



臺東縣私立均一國民中小學

檔 號：
保存年限：

簽 於總務處

中華民國 101 年 12 月 13 日

主旨：檢陳本校 101 學年度第 1 學期家長會第 2 次常委會會議記錄，
敬請 核示。

說明：

請會辦人員閱覽無誤後簽署確認。

擬辦：奉 鈞長核示後

- 一、 委請資訊組公告至校網【家長會專區】。
- 二、 會議記錄以電子郵件方式寄送家長會常務委員與本校與會同仁存查。

第一決策層

承辦人：

會辦單位：

批示：

出納組長吳佳錦 1212 1340

教導處

常務委員

董事長室

教務主任范秀琴



Mei
陳信謂前會親陳
主要有一①務此切
②福利和
請謂張英德 TKS!

人事室

校長

家長會會長

單位主管

人事主任周士玉

均一中小學蘇婉校 1214 1025



創研中心

研發中心召集人柯沛寧

台東縣私立均一國民中小學

101 學年度第 1 學期家長會常務委員第 2 次會議出席人員簽到表

時間：101 年 12 月 12 日（星期三）7 時

地點：本校一樓多功能教室 1

主席：張會長 英德

一、委員簽到名冊

編號	職 稱	家長姓名	簽到處
1	會 長	張英德	張英德
2	副 會 長	雷昭子	
3	常務委員	陳勇志	陳勇志
4	常務委員	王明泉	
5	常務委員	呂升業	
6	常務委員	林秋栗	
7	常務委員	謝珠櫻	謝珠櫻
8	常務委員	陳信謂	陳信謂
9	常務委員	朱惠美	朱惠美

二、學校人員簽到名冊：

編號	職 稱	姓 名	簽到處
1	董事長特助	江麗梅	Heri
2	校 長	蘇 婉	蘇婉
3	副 校 長	施子美	
4	教務主任	范秀琴	范秀琴
5	人會主任	周士玉	周士玉
6	創新學習研發 中心召集人	柯沛寧	柯沛寧
7	家長會秘書	吳佳錦	吳佳錦

台東縣私立均一國民中小學 101 學年度第一學期

家長會第 2 次常務委員會會議紀錄

一、會議時間：101 年 12 月 12 日（星期三）晚間 7 時

地 點：本校一樓多功能教室 1

主 席：張英德 會長

出席人數：應到總人數：9 人

實 到 人數：5 人

未 到 人數：4 人（出席人員詳見簽到單）

列席人數：應到總人數：7 人

實 到 人數：6 人

未 到 人數：1 人（列席人員詳見簽到單）

會議紀錄：吳佳錦

二、會長致詞：

感謝家長會常務委員撥冗前來與會。

三、補頒證書：

轉頒發台東縣政府授予家長會張英德會長當選證書。（如附件一）

四、會務報告：

（一）財務組報告：（如附件二）

（二）支援組報告：

1. 伙食委員會：（如附件三）

目前伙委成員有 5 位，依校方建議將增設 2 位，將尋求有意願擔任之家長。

2. 圖書館義工媽媽：

（1）志工江益源老師熱心建議，將圖書館打造動向更流暢，增設座椅及檯燈，營造更溫馨氣芬。

（2）圖書館新增 LIM 櫃，放置 7 個習慣相關書籍。

張會長英德：有些學生對特定食物有過敏情形，請學校留心。

校長回應：請健康中心於學期初，學生健康檢查時，填寫完整資料；或發調查表請家長告知，學校會特別留心每位學生之狀況，並注意伙食設計。

七、提案討論：

無

八、臨時動議：

(一)張英德會長：有關教師課程（社會、自然）進度疑義，請說明。

校長回應：

①各科領域定期每週開會，各領域召集人亦定期每週開會，針對教學、教材、未來方向、課程設計等，不斷修正；亦將於領召會議中請老師加強規劃課程。

②學期初較多校外教學之主題活動，各科領域老師配合活動教授課程，故學期初課程進度雖較緩慢但補充內容卻充實且完整。

國中部領域召集人柯沛寧老師：領域會議著重於各科課程統整，未來會考走向以能力為主，以國文為例：強調基本能力，非各版本內容。明年親師座談會將完整呈現各科整學期之教學內容及進度，以孩子學習及吸收能力為主，非一味地教課、趕課；二者間尋求平衡點。

(二)董事長特助江麗梅：

本學期每月底出版「翻滾報」，定期分享孩子在校學習的一切，也希望聆聽家長的聲音。

謝常委珠櫻：翻滾報著重報導樸門農場，期望往後可多分享與報導其他社團部分。

(三)張英德會長：寒冬將至，近來校區蛇出沒之機率增加。

校長回應：校區早期為廣大之甘蔗田，本有蛇出沒，大多為無毒之南蛇，創校至今人與蛇平安共處之，將蛇納入授課教材，教導學生勿打草驚蛇，發現蛇之緊急通報程序；亦請校工及園藝工定期割草，勿讓草過長，遇土壤有洞均立即填平之。

(四)陳會長信謂：

①始終支持嚴董事長改革及學校發展方向，但建議弱勢生比例可以做調整，或增加在地生比例。

②福利社取消是為了考慮弱勢學生，但建議學校不過渡保護之，而應以學生需求考慮福利社制度。

董事長特助江麗梅回應：

①102學年度獎學金比例會維持約1/3比例。

②學校會多提醒學生學習感恩，有關福利社制度亦會重新考量學生需求而重新規劃啟動。

(五)朱常委惠美：國中生正值青春期的兩性處於探索期，如何讓此微妙的關係轉化為共同正向之力量，需專業之輔導老師引導學生正確的兩性關係，讓學生彼此尊重，發乎情，止乎禮。本人受過專業訓練，願提供一己之才協助學校。

