2 1 907
15	五	藜麥飯 白米、藜麥-蒸	起司白醬雞 雞肉、蔬菜、馬鈴薯、麵粉、起司-煮	雙色花椰 花椰菜、木耳-炒	地瓜薯條X4 地瓜-炸	粉捲 蔬菜	綠豆薏仁湯 綠豆、薏仁		6.2	2.4 2 3.2 908
18	一	白飯 白米-蒸	照燒豬肉 豬肉、蔬菜、白芝麻-炒	海鮮豆腐煲 豆腐、蝦、紅豆、蝦仁-煮	鮮菇高麗 高麗菜、蒜-炒	燒香 蔬菜	瓠瓜排骨湯 瓠瓜、蒜、雞肉		6.1	2.7 2.1 2.4 911
19	二	雜糧飯 白米、雜糧米-蒸	醬燒鹽酥雞X4 雞肉、馬鈴薯-煮	茄汁燻肉丸X1 獅子頭、蔬菜、馬鈴薯-煮	嫩汁白菜 白菜、蒜、蒜-煮	燒香 蔬菜	金針蘿蔔湯 蘿蔔、金針花		6.1	2.7 2.2 3.2 909
20	三	有機白飯 有機白米-蒸	鐵板肉柳 豬肉、蔬菜-炒	紅蘿蔔炒蛋 雞蛋、紅蘿蔔-炒	海結滷豆干 海帶絲、豆干-湯	粉捲 蔬菜	玉米濃湯 玉米、蔬菜、雞蛋、麵粉	乳品	6	2.4 2.1 3 1 903
21	四	大麥飯 白米、大麥-蒸	B B Q 小雞腿 X 2 雞腿-炸	蝦香四季 馬鈴薯、木耳、香菇-炒	回鍋肉片 豆干、蔬菜、豬肉-炒	粉捲 蔬菜	昆布排骨湯 海帶絲、雞肉		6.1	2.4 2.2 3 1 904
22	五	白飯 白米-蒸	紅燒豬腳 豬肉、豬腳、蔬菜、蒜干-湯	關東煮 雞腿、雞肉(1個)、蘿蔔-煮	韭香銀芽 豆苗、韭菜-炒	粉捲 蔬菜	薑絲冬瓜湯 冬瓜、薑、雞肉		6.2	2.4 2 3.1 915
25	一	芝麻飯 白米、黑芝麻-蒸	糖醋雞丁X4 雞肉、洋蔥、彩椒-煮	總匯肉蓉 豆干、豬肉、蔬菜-炒	蒜香長豆 長豆、蒜、蒜-炒	燒香 蔬菜	鮮蔬排骨湯 蔬菜、雞肉		6.1	2.7 2.1 3.2 906
26	二	白飯 白米-蒸	南洋咖哩豬 豬肉、馬鈴薯、蔬菜、椰漿-煮	奶香玉米炒蛋 雞蛋、玉米、毛豆、麵粉-炒	海帶三絲 海帶絲、干絲、蔬菜-煮	燒香 蔬菜	味噌蛋花湯 雞蛋、洋蔥、味噌、雞骨		6.2	2.4 2 3 914
27	三	糙米有機飯 糙米、白米-蒸	沙嗲雞 雞肉、蔬菜、花生粉-煮	塔香天婦羅 甜不辣、蔬菜、九層塔-炒	佃煮蘿蔔 蘿蔔、蒜-煮	粉捲 蔬菜	海帶湯 海帶絲、泡片粉	乳品	6	2.4 2.2 3.1 1 902
28	四	白飯 白米-蒸	泡菜豬肉 豬肉、蔬菜、泡菜-煮	福州丸X1 福州丸、玉米、蔬菜-煮	開陽高麗 高麗菜、蒜、蝦-炒	粉捲 蔬菜	大海湯 豆腐、雞蛋、蔬菜、麵粉		6.2	2.4 2.1 2.4 1 927
29	五	五穀飯 白米、五穀米-蒸	洋釀雞翅X1 三鮮雞翅-燉	紅片花椰 花椰菜、紅蘿蔔-炒	味噌凍豆腐 凍豆腐、蒜、蔬菜、味噌-煮	粉捲 蔬菜	珍珠醇奶飲 珍珠、奶茶、麵粉	產前豆漿	6.2	2.4 2.2 3 916