校長回應：禮請台東大學特教系教授推薦優秀學生擔任本校輔導老師，亦請朱常委惠美一同擔任性平輔導委員會委員，引導學生正確的兩性關係。

九、散會：晚間8時15分



圖說：台東縣政府授予家長會張英德會長當選證書。



圖說：校長轉頒台東縣政府授予家長會張英德會長當選證書。



圖說：常委們熱烈討論會務。



圖說：常委們熱烈討論會務。



圖說：常委們熱烈討論會務。



圖說：常委們熱烈討論會務。

台東縣私立均一國民中小學 101 學年度第 1 學期家長會帳務收文明細表

日期	收入	支出	結餘	摘要
101/10/26	30,000		271,002	雷副會長捐贈
101/10/26	6,100		277,102	家長會費(國小)
101/10/26	14,300		291,402	家長會費(國中)
101/11/21	10,000		301,402	朱常委惠美捐贈
101/11/21		300	301,102	學生獲獎 003-1
101/11/21		400	300,702	學生獲獎 003-2
101/11/21		400	300,302	學生獲獎 003-3
101/11/21		300	300,002	學生獲獎 003-4
101/11/29		500	299,502	獎勵老師 004
101/11/29		1,800	297,702	學生獲獎 004
小計	95,400	6,990	297,702	

附件二

製表日期：2012/11/29

製表人：林秋栗

 台東縣私立均一國民中小學

簽 於總務處

中華民國 101 年 11 月 27 日

主旨：檢陳 101 學年度第一學期第一次伙食委員會議記錄，請 核示。

說明：檢附資料如下：

- (一) 會議簽到表。(附件一)
- (二) 會議記錄乙份。(附件二)

擬辦：奉 鈞長核示後，由伙食秘書存檔備查。

會辦單位：

第一層決行

承辦單位

批示



教導處

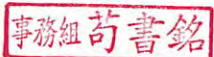


謝謝宜蓉



1128
1128

認負 劉



台東縣私立均一國民中小學
101學年度第一學期會議簽到單

- 一、 會議名稱： 第一次伙食委員會議
 二、 會議時間： 星期二（上午 9 點 0 分）
 三、 會議地點： 多功能教室(一)
 四、 會議主持人：校長 蘇婉
 五、 出席人員： 如簽到表

會議紀錄：林宜蓉

職稱、姓名	簽到	職稱、姓名	簽到
委員 702杰宏媽媽 謝珠櫻		校長 蘇婉	蘇婉
委員 702名嘉媽媽 林羿燁	林羿燁	教導主任 范秀琴	范秀琴
委員 101丁賀媽媽 蕭至娟	蕭至娟	會計主任 周士玉	
委員 702家欣媽媽 陳君屏	陳君屏	代總務主任 蘇婉	
委員 101定宇媽媽 曾梅珍	曾梅珍	伙食秘書 林宜蓉	林宜蓉

台東縣私立均一國民中小學 101 學年度第一學期伙食委員會議記錄

壹、時間：101 年 11 月 27 日（星期二）上午 9：15 ~10：00

貳、地點：多功能教室(一)

參、主席：校長 蘇婉

紀錄：林宜蓉

肆、出席：教導主任 范秀琴、委員 謝珠櫻、委員 林羿燁、委員 蕭至娟、委員 陳君屏、
委員 曾梅珍

伍、內容：

一、主席報告：

歡迎各位伙食委員參與此會議、學校伙食監察、協助的工作，讓家長們了解小孩在學校用餐的情況及食材來源、採購狀況。

二、業務報告：

1. 一週三餐菜單設計說明。(附件一-以 Excel 檔呈現)
2. 本學期住宿生早餐喜好調查表。(附件二-以 Excel 檔呈現)
3. 食材採購流程~流程圖、三餐廠商商號。(附件三-以 PPT 檔呈現)
4. 廚工人力-專業證照。(附件四~以 PDF 檔呈現)
5. 伙秘第十一週監廚日誌、剩菜處理方式。(附件五~以 Word 檔呈現)

三、提案討論：

案由一：菜單擬定與審核。

說明：目前菜單擬定由伙秘及廚工討論及參考歷年之菜單。
並無營養師調配。

辦法：(一)聘請專業營養師設計。

(二)伙秘與廚師商定。

(三)伙秘提議伙委審議。

(四)其他。

討論：略。

校長建議：可否由伙秘與廚師商定後，以 E-MAIL 方式寄給委員們，如無異議就公告周知。

決議：通過

案由二：供應廠商產生方式。

說明：目前學校合作之各類廠商約 30 家左右，有創校至今穩定供貨、有學生家長經營之商號、有上學期伙委評選的及廚師與伙秘推薦的。

辦法：(一)舊廠商延用。

(二)伙委建議，經會勘評選產生。

(三)其他。

討 論：略。

校長補充：委員們是否撥空至廠商現場會勘，採購不應只向單一廠商訂購，可有 2~3 家廠商輪流，請伙秘製作評選表並訂勘查日期及通知。

曾梅珍委員回應：本身職業是野菜批發商，送貨時會協助詢問其他餐飲業的廚師們，他們所合作品質較好的廠商名稱。

決 議：經會勘評選產生

案由三：伙食委員會開會時程。

說 明：略。

辦 法：請討論。

討 論：略。

校長補充：

(1)每學期初產生新任伙食委員時召開第一次會議，期末時召開第二次會議檢討並至廠商現場會勘。

(2)可隨時到廚房監察廚房狀況，可隨時告知要改善的部分，也可作為期末會議檢討部分。

決 議：通 過

案由四：伙食委員會組織章則草案。(如附件)

說 明：依草案內容執行工作及督導。

辦 法：請修改。

校長回應：謝珠璣委員是家長委員會常委負責家長會支援組工作，本委員會委員由她邀請其他家長擔任伙食委員，不一定是家長代表，可找具有相關背景的家長擔任，建議家長代表人數可為 7 位(未來召開會議人數過半即可)。

曾梅珍委員回應：建議多幾位委員參與。

林羿嬋委員回應：如要多找幾位委員，先了解家長們的背景及意願。

決 議：通 過

四、臨時動議：

(一)請伙食秘書製作各位伙食委員聘書。

(二)至廚房、男女宿 1 樓餐廳參觀。

五、結 語：感謝各位家長撥忱參與會議。

陸、散會



台東縣私立均一國民中小學
101學年度第一學期第1週菜單



	9/3(一)		9/4(二)		9/5(三)		9/6(四)		9/7(五)	
早餐	巧克力奶		麥 茶		豆 漿		草莓牛奶		豆 奶	
	抓 餅		起司蛋吐司		飯 糰		紅豆麵包		燒餅夾蛋	
午餐	飯	地瓜飯	飯	薏仁飯			飯	胚芽飯	飯	糙米飯
	葷主	豆腐沙茶雞	葷主	香酥魚片	葷主	肉絲炒麵	葷主	辣子雞丁	葷主	香菇肉燥
	素主	豆腐沙茶素雞	素主	香酥素魚	素主	素絲炒麵	素主	辣子素雞	素主	香菇素燥
	副	洋蔥炒蛋	副	麻婆豆腐	副	麥克雞塊	副	黃瓜燴雙片	副	開陽白菜
	青	當季鮮蔬	青	當季鮮蔬	青	當季鮮蔬	青	當季鮮蔬	青	當季鮮蔬
	湯	竹筍排骨湯	湯	蘿蔔魚丸湯	湯	冬瓜脆圓湯	湯	紫菜蛋花湯	湯	仙草蜜
	果		果	時令水果	果	時令水果	果	時令水果	甜點	
晚餐	飯	五穀飯	飯	小米飯	飯	燕麥飯	飯	地瓜飯		
	葷主	卡滋蝦排	葷主	黑胡椒豬柳	葷主	醬滷燒雞	葷主	樹子蒸魚		
	素主	卡滋素排	素主	黑胡椒素柳	素主	醬滷素雞	素主	樹子素魚		
	副	毛豆炒絞肉	副	客家小炒	副	鮮菇炒肉絲	副	香香滷味		
	青	當季鮮蔬	青	當季鮮蔬	青	當季鮮蔬	青	當季鮮蔬		
	湯	玉米濃湯	湯	香菇雞湯	湯	玉米排骨湯	湯	味噌豆腐湯		



台東縣私立均一國民中小學
101學年度第一學期第2週菜單



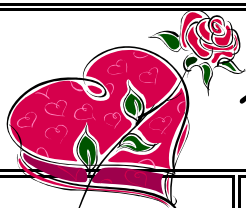
	9/10(一)	9/11(二)	9/12(三)	9/13(四)	9/14(五)
早餐	阿華田	麥 茶	豆 漿	果汁牛奶	豆 奶
	煎 包	火腿蛋吐司	饅頭加蛋	可可雜糧麵包	肉包/菜包
午餐	飯 地瓜飯	飯 薏仁飯		飯 胚芽飯	飯 糙米飯
	葷主 糖醋魚	葷主 薯塊燉雞	葷主 義大利肉醬麵	葷主 香酥雞腿	葷主 瓜仔肉
	素主 糖醋素魚	素主 薯塊素雞	素主 義大利肉醬麵	素主 香酥素腿	素主 素瓜仔肉
	副 紅蔘炒蛋	副 竹筍炒豆皮	副 微笑薯餅	副 鮮菇燴豆腐	副 洋蔥炒豆芽
	青 當季鮮蔬	青 當季鮮蔬	青 當季鮮蔬	青 當季鮮蔬	青 當季鮮蔬
	湯 苦瓜雞湯	湯 海帶豆腐湯	湯 雞茸玉米羹	湯 關東煮	湯 紅豆湯
	果	果 時令水果	果 時令水果	果 時令水果	甜點
晚餐	飯 五穀飯	飯 小米飯	飯 燕麥飯	飯 地瓜飯	
	葷主 三杯雞	葷主 味噌蒸魚	葷主 麵輪滷肉	葷主 京醬肉絲	
	素主 三杯素雞	素主 味噌素魚	素主 麵輪素肉	素主 京醬素肉	
	副 三色豆乾丁	副 螞蟻上樹	副 絲瓜麵線	副 酸菜炒麵腸	
	青 當季鮮蔬	青 當季鮮蔬	青 當季鮮蔬	青 當季鮮蔬	
	湯 蔬菜湯	湯 冬瓜湯	湯 金針肉絲湯	湯 山藥排骨湯	