→本菜單內容含有蛋、花生、芝麻、杏仁、核桃、大豆等食材，非過敏者，亦請小心食用！

①過敏原包含：1. 牛奶 2. 花生 3. 芝麻 4. 蛋 5. 大豆 6. 芝麻 7. 芝麻 8. 杏仁 9. 核桃 10. 杏仁 11. 杏仁 12. 杏仁 13. 杏仁 14. 杏仁 15. 杏仁 16. 杏仁 17. 杏仁 18. 杏仁 19. 杏仁 20. 杏仁 21. 杏仁 22. 杏仁 23. 杏仁 24. 杏仁 25. 杏仁 26. 杏仁 27. 杏仁 28. 杏仁 29. 杏仁 30. 杏仁 31. 杏仁 32. 杏仁 33. 杏仁 34. 杏仁 35. 杏仁 36. 杏仁 37. 杏仁 38. 杏仁 39. 杏仁 40. 杏仁 41. 杏仁 42. 杏仁 43. 杏仁 44. 杏仁 45. 杏仁 46. 杏仁 47. 杏仁 48. 杏仁 49. 杏仁 50. 杏仁 51. 杏仁 52. 杏仁 53. 杏仁 54. 杏仁 55. 杏仁 56. 杏仁 57. 杏仁 58. 杏仁 59. 杏仁 60. 杏仁 61. 杏仁 62. 杏仁 63. 杏仁 64. 杏仁 65. 杏仁 66. 杏仁 67. 杏仁 68. 杏仁 69. 杏仁 70. 杏仁 71. 杏仁 72. 杏仁 73. 杏仁 74. 杏仁 75. 杏仁 76. 杏仁 77. 杏仁 78. 杏仁 79. 杏仁 80. 杏仁 81. 杏仁 82. 杏仁 83. 杏仁 84. 杏仁 85. 杏仁 86. 杏仁 87. 杏仁 88. 杏仁 89. 杏仁 90. 杏仁 91. 杏仁 92. 杏仁 93. 杏仁 94. 杏仁 95. 杏仁 96. 杏仁 97. 杏仁 98. 杏仁 99. 杏仁 100. 杏仁 101. 杏仁 102. 杏仁 103. 杏仁 104. 杏仁 105. 杏仁 106. 杏仁 107. 杏仁 108. 杏仁 109. 杏仁 110. 杏仁 111. 杏仁 112. 杏仁 113. 杏仁 114. 杏仁 115. 杏仁 116. 杏仁 117. 杏仁 118. 杏仁 119. 杏仁 120. 杏仁 121. 杏仁 122. 杏仁 123. 杏仁 124. 杏仁 125. 杏仁 126. 杏仁 127. 杏仁 128. 杏仁 129. 杏仁 130. 杏仁 131. 杏仁 132. 杏仁 133. 杏仁 134. 杏仁 135. 杏仁 136. 杏仁 137. 杏仁 138. 杏仁 139. 杏仁 140. 杏仁 141. 杏仁 142. 杏仁 143. 杏仁 144. 杏仁 145. 杏仁 146. 杏仁 147. 杏仁 148. 杏仁 149. 杏仁 150. 杏仁 151. 杏仁 152. 杏仁 153. 杏仁 154. 杏仁 155. 杏仁 156. 杏仁 157. 杏仁 158. 杏仁 159. 杏仁 160. 杏仁 161. 杏仁 162. 杏仁 163. 杏仁 164. 杏仁 165. 杏仁 166. 杏仁 167. 杏仁 168. 杏仁 169. 杏仁 170. 杏仁 171. 杏仁 172. 杏仁 173. 杏仁 174. 杏仁 175. 杏仁 176. 杏仁 177. 杏仁 178. 杏仁 179. 杏仁 180. 杏仁 181. 杏仁 182. 杏仁 183. 杏仁 184. 杏仁 185. 杏仁 186. 杏仁 187. 杏仁 188. 杏仁 189. 杏仁 190. 杏仁 191. 杏仁 192. 杏仁 193. 杏仁 194. 杏仁 195. 杏仁 196. 杏仁 197. 杏仁 198. 杏仁 199. 杏仁 200. 杏仁 201. 杏仁 202. 杏仁 203. 杏仁 204. 杏仁 205. 杏仁 206. 杏仁 207. 杏仁 208. 杏仁 209. 杏仁 210. 杏仁 211. 杏仁 212. 杏仁 213. 杏仁 214. 杏仁 215. 杏仁 216. 杏仁 217. 杏仁 218. 杏仁 219. 杏仁 220. 杏仁 221. 杏仁 222. 杏仁 223. 杏仁 224. 杏仁 225. 杏仁 226. 杏仁 227. 杏仁 228. 杏仁 229. 杏仁 230. 杏仁 231. 杏仁 232. 杏仁 233. 杏仁 234. 杏仁 235. 杏仁 236. 杏仁 237. 杏仁 238. 杏仁 239. 杏仁 240. 杏仁 241. 杏仁 242. 杏仁 243. 杏仁 244. 杏仁 245. 杏仁 246. 杏仁 247. 杏仁 248. 杏仁 249. 杏仁 250. 杏仁 251. 杏仁 252. 杏仁 253. 杏仁 254. 杏仁 255. 杏仁 256. 杏仁 257. 杏仁 258. 杏仁 259. 杏仁 260. 杏仁 261. 杏仁 262. 杏仁 263. 杏仁 264. 杏仁 265. 杏仁 266. 杏仁 267. 杏仁 268. 杏仁 269. 杏仁 270. 杏仁 271. 杏仁 272. 杏仁 273. 杏仁 274. 杏仁 275. 杏仁 276. 杏仁 277. 杏仁 278. 杏仁 279. 杏仁 280. 杏仁 281. 杏仁 282. 杏仁 283. 杏仁 284. 杏仁 285. 杏仁 286. 杏仁 287. 杏仁 288. 杏仁 289. 杏仁 290. 杏仁 291. 杏仁 292. 杏仁 293. 杏仁 294. 杏仁 295. 杏仁 296. 杏仁 297. 杏仁 298. 杏仁 299. 杏仁 300. 杏仁 301. 杏仁 302. 杏仁 303. 杏仁 304. 杏仁 305. 杏仁 306. 杏仁 307. 杏仁 308. 杏仁 309. 杏仁 310. 杏仁 311. 杏仁 312. 杏仁 313. 杏仁 314. 杏仁 315. 杏仁 316. 杏仁 317. 杏仁 318. 杏仁 319. 杏仁 320. 杏仁 321. 杏仁 322. 杏仁 323. 杏仁 324. 杏仁 325. 杏仁 326. 杏仁 327. 杏仁 328. 杏仁 329. 杏仁 330. 杏仁 331. 杏仁 332. 杏仁 333. 杏仁 334. 杏仁 335. 杏仁 336. 杏仁 337. 杏仁 338. 杏仁 339. 杏仁 340. 杏仁 341. 杏仁 342. 杏仁 343. 杏仁 344. 杏仁 345. 杏仁 346. 杏仁 347. 杏仁 348. 杏仁 349. 杏仁 350. 杏仁 351. 杏仁 352. 杏仁 353. 杏仁 354. 杏仁 355. 杏仁 356. 杏仁 357. 杏仁 358. 杏仁 359. 杏仁 360. 杏仁 361. 杏仁 362. 杏仁 363. 杏仁 364. 杏仁 365. 杏仁 366. 杏仁 367. 杏仁 368. 杏仁 369. 杏仁 370. 杏仁 371. 杏仁 372. 杏仁 373. 杏仁 374. 杏仁 375. 杏仁 376. 杏仁 377. 杏仁 378. 杏仁 379. 杏仁 380. 杏仁 381. 杏仁 382. 杏仁 383. 杏仁 384. 杏仁 385. 杏仁 386. 杏仁 387. 杏仁 388. 杏仁 389. 杏仁 390. 杏仁 391. 杏仁 392. 杏仁 393. 杏仁 394. 杏仁 395. 杏仁 396. 杏仁 397. 杏仁 398. 杏仁 399. 杏仁 400. 杏仁 401. 杏仁 402. 杏仁 403. 杏仁 404. 杏仁 405. 杏仁 406. 杏仁 407. 杏仁 408. 杏仁 409. 杏仁 410. 杏仁 411. 杏仁 412. 杏仁 413. 杏仁 414. 杏仁 415. 杏仁 416. 杏仁 417. 杏仁 418. 杏仁 419. 杏仁 420. 杏仁 421. 杏仁 422. 杏仁 423. 杏仁 424. 杏仁 425. 杏仁 426. 杏仁 427. 杏仁 428. 杏仁 429. 杏仁 430. 杏仁 431. 杏仁 432. 杏仁 433. 杏仁 434. 杏仁 435. 杏仁 436. 杏仁 437. 杏仁 438. 杏仁 439. 杏仁 440. 杏仁 441. 杏仁 442. 杏仁 443. 杏仁 444. 杏仁 445. 杏仁 446. 杏仁 447. 杏仁 448. 杏仁 449. 杏仁 450. 杏仁 451. 杏仁 452. 杏仁 453. 杏仁 454. 杏仁 455. 杏仁 456. 杏仁 457. 杏仁 458. 杏仁 459. 杏仁 460. 杏仁 461. 杏仁 462. 杏仁 463. 杏仁 464. 杏仁 465. 杏仁 466. 杏仁 467. 杏仁 468. 杏仁 469. 杏仁 470. 杏仁 471. 杏仁 472. 杏仁 473. 杏仁 474. 杏仁 475. 杏仁 476. 杏仁 477. 杏仁 478. 杏仁 479. 杏仁 480. 杏仁 481. 杏仁 482. 杏仁 483. 杏仁 484. 杏仁 485. 杏仁 486. 杏仁 487. 杏仁 488. 杏仁 489. 杏仁 490. 杏仁 491. 杏仁 492. 杏仁 493. 杏仁 494. 杏仁 495. 杏仁 496. 杏仁 497. 杏仁 498. 杏仁 499. 杏仁 500. 杏仁 501. 杏仁 502. 杏仁 503. 杏仁 504. 杏仁 505. 杏仁 506. 杏仁 507. 杏仁 508. 杏仁 509. 杏仁 510. 杏仁 511. 杏仁 512. 杏仁 513. 杏仁 514. 杏仁 515. 杏仁 516. 杏仁 517. 杏仁 518. 杏仁 519. 杏仁 520. 杏仁 521. 杏仁 522. 杏仁 523. 杏仁 524. 杏仁 525. 杏仁 526. 杏仁 527. 杏仁 528. 杏仁 529. 杏仁 530. 杏仁 531. 杏仁 532. 杏仁 533. 杏仁 534. 杏仁 535. 杏仁 536. 杏仁 537. 杏仁 538. 杏仁 539. 杏仁 540. 杏仁 541. 杏仁 542. 杏仁 543. 杏仁 544. 杏仁 545. 杏仁 546. 杏仁 547. 杏仁 548. 杏仁 549. 杏仁 550. 杏仁 551. 杏仁 552. 杏仁 553. 杏仁 554. 杏仁 555. 杏仁 556. 杏仁 557. 杏仁 558. 杏仁 559. 杏仁 560. 杏仁 561. 杏仁 562. 杏仁 563. 杏仁 564. 杏仁 565. 杏仁 566. 杏仁 567. 杏仁 568. 杏仁 569. 杏仁 570. 杏仁 571. 杏仁 572. 杏仁 573. 杏仁 574. 杏仁 575. 杏仁 576. 杏仁 577. 杏仁 578. 杏仁 579. 杏仁 580. 杏仁 581. 杏仁 582. 杏仁 583. 杏仁 584. 杏仁 585. 杏仁 586. 杏仁 587. 杏仁 588. 杏仁 589. 杏仁 590. 杏仁 591. 杏仁 592. 杏仁 593. 杏仁 594. 杏仁 595. 杏仁 596. 杏仁 597. 杏仁 598. 杏仁 599. 杏仁 600. 杏仁 601. 杏仁 602. 杏仁 603. 杏仁 604. 