台東縣私立均一國民中小學
101學年度第一學期第3週菜單



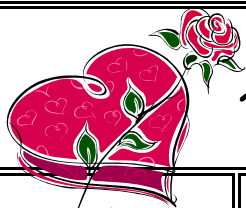
	9/17(一)		9/18(二)		9/19(三)		9/20(四)		9/21(五)	
早餐	草莓牛奶		決明子茶		豆 漿		美 祿		豆 奶	
	碗 粿		肉鬆堡		飯 糰		芋頭麵包		法式吐司	
午餐	飯	地瓜飯	飯	薏仁飯			飯	胚芽飯	飯	糙米飯
	葷主	炸雞翅	葷主	紅燒排骨	葷主	什錦炒麵	葷主	薑絲炒雞	葷主	蒜苗炒肉
	素主	炸素雞	素主	紅燒素排	素主	什錦炒麵	素主	薑絲素雞	素主	玉筍素肉
	副	韭菜炒蛋	副	涼拌海帶	副	滷味	副	蟹味粉絲煲	副	紅燒豆腐
	青	當季鮮蔬	青	當季鮮蔬	青	當季鮮蔬	青	當季鮮蔬	青	當季鮮蔬
	湯	蘿蔔排骨湯	湯	檸檬愛玉	湯	冬瓜鮮菇湯	湯	南瓜排骨湯	湯	綠豆粉圓湯
	果		果	時令水果	果	時令水果	果	時令水果	甜點	
晚餐	飯	五穀飯	飯	小米飯	飯	燕麥飯	飯	地瓜飯		
	葷主	蒜泥白肉	葷主	紅燒魚	葷主	宮保雞丁	葷主	京都大牌		
	素主	醬滷素肉	素主	紅燒素魚	素主	宮保素雞	素主	香酥素排		
	副	絲瓜麵線	副	黃瓜燴雙片	副	肉片炒雙菇	副	魚香茄子		
	青	當季鮮蔬	青	當季鮮蔬	青	當季鮮蔬	青	當季鮮蔬		
	湯	酸菜鮑菇湯	湯	竹筍排骨湯	湯	紅豆薏仁湯	湯	玉米蛋花湯		



台東縣私立均一國民中小學
101學年度第一學期第4週菜單



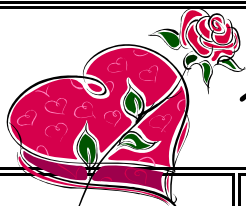
	9/24(一)		9/25(二)		9/26(三)		9/27(四)		9/28(五)	
早餐	麥芽牛奶		麥 茶		豆 漿		阿華田		豆 奶	
	蘿蔔糕		燒肉堡		水煎包		巧克力麵包		肉包/菜包	
午餐	飯	地瓜飯	飯	薏仁飯			飯	胚芽飯	飯	糙米飯
	葷主	青椒炒雞	葷主	香酥魚排	葷主	沙茶肉絲燴飯	葷主	冬瓜滷肉	葷主	卡拉雞腿排
	素主	青椒素雞	素主	香酥素魚	素主	沙茶素肉燴飯	素主	冬瓜素肉	素主	卡拉素排
	副	玉米炒蛋	副	螞蟻上樹	副	百頁滷什錦	副	芹香甜不辣	副	麻婆豆腐
	青	當季鮮蔬	青	當季鮮蔬	青	當季鮮蔬	青	當季鮮蔬	青	當季鮮蔬
	湯	白菜羹	湯	苦瓜排骨湯	湯	玉米濃湯	湯	竹筍排骨湯	湯	仙草蜜
	果		果	時令水果	果	時令水果	果	時令水果	甜點	
晚餐	飯	五穀飯	飯	小米飯	飯	燕麥飯	飯	地瓜飯		
	葷主	梅干扣肉	葷主	蘿蔔燉雞	葷主	美味蝦排	葷主	紅燒獅子頭		
	素主	梅干素肉	素主	蘿蔔素雞	素主	美味素排	素主	紅燒獅子頭		
	副	塔香海茸	副	豆芽炒木須	副	雙椒炒鮮菇	副	雪裡紅炒豆干		
	青	當季鮮蔬	青	當季鮮蔬	青	當季鮮蔬	青	當季鮮蔬		
	湯	紅豆薏仁湯	湯	味噌海芽湯	湯	黃瓜魚丸湯	湯	枸杞紫菜湯		



台東縣私立均一國民中小學
101學年度第一學期第5週菜單

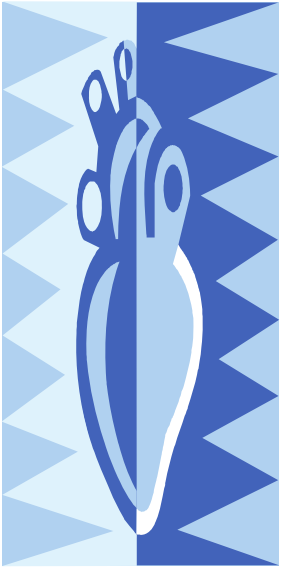


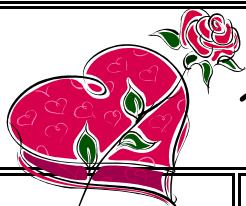
	10/1(一)		10/2(二)		10/3(三)		10/4(四)		10/5(五)	
早餐	麥芽牛奶		麥 茶		豆 漿		美祿		豆 奶	
	飯 糰		培根蛋吐司		韭菜盒		乳酪雜糧麵包		肉鬆蛋餅	
午餐	飯	地瓜飯	飯	薏仁飯			飯	胚芽飯	飯	糙米飯
	葷主	麵輪滷肉	葷主	壽喜燒	葷主	維力乾拌麵	葷主	蠔油腿仁	葷主	香酥鱈魚片
	素主	麵輪素肉	素主	壽喜燒	素主	維力乾拌麵	素主	蠔油素仁	素主	香酥素魚
	副	客家小炒	副	涼拌海帶絲	副	波浪薯條	副	豆薯炒蛋	副	蟹肉粉絲煲
	青	當季鮮蔬	青	當季鮮蔬	青	當季鮮蔬	青	當季鮮蔬	青	當季鮮蔬
	湯	刺瓜魚丸湯	湯	山藥雞湯	湯	胡瓜排骨湯	湯	酸辣湯	湯	冬瓜粉條
	果		果	時令水果	果	時令水果	果	時令水果	甜點	
晚餐	飯	五穀飯	飯	小米飯	飯	燕麥飯	飯	地瓜飯		
	葷主	香滷雞腿	葷主	香酥雞排	葷主	蘑菇炒豬柳	葷主	糖醋排骨		
	素主	香滷素腿	素主	香酥素排	素主	蘑菇炒素柳	素主	糖醋素排		
	副	豌豆炒百頁	副	咖哩洋芋	副	豆丁炒青豆	副	榨菜炒肉絲		
	青	當季鮮蔬	青	當季鮮蔬	青	當季鮮蔬	青	當季鮮蔬		
湯	湯	鮮菇紫菜湯	湯	番茄豆腐蛋花湯	湯	紅豆芋圓湯	湯	關東煮		



台東縣私立均一國民中小學
101學年度第一學期第6週菜單



	10/8(一)		10/9(二)		10/10(三)		10/11(四)		10/12(五)	
早餐	蘋果牛奶		麥 茶		豆 漿		美 祿		豆 奶	
	煎 包		火腿蛋堡		鍋 貼		菠蘿麵包		抓 餅	
午餐	飯	地瓜飯	飯	薏仁飯			飯	胚芽飯	飯	糙米飯
	葷主	味噌蒸魚	葷主	紅燒焢肉	葷主	蘑菇義大利麵	葷主	鮑菇炒肉片	葷主	香酥雞腿
	素主	味噌素魚	素主	紅燒素肉	素主	蘑菇義大利麵	素主	鮑菇炒素肉	素主	香酥素腿
	副	炒三色丁	副	肉絲炒鮮菇	副	微笑薯餅	副	蠔油豆腐	副	洋蔥炒蛋
	青	當季鮮蔬	青	當季鮮蔬	青	當季鮮蔬	青	當季鮮蔬	青	當季鮮蔬
	湯	冬瓜排骨湯	湯	羅漢菜湯	湯	雞茸玉米羹	湯	苦瓜魚丸湯	湯	綠豆脆圓湯
	果		果	時令水果	果	時令水果	果	時令水果	甜點	
晚餐	飯	五穀飯	飯	小米飯	飯	燕麥飯	飯	地瓜飯		
	葷主	橙汁排骨	葷主	三杯小卷	葷主	沙茶豬柳	葷主	咖哩雞		
	素主	橙汁素排	素主	三杯素捲	素主	沙茶素柳	素主	咖哩素雞		
	副	青椒炒雙絲	副	魚香茄子	副	蘿蔔滷味	副	金針絲瓜		
	青	當季鮮蔬	青	當季鮮蔬	青	當季鮮蔬	青	當季鮮蔬		
	湯	紫菜鮮菇羹	湯	紅棗雞湯	湯	南瓜濃湯	湯	竹筍排骨湯		



台東縣私立均一國民中小學
101學年度第一學期第7週菜單



	10/15(一)		10/16(二)		10/17(三)		10/18(四)		10/19(五)	
早餐	草莓牛奶		決明子茶		豆 漿		阿華田		豆 奶	
	煎餃		香雞堡		煎包		葵花子雜糧		法式吐司	
午餐	飯	地瓜飯	飯	薏仁飯			飯	胚芽飯	飯	糙米飯
	葷主	紅燒獅子頭	葷主	洋蔥肉片	葷主	花枝羹燴飯	葷主	咖哩雞	葷主	香酥雞腿
	素主	紅燒獅子頭	素主	醬炒素肉	素主	素花枝羹燴飯	素主	咖哩素雞	素主	香酥素雞
	副	客家小炒	副	番茄炒蛋	副	小餐包	副	玉米炒肉末	副	絲瓜麵線
	青	當季鮮蔬	青	當季鮮蔬	青	當季鮮蔬	青	當季鮮蔬	青	當季鮮蔬
	湯	胡瓜排骨湯	湯	福袋湯	湯	竹筍排骨湯	湯	黃瓜魚丸湯	湯	珍珠奶茶
	果		果	時令水果	果	時令水果	果	時令水果	甜點	
晚餐	飯	五穀飯	飯	小米飯	飯	燕麥飯	飯	地瓜飯		
	葷主	紅燒排骨	葷主	麵輪滷肉	葷主	脆瓜雞丁	葷主	柳葉魚		
	素主	紅燒素排	素主	麵輪魯素肉	素主	脆瓜素雞	素主	美味素魚		
	副	毛豆炒肉	副	焗烤馬鈴薯	副	竹筍炒肉絲	副	麻婆豆腐		
	青	當季鮮蔬	青	當季鮮蔬	青	當季鮮蔬	青	當季鮮蔬		
	湯	髮菜羹	湯	鮮菇雞湯	湯	味噌海芽湯	湯	紅豆薏仁湯		