杏仁 605. 杏仁 606. 杏仁 607. 杏仁 608. 杏仁 609. 杏仁 610. 杏仁 611. 杏仁 612. 杏仁 613. 杏仁 614. 杏仁 615. 杏仁 616. 杏仁 617. 杏仁 618. 杏仁 619. 杏仁 620. 杏仁 621. 杏仁 622. 杏仁 623. 杏仁 624. 杏仁 625. 杏仁 626. 杏仁 627. 杏仁 628. 杏仁 629. 杏仁 630. 杏仁 631. 杏仁 632. 杏仁 633. 杏仁 634. 杏仁 635. 杏仁 636. 杏仁 637. 杏仁 638. 杏仁 639. 杏仁 640. 杏仁 641. 杏仁 642. 杏仁 643. 杏仁 644. 杏仁 645. 杏仁 646. 杏仁 647. 杏仁 648. 杏仁 649. 杏仁 650. 杏仁 651. 杏仁 652. 杏仁 653. 杏仁 654. 杏仁 655. 杏仁 656. 杏仁 657. 杏仁 658. 杏仁 659. 杏仁 660. 杏仁 661. 杏仁 662. 杏仁 663. 杏仁 664. 杏仁 665. 杏仁 666. 杏仁 667. 杏仁 668. 杏仁 669. 杏仁 670. 杏仁 671. 杏仁 672. 杏仁 673. 杏仁 674. 杏仁 675. 杏仁 676. 杏仁 677. 杏仁 678. 杏仁 679. 杏仁 680. 杏仁 681. 杏仁 682. 杏仁 683. 杏仁 684. 杏仁 685. 杏仁 686. 杏仁 687. 杏仁 688. 杏仁 689. 杏仁 690. 杏仁 691. 杏仁 692. 杏仁 693. 杏仁 694. 杏仁 695. 杏仁 696. 杏仁 697. 杏仁 698. 杏仁 699. 杏仁 700. 杏仁 701. 杏仁 702. 杏仁 703. 杏仁 704. 杏仁 705. 杏仁 706. 杏仁 707. 杏仁 708. 杏仁 709. 杏仁 710. 杏仁 711. 杏仁 712. 杏仁 713. 杏仁 714. 杏仁 715. 杏仁 716. 杏仁 717. 杏仁 718. 杏仁 719. 杏仁 720. 杏仁 721. 杏仁 722. 杏仁 723. 杏仁 724. 杏仁 725. 杏仁 726. 杏仁 727. 杏仁 728. 杏仁 729. 杏仁 730. 杏仁 731. 杏仁 732. 杏仁 733. 杏仁 734. 杏仁 735. 杏仁 736. 杏仁 737. 杏仁 738. 杏仁 739. 杏仁 740. 杏仁 741. 杏仁 742. 杏仁 743. 杏仁 744. 杏仁 745. 杏仁 746. 杏仁 747. 杏仁 748. 杏仁 749. 杏仁 750. 杏仁 751. 杏仁 752. 杏仁 753. 杏仁 754. 杏仁 755. 杏仁 756. 杏仁 757. 杏仁 758. 杏仁 759. 杏仁 760. 杏仁 761. 杏仁 762. 杏仁 763. 杏仁 764. 杏仁 765. 杏仁 766. 杏仁 767. 杏仁 768. 杏仁 769. 杏仁 770. 杏仁 771. 杏仁 772. 杏仁 773. 杏仁 774. 杏仁 775. 杏仁 776. 杏仁 777. 杏仁 778. 杏仁 779. 杏仁 780. 杏仁 781. 杏仁 782. 杏仁 783. 杏仁 784. 杏仁 785. 杏仁 786. 杏仁 787. 杏仁 788. 杏仁 789. 杏仁 790. 杏仁 791. 杏仁 792. 杏仁 793. 杏仁 794. 杏仁 795. 杏仁 796. 杏仁 797. 杏仁 798. 杏仁 799. 杏仁 800. 杏仁 801. 杏仁 802. 杏仁 803. 杏仁 804. 杏仁 805. 杏仁 806. 杏仁 807. 杏仁 808. 杏仁 809. 杏仁 810. 杏仁 811. 杏仁 812. 杏仁 813. 杏仁 814. 杏仁 815. 杏仁 816. 杏仁 817. 杏仁 818. 杏仁 819. 杏仁 820. 杏仁 821. 杏仁 822. 杏仁 823. 杏仁 824. 杏仁 825. 杏仁 826. 杏仁 827. 杏仁 828. 杏仁 829. 杏仁 830. 杏仁 831. 杏仁 832. 杏仁 833. 杏仁 834. 杏仁 835. 杏仁 836. 杏仁 837. 杏仁 838. 杏仁 839. 杏仁 840. 杏仁 841. 杏仁 842. 杏仁 843. 杏仁 844. 杏仁 845. 杏仁 846. 杏仁 847. 杏仁 848. 杏仁 849. 杏仁 850. 杏仁 851. 杏仁 852. 杏仁 853. 杏仁 854. 杏仁 855. 杏仁 856. 杏仁 857. 杏仁 858. 杏仁 859. 杏仁 860. 杏仁 861. 杏仁 862. 杏仁 863. 杏仁 864. 杏仁 865. 杏仁 866. 杏仁 867. 杏仁 868. 杏仁 869. 杏仁 870. 杏仁 871. 杏仁 872. 杏仁 873. 杏仁 874. 杏仁 875. 杏仁 876. 杏仁 877. 杏仁 878. 杏仁 879. 杏仁 880. 杏仁 881. 杏仁 882. 杏仁 883. 杏仁 884. 杏仁 885. 杏仁 886. 杏仁 887. 杏仁 888. 杏仁 889. 杏仁 890. 杏仁 891. 杏仁 892. 杏仁 893. 杏仁 894. 杏仁 895. 杏仁 896. 杏仁 897. 杏仁 898. 杏仁 899. 杏仁 900. 杏仁 901. 杏仁 902. 