台東縣私立均一國民中小學
101學年度第一學期第8週菜單



	10/22(一)	10/23(二)	10/24(三)	10/25(四)	10/26(五)
早餐	草莓牛奶	麥茶	豆漿	美祿	豆奶
	韭菜肉蛋餅	巧克力厚片	飯糰	起酥肉鬆麵包	包子
午餐	飯 地瓜飯	飯 薏仁飯		飯 胚芽飯	飯 糙米飯
	葷主 紅燒排骨	葷主 香酥雞排	葷主 米苔苜	葷主 三杯雞	葷主 蒜苗炒肉
	素主 紅燒素排	素主 香酥素雞	素主 米苔苜	素主 三杯素雞	素主 玉筍素肉
	副 金針燴肉絲	副 芹香百頁	副 什錦滷味	副 蟹味粉絲	副 涼拌豆腐
	青 當季鮮蔬	青 當季鮮蔬	青 當季鮮蔬	青 當季鮮蔬	青 當季鮮蔬
	湯 苦瓜貢丸湯	湯 髮菜羹	湯 冬瓜珍菇湯	湯 胡瓜排骨湯	湯 檸檬愛玉
	果	果 時令水果	果 時令水果	果 時令水果	甜點
晚餐	飯 五穀飯	飯 小米飯	飯 燕麥飯	飯 地瓜飯	
	葷主 紅燒魚塊	葷主 蒜泥白肉	葷主 宮保雞丁	葷主 美味蝦排	
	素主 紅燒素魚	素主 醬燒素肉	素主 宮保素雞	素主 美味素排	
	副 絲瓜麵線	副 黃瓜燴雙片	副 魚香茄子	副 青椒雙絲	
	青 當季鮮蔬	青 當季鮮蔬	青 當季鮮蔬	青 當季鮮蔬	
	湯 酸辣湯	湯 竹筍排骨湯	湯 紅豆湯圓	湯 玉米蛋花湯	



台東縣私立均一國民中小學
101學年度第一學期第9週菜單



	10/29(一)	10/30(二)	10/31(三)	11/1(四)	11/2(五)
早餐	果汁牛奶	大麥紅茶	豆 漿	巧克力牛奶	豆 奶
	沙拉船麵包	起司蛋吐司	煎 包	克尼姆麵包	蘿蔔糕
午餐	飯 地瓜飯	飯 薏仁飯		飯 胚芽飯	飯 糙米飯
	葷主 香酥雞翅	葷主 碧綠三鮮	葷主 蝦仁炒麵	葷主 筍乾滷肉	葷主 糖醋排骨
	素主 香酥素雞	素主 碧綠三鮮	素主 素蝦仁炒麵	素主 筍乾素肉	素主 糖醋素排
	副 紅燒豆腐	副 螞蟻上樹	副 香酥丸子	副 肉絲炒鮮菇	副 菜脯炒蛋
	青 當季鮮蔬	青 當季鮮蔬	青 當季鮮蔬	青 當季鮮蔬	青 當季鮮蔬
	湯 鳳梨苦瓜湯	湯 黃瓜魚丸湯	湯 蘿蔔排骨湯	湯 芥菜雞湯	湯 冬瓜雙圓湯
	果	果 時令水果	果 時令水果	果 時令水果	甜點
晚餐	飯 五穀飯	飯 小米飯	飯 燕麥飯	飯 地瓜飯	
	葷主 麻油雞	葷主 紅糟肉片	葷主 酥脆豬排	葷主 咖哩雞	
	素主 素麻油雞	素主 紅糟素肉	素主 酥脆素排	素主 咖哩素雞	
	副 花生炒豆丁	副 芽菜豆干絲	副 奶油絲瓜	副 玉筍炒百頁	
	青 當季鮮蔬	青 當季鮮蔬	青 當季鮮蔬	青 當季鮮蔬	
	湯 綠豆湯	湯 味噌豆腐湯	湯 枸杞蛋花湯	湯 金針肉絲湯	



台東縣私立均一國民中小學
101學年度第一學期第10週菜單



	11/5(一)	11/6(二)	11/7(三)	11/8(四)	11/9(五)
早餐	巧克牛奶	麥茶	豆漿	草莓牛奶	豆奶
	抓餅	燒肉蛋吐司	法式吐司	紅豆麵包	煎餃
午餐	飯 地瓜飯	飯 薏仁飯		飯 胚芽飯	飯 糙米飯
	葷主 油豆腐燉雞	葷主 香酥魚	葷主 肉絲炒麵	葷主 紅燒排骨	葷主 香菇肉燥
	素主 油豆腐素雞	素主 香酥素魚	素主 素絲炒麵	素主 紅燒素排	素主 香菇素燥
	副 洋蔥炒蛋	副 麻婆豆腐	副 香酥雞塊	副 黃瓜燴雙片	副 開洋白菜
	青 當季鮮蔬	青 當季鮮蔬	青 當季鮮蔬	青 當季鮮蔬	青 當季鮮蔬
	湯 吉菜排骨湯	湯 蘿蔔魚丸湯	湯 玉米濃湯	湯 紫菜蛋花湯	湯 綠豆湯
	果	果 時令水果	果 時令水果	果 時令水果	甜點
晚餐	飯 五穀飯	飯 小米飯	飯 燕麥飯	飯 地瓜飯	
	葷主 樹子蒸魚	葷主 黑胡椒豬柳	葷主 梅干扣肉	葷主 柳葉魚	
	素主 樹子素魚	素主 黑胡椒素柳	素主 梅干素肉	素主 香酥素魚	
	副 毛豆炒絞肉	副 客家小炒	副 芽菜炒肉絲	副 香香滷味	
	青 當季鮮蔬	青 當季鮮蔬	青 當季鮮蔬	青 當季鮮蔬	
	湯 芥菜鮑菇湯	湯 香菇雞湯	湯 排骨海結湯	湯 味噌豆腐湯	