杏仁 903. 杏仁 904. 杏仁 905. 杏仁 906. 杏仁 907. 杏仁 908. 杏仁 909. 杏仁 910. 杏仁 911. 杏仁 912. 杏仁 913. 杏仁 914. 杏仁 915. 杏仁 916. 杏仁 917. 杏仁 918. 杏仁 919. 杏仁 920. 杏仁 921. 杏仁 922. 杏仁 923. 杏仁 924. 杏仁 925. 杏仁 926. 杏仁 927. 杏仁 928. 杏仁 929. 杏仁 930. 杏仁 931. 杏仁 932. 杏仁 933. 杏仁 934. 杏仁 935. 杏仁 936. 杏仁 937. 杏仁 938. 杏仁 939. 杏仁 940. 杏仁 941. 杏仁 942. 杏仁 943. 杏仁 944. 杏仁 945. 杏仁 946. 杏仁 947. 杏仁 948. 杏仁 949. 杏仁 950. 杏仁 951. 杏仁 952. 杏仁 953. 杏仁 954. 杏仁 955. 杏仁 956. 杏仁 957. 杏仁 958. 杏仁 959. 杏仁 960. 杏仁 961. 杏仁 962. 杏仁 963. 杏仁 964. 杏仁 965. 杏仁 966. 杏仁 967. 杏仁 968. 杏仁 969. 杏仁 970. 杏仁 971. 杏仁 972. 杏仁 973. 杏仁 974. 杏仁 975. 杏仁 976. 杏仁 977. 杏仁 978. 杏仁 979. 杏仁 980. 杏仁 981. 杏仁 982. 杏仁 983. 杏仁 984. 杏仁 985. 杏仁 986. 杏仁 987. 杏仁 988. 杏仁 989. 杏仁 990. 杏仁 991. 杏仁 992. 杏仁 993. 杏仁 994. 杏仁 995. 杏仁 996. 杏仁 997. 杏仁 998. 杏仁 999. 杏仁 1000. 杏仁 1001. 杏仁 1002. 杏仁 1003. 杏仁 1004. 杏仁 1005. 杏仁 1006. 杏仁 1007. 杏仁 1008. 杏仁 1009. 杏仁 1010. 杏仁 1011. 杏仁 1012. 杏仁 1013. 杏仁 1014. 杏仁 1015. 杏仁 1016. 杏仁 1017. 杏仁 1018. 杏仁 1019. 杏仁 1020. 杏仁 1021. 杏仁 1022. 杏仁 1023. 杏仁 1024. 杏仁 1025. 杏仁 1026. 杏仁 1027. 杏仁 1028. 杏仁 1029. 杏仁 1030. 杏仁 1031. 杏仁 1032. 杏仁 1033. 杏仁 1034. 杏仁 1035. 杏仁 1036. 杏仁 1037. 杏仁 1038. 杏仁 1039. 杏仁 1040. 杏仁 1041. 杏仁 1042. 杏仁 1043. 杏仁 1044. 杏仁 1045. 杏仁 1046. 杏仁 1047. 杏仁 1048. 杏仁 1049. 杏仁 1050. 杏仁 1051. 杏仁 1052. 杏仁 1053. 杏仁 1054. 杏仁 1055. 杏仁 1056. 杏仁 1057. 杏仁 1058. 杏仁 1059. 杏仁 1060. 杏仁 1061. 杏仁 1062. 杏仁 1063. 杏仁 1064. 杏仁 1065. 杏仁 1066. 杏仁 1067. 杏仁 1068. 杏仁 1069. 杏仁 1070. 杏仁 1071. 杏仁 1072. 杏仁 1073. 杏仁 1074. 杏仁 1075. 杏仁 1076. 杏仁 1077. 杏仁 1078. 杏仁 1079. 杏仁 1080. 杏仁 1081. 杏仁 1082. 杏仁 1083. 杏仁 1084. 杏仁 1085. 杏仁 1086. 杏仁 1087. 杏仁 1088. 杏仁 1089. 杏仁 1090. 杏仁 1091. 杏仁 1092. 杏仁 1093. 杏仁 1094. 杏仁 1095. 杏仁 1096. 杏仁 1097. 杏仁 1098. 杏仁 1099. 杏仁 1100. 杏仁 1101. 杏仁 1102. 杏仁 1103. 杏仁 1104. 杏仁 1105. 杏仁 1106. 杏仁 1107. 杏仁 1108. 杏仁 1109. 杏仁 1110. 杏仁 1111. 杏仁 1112. 杏仁 1113. 杏仁 1114. 杏仁 1115. 杏仁 1116. 杏仁 1117. 杏仁 1118. 杏仁 1119. 杏仁 1120. 杏仁 1121. 杏仁 1122. 杏仁 1123. 杏仁 1124. 杏仁 1125. 杏仁 1126. 杏仁 1127. 杏仁 1128. 杏仁 1129. 杏仁 1130. 杏仁 1131. 杏仁 1132. 杏仁 1133. 杏仁 1134. 杏仁 1135. 杏仁 1136. 杏仁 1137. 杏仁 1138. 杏仁 1139. 杏仁 1140. 杏仁 1141. 杏仁 1142. 杏仁 1143. 杏仁 1144. 杏仁 1145. 杏仁 1146. 杏仁 1147. 杏仁 1148. 杏仁 1149. 杏仁 1150. 杏仁 1151. 杏仁 1152. 杏仁 1153. 杏仁 1154. 杏仁 1155. 杏仁 1156. 杏仁 1157. 杏仁 1158. 杏仁 1159. 杏仁 1160. 杏仁 1161. 杏仁 1162. 杏仁 1163. 杏仁 1164. 杏仁 1165. 杏仁 1166. 杏仁 1167. 杏仁 1168. 杏仁 1169. 杏仁 1170. 杏仁 1171. 杏仁 1172. 杏仁 1173. 杏仁 1174. 杏仁 1175. 杏仁 1176. 杏仁 1177. 杏仁 1178.

更動後之舞蹈班菜單：



新北食品

新北食品 113年11月菜單

本公司選用之生鮮食材均為國產，非轉運肉品及非基改食材並符合三零一四規範，敬請安心食用。
電話：(02) 29951810 傳真：(02) 29906366 地址：新北市三峽區國道一段54號
營業時間：陽明店(營業時間09:00-17:00)，金華店(營業時間09:00-18:00)，林美店(營業時間09:00-18:00)，陽明店(營業時間09:00-18:00)，陽明店(營業時間09:00-18:00)

北安國中舞蹈班

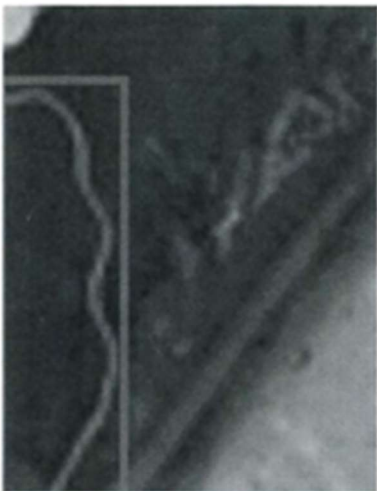



週/日期		主食	主菜	副菜	蔬菜	湯品	乳品	水果	點心	數量			
1	五	麥片飯 白米、麥片、蛋	和風雞肉煮 雞肉、蔬菜、煮	蒸蛋 雞蛋、蛋	鮮菇花椰 花椰菜、菇、炒	裙帶味噌湯 海帶、菇、味噌、煮		6	2.5	2.3	3		800
4	一	白飯 白米、蛋	日式咖哩豬 豬肉、馬鈴薯、紅蘿蔔、煮	麥克雞塊X2 雞塊、炸	蝦香扁蒲 扁蒲、蒜、煎、炒	芙蓉玉米湯 玉米、雞蛋		8.2	2.6	2	3.1		815
5	二	三穀飯 白米、三穀米、蛋	蘿蔔燒雞 雞肉、蘿蔔、煮	鮑菇滷豆干 豆干、香菇、湯	炒高麗菜 高麗菜、蒜、炒	鮮瓜排骨湯 鮮瓜、豬肉		6	2.6	2.2	2.4		801
6	三	有機白飯 有機白米、蛋	蒜泥肉片 豬肉、蒜、煎、煮	田園粟米 玉米、紅蘿蔔、毛豆、炒	韓式豆腐煲 豆腐、蒜、泡菜、煮	芋香紫米露 紅豆、紫米、芋頭、煮	乳品	8.1	2.5	2.1	3	1	803
7	四	小米飯 白米、小米、蛋	義式燻雞 雞肉、蒜、番茄、煮	魷魚丸X2 魷魚丸、炸	紅絲花椰 花椰菜、蒜、炒	味噌蔬菜湯 蔬菜、味噌、煮		8.2	2.6	2.1	3.1	1	801
8	五	義式白醬燻飯 白米、蒜、雞肉	蜜汁骰子豬X4 豬肉、蒜、醬	菇菇炒蛋 雞蛋、菇、蒜、炒	薑絲海椒 海帶、蒜、蔥、煮	巧達濃湯 馬鈴薯、蒜、雞蛋、奶粉		8.1	2.7	2	3.2		804
校慶補假~~放假一天!!!													
12	二	白飯 白米、蛋	古早味肉燥 豬肉、蒜、花生、煮	香雞肉排X1 雞肉排、炸	針菇扁蒲 扁蒲、金針菇、蒜	紫菜蛋花湯 海帶、雞蛋		8.1	2.7	2.1	3.1		802
13	三	紫米有機飯 紫米、白米、蛋	鮮嫩燒魚排X1 生鮮魚排、煎	蒸蛋 雞蛋、蛋	香拌蕃苣 蕃苣、蒜、拌	結頭排骨湯 豬頭、蒜、煮	乳品	6	2.6	2.2	2.4	1	801
14	四	白飯 白米、蛋	椒鹽叉燒肉X4 豬肉、炸	洋芋炒蛋 雞蛋、馬鈴薯、毛豆、炒	韓式粉絲 粉絲、蒜、白芝麻、炒	大醬豆腐湯 豆腐、蒜、味噌、煮		8.3	2.6	2.1	3.2	1	803
15	五	藜麥飯 白米、藜麥、蛋	起司白醬雞 雞肉、蒜、馬鈴薯、奶粉、煎、煮	雙色花椰 花椰菜、木耳、炒	地瓜薯條X4 地瓜、炸	綠豆薏仁湯 綠豆、薏仁		8.2	2.6	2	3.2		808