101學年度第一學期

住宿生早餐喜好統計表

飲品

總人數：115

投票人數：114

項目	票數	%	項目	票數	%	項目	票數	%	項目	票數	%
豆漿	36	32	豆奶	54	47	茶類	76	67	沖泡式奶粉	15	13

餐點

	項目	票數	%	項目	票數	%	項目	票數	%	項目	票數	%	項目	票數	%
吐司類	起司	37	32	火腿	31	27	玉米	16	14	肉鬆	14	12	燒肉	30	26
	鮭魚	32	28	香雞	52	46	培根	28	25	法式吐司	28	25			
包子類	肉包	42	37	菜包	13	11	煎包	30	26	饅頭+燒肉	33	29			
	饅頭+蛋	24	21	饅頭+肉鬆	18	16	饅頭+酸菜	8	7						
蛋餅類	原味	14	12	火腿	20	18	玉米	32	28	肉鬆	14	12	燒肉	34	30
	鮭魚	25	22	韭菜	4	4	熱狗	25	22	起司	30	26	香雞	32	28
	培根	19	17												
漢堡類	火腿	35	31	玉米	17	15	肉鬆	9	8	燒肉	34	30	鮭魚	18	16
	起司	38	33	香雞	53	46	培根	27	24						
三明治類	火腿	36	32	玉米	21	18	肉鬆	19	17	燒肉	37	32	鮭魚	23	20
	起司	39	34	香雞	43	38	培根	25	22						
麵包類	甜麵包	71	62	鹹麵包	21	18	雜糧麵包	34	30						
中式	飯糰	23	20	碗粿	13	11	鍋貼	54	47	抓餅	34	30	燒餅	21	18
	韭菜盒	16	14	蘿蔔糕	23	20	芋頭酥餅	18	16						
素食	蘿蔔糕	28	25	蔬果燒餅	9	8	沙拉船麵包	21	18						