18	一	白飯 白米、蛋	照燒豬肉 豬肉、蒜、白芝麻、炒	海鮮豆腐煲 豆腐、蒜、蝦、煎、煮	鮮菇高麗 高麗菜、菇、炒	瓠瓜排骨湯 瓠瓜、蒜、豬肉		8.1	2.7	2.1	3.0		813
19	二	雜糧飯 白米、雜糧米、蛋	醬燒鹽酥雞X4 雞肉、蒜、醬	茄汁燻肉丸X1 獅子頭、蒜、馬鈴薯、煮	嫩汁白菜 白菜、蒜、煮	金針蘿蔔湯 蘿蔔、金針花		8.1	2.7	2.2	3.2		805
20	三	有機白飯 有機白米、蛋	鐵板肉柳 豬肉、蒜、炒	紅蘿蔔炒蛋 雞蛋、紅蘿蔔、炒	海結滷豆干 海帶、豆干、湯	玉米濃湯 玉米、蒜、雞蛋、奶粉	乳品	6	2.6	2.1	3	1	803
21	四	大麥飯 白米、大麥、蛋	B B Q 小雞腿 X 2 小雞腿、炸	蝦香四季 馬鈴薯、木耳、煎、炒	回鍋肉片 豆干、蒜、豬肉、炒	昆布排骨湯 海帶、豬肉		8.1	2.5	2.2	3	1	805
22	五	白飯 白米、蛋	紅燒豬腳 豬肉、蒜、醬、干、湯	關東煮 雞肉、蛋、(1個)、蒜、煮	韭香銀芽 豆苗、蒜、炒	薑絲冬瓜湯 冬瓜、薑、煮		8.2	2.6	2	3.1		815
25	一	芝麻飯 白米、黑芝麻、蛋	糖醋雞丁X4 雞肉、蒜、蔥、煎	總匯肉蓉 豆干、豬肉、蒜、炒	蒜香長豆 長豆、蒜、炒	鮮蔬排骨湯 蔬菜、豬肉		8.1	2.7	2.1	3.2		806
26	二	白飯 白米、蛋	白醬燻豬 豬肉、馬鈴薯、蒜、煮	奶香玉米炒蛋 雞蛋、玉米、毛豆、煎、炒	海帶三絲 海帶、干絲、蒜、煮	味噌蛋花湯 雞蛋、蒜、味噌、煮		8.2	2.6	2	3		814
27	三	糙米有機飯 糙米、白米、蛋	沙嗲雞 雞肉、蒜、花生、煮	塔香天婦羅 甜不辣、蒜、九層塔、炒	佃煮蘿蔔 蘿蔔、蒜、煮	海帶湯 海帶、泡片、煮	乳品	6	2.5	2.2	3.1	1	802
28	四	白飯 白米、蛋	泡菜豬肉 豬肉、蒜、泡菜、煮	福州丸X1 福州丸、玉米、蒜、煮	開陽高麗 高麗菜、蒜、煎、炒	大海湯 豆腐、雞蛋、蒜、煮		8.2	2.6	2.3	2.4	1	807
29	五	五穀飯 白米、五穀米、蛋	洋釀雞翅X1 三鮮雞翅、煎	紅片花椰 花椰菜、紅蘿蔔、炒	味噌凍豆腐 凍豆腐、蒜、味噌、煮	珍珠醇奶飲 珍珠、紅茶、奶粉	產用豆漿	8.2	2.6	2.2	3		815
→本菜單內若有紅標、花標、各款新產品、大豆等食材，非轉運肉品及非基改食材，敬請安心食用！ ◎過敏原包含：1. 卵白蛋白 2. 芝麻 3. 花生 4. 牛乳 5. 蛋 6. 芝麻 7. 芝麻 8. 各款新產品 9. 大豆 10. 蛋 11. 含硫磺等藥品及其相關藥品 ※若有過敏原反應，請向中醫師諮詢並告知過敏原，以便調整！													
		主菜種類(次/月)		主菜食材特性分析(次/月)		副菜食材分析(次/月)		其他分析(次/月)					
		豆腐及其製品	動物性海鮮	生鮮食材	調味食品	動物性	其他	油炸	甜膩				
		0次 雞肉 10次	1次 雞肉 5次	20次	0次	3次	4次	0次	4次				

士福美食股份有限公司客訴紀錄表			
頻率：客訴時		編號：SF-CC-01	
時間	民國113年10月14日	客戶名稱	北安國中
接單人	王嘉敏	品名	飯菜
客訴內容	同學於用餐時發現餐點有頭髮和白色線		
原因分析	1. 本公司依良好作業規範訂定食品作業人員於作業期間，須以拋棄式網帽先將頭髮全數包入，再進行佩戴全罩式髮帽，進入作業區會先經過浴塵室，吹拂沾附於衣物上之毛髮灰塵，儘可能避免作業當中毛髮掉入的機會。 取回的頭髮量測長度為35公分且觀察發現毛囊仍存在，如頭髮經烹煮後毛囊應為受熱破壞消失，故推測為取餐或待餐過程中落入可能性較大。 2. 今日菜色有薑燒海根依據取回的異物觀察為海根食材所夾帶，海藻類在採收時難免都會有些夾雜。		
再發防止	1. 公司會加強檢視廠區人員穿戴髮帽是否須更新替換情形嚴格落實良好作業規範。 2. 當下立即通知廠商要留意並改善。 士福廠內於食材清洗時減量及加強目視檢查，降低異物發生。		
批示	衛管人員：李任其 10/14 廠長：黃昭明 10/14 總經理：祝中明 10/14		

士福團膳公司
供應商產品異常單

民國 113 年 10 月 18 日

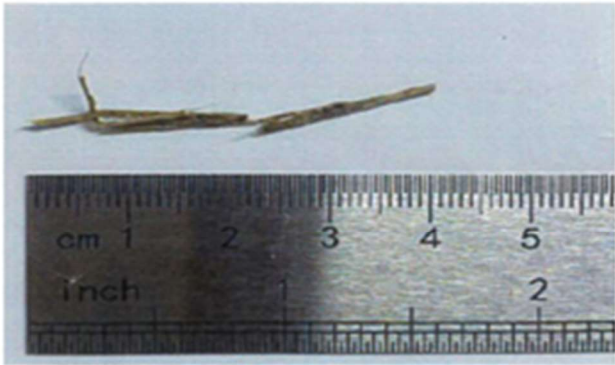
供 應 商	兆軒食品有限公司		
產品名稱	海帶根	供貨日期	113 年 10 月 14 日
異常內容 海帶根有白色線異物 			
處理情形 將學校反映事件轉知供應商並要求說明回覆			
意見回覆 已反應給原料工廠端加強篩選 包裝前使用清洗機加強清洗，嚴加篩選包裝 			
結案判定			

表號：土管

製表：李佳芸

士福美食股份有限公司客訴紀錄表			
頻率：客訴時		編號：SF-CC-01	
時間	民國113年10月30日	客戶名稱	北安國中
接單人	李佳芸	品名	時蔬大骨湯
客訴內容	707班同學於用餐時發現餐點有小飛蟲		
原因分析	依取回異物量測蟲體約0.6公分，翅膀觸鬚及四肢皆相當完整乾淨，若是在烹調過程中落入肢體會殘缺不完整且帶有油漬，因此判定後端落入可能性較大。		
再發防止	1. 公司出入口，均有加裝防蟲簾、空氣門及掛壁式黏捕捕蟲燈 每月也有委外病媒防治公司，做全廠區環境的消毒。落實每日 廠區環境衛生清潔作業，以確保出餐品質及衛生安全。 2. 請同學取餐前後，協助將餐蓋及湯蓋隨手蓋上，既可保溫又能降 低異物發生率。		
批示	衛管人員： 李佳芸 10/30 廠長： 黃昭吟 10/30 總經理： 祝忠明 10/30		

新北食品股份有限公司
客訴處理回報單

日期：113 年 11 月 04 日	學校：北安國中	班級：7 年 4 班
事件：餐碗內發現有樹枝		
原因分析： 據 貴校反應盛裝至餐碗後，用餐時發現疑似樹枝異物。 經本公司品保部會議討論分析：根據異物特徵曲折不易斷裂、高溫燃燒有植物氣味，研判異物可能為樹枝，立即比對並確認廠內未有類似材質之器具。 觀察樹枝異物發現表面較為乾淨、無沾附食物痕跡，若異物於烹煮過程夾雜較難維持表面潔淨，因此分析異物未經高溫處理，且瞭解情形得知當天風力較為強勁，故判斷該情形可能為「異物不慎落至餐蓋，開蓋後不慎進入」所致，已請人員隨時留意餐蓋表面的潔淨，造成 貴校師生用餐困擾，本公司深感抱歉。  異物圖片		
改善方法： 1. 要求送餐人員提高餐蓋及湯桶表面擦拭頻率，並隨時留意表面的潔淨度。 2. 建議打完餐可暫時將餐蓋闔上，以降低異物不慎落入之機率。 3. 同步要求上游廠商加強品質管理，並加強驗收如品質不符立即退貨。		
品保部：蕭志宏	主管：徐子紘	總經理：何智賢