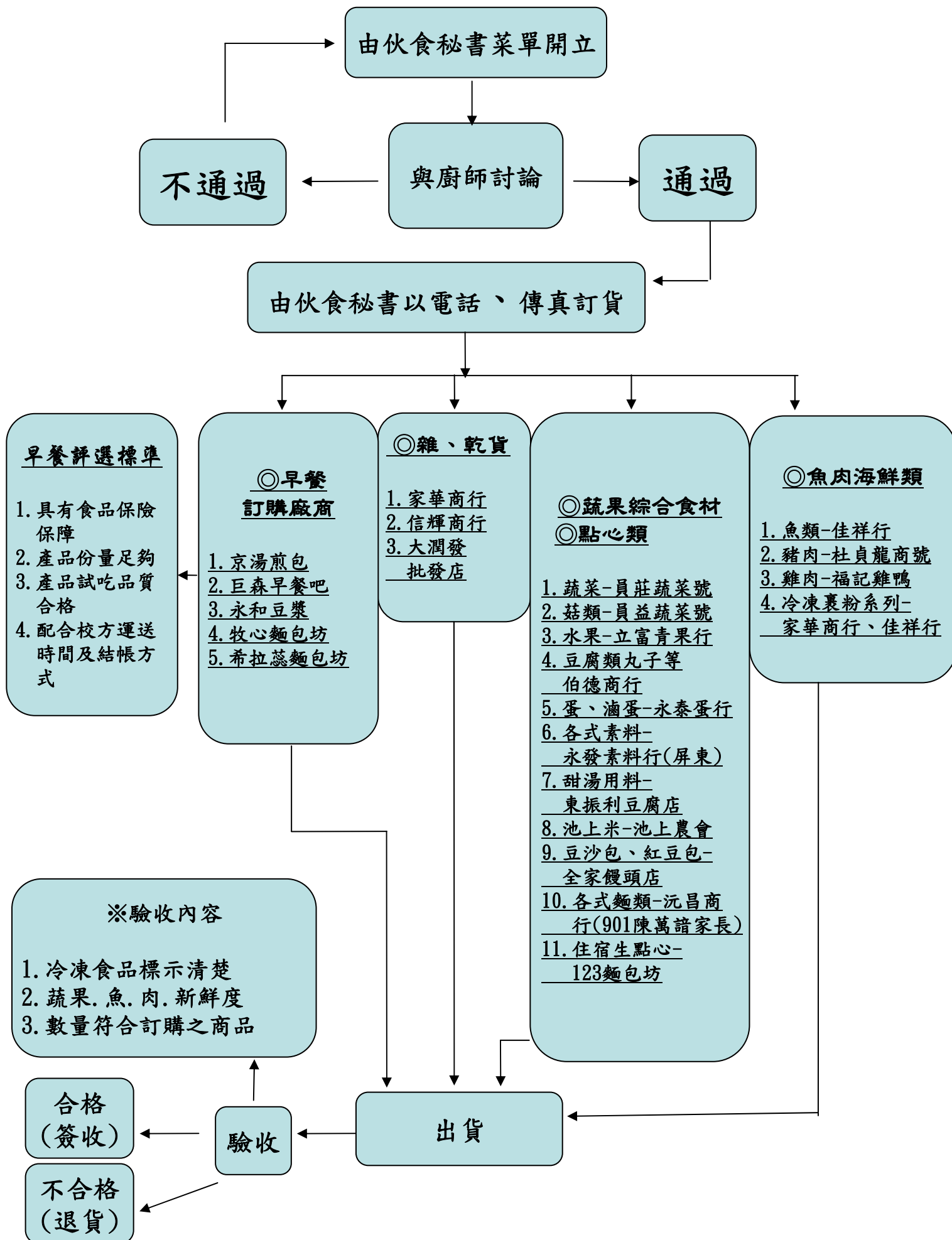
美食排行榜

飲品	第一名	茶類	第二名	豆奶	第三名	豆漿
吐司類	第一名	香雞	第二名	起司	第三名	鮭魚
包子類	第一名	肉包	第二名	饅頭+燒肉	第三名	煎包
蛋餅類	第一名	燒肉	第二名	香雞、玉米	第三名	起司
漢堡類	第一名	香雞	第二名	起司	第三名	火腿
三明治類	第一名	起司	第二名	燒肉	第三名	火腿
麵包類	第一名	甜麵包	第二名	雜糧麵包	第三名	鹹麵包
中式	第一名	鍋貼	第二名	抓餅	第三名	飯糰、蘿蔔糕
素食	第一名	蘿蔔糕	第二名	沙拉船麵包	第三名	蔬果燒餅

製表：

101年10月

均一中小學廚房採購流程圖



台東縣私立均一國民中小學 101 學年度第一學期

住宿生早餐簽約廠商及供貨內容

廠商	<u>京湯煎包</u>	<u>巨森早餐</u>	<u>永和豆漿</u>	<u>牧心</u> <u>麵包坊</u>	<u>永和豆漿</u>
日期	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
飲品	沖泡式奶粉	麥茶或決明子茶	豆 漿	美祿或阿華田	豆 奶
供應 餐 點 內 容	<u>吐司系列：</u> 黃金起司、 火腿、玉米、肉鬆 燒肉、鮭魚蛋吐司	<u>吐司系列：</u> 火腿、玉米、肉 鬆、燒肉、鮭魚、 起司、香雞、培根 蛋吐司等	<u>包子類：</u> 肉包、菜包、饅頭 +(燒肉、蛋、肉鬆 等)	<u>甜麵包類：</u> 奶酥、巧克力、紅 豆、芋泥、克寧姆 等	<u>包子類：</u> 肉包、菜包、饅頭 +(燒肉、蛋、肉鬆 等)
	<u>蛋餅系列：</u> 原味、火腿、玉 米、肉鬆燒肉、鮭 魚、韭菜蛋餅	<u>漢堡類：</u> 火腿、玉米、肉 鬆、燒肉、鮭魚、 起司、香雞、培根 蛋漢堡等	<u>蛋餅類：</u> 原味、玉米、肉 鬆、熱狗、燒肉蛋 餅	<u>鹹麵包類：</u> 起司肉鬆、熱狗蔥 花、培根起司、炸 彈麵包、玉米火 腿、肉鬆起司等	<u>蛋餅類：</u> 原味、玉米、肉 鬆、熱狗、燒肉蛋 餅
	<u>中式系列：</u> 肉包、菜包、飯 糰、煎包、碗粿、 饅頭+(酸菜、蛋、 肉鬆等)	<u>蛋餅系列：</u> 火腿、玉米、肉 鬆、燒肉、鮭魚、 起司、香雞、培根 蛋餅	<u>中式餐點：</u> 飯糰、鍋貼、法式 吐司、抓餅、韭菜 盒、蘿蔔糕、芋頭 酥餅、燒餅類	<u>雜糧麵包類：</u> 可可、乳酪、腰 果、葵花子、芝麻 核桃、山藥、蔬 菜、黑糖核桃、蜂 蜜葡萄等	<u>中式餐點：</u> 飯糰、鍋貼、法式 吐司、抓餅、韭菜 盒、蘿蔔糕、芋頭 酥餅、燒餅類
	<u>素食系列：</u> 蘿蔔糕、蔬果燒餅 、沙拉船麵包等	<u>三明治類：</u> 火腿、玉米、肉 鬆、燒肉、鮭魚、 起司、香雞、培根 三明治			
備 註	1. 每週訂購不同類項目，可讓學生食用不同口味，並避免每週重複相同項目。 2. 每天用量大所以已請 4 間廠商均提供食品保險。				

漢堡類		不加蛋	數量	加蛋	數量	厚片類		不加蛋	數量	加蛋	數量	蛋餅類		單價	數量				
蛋堡				20		烤蛋厚片				35		蛋餅		18					
漢堡		25		30		玉米厚片		35		40		蔬菜蛋餅		30					
培根堡		25		30		培根厚片		35		40		培根蛋餅		30					
火腿堡		25		30		火腿厚片		35		40		火腿蛋餅		30					
鮪魚堡		25		30		鮪魚厚片		35		40		鮪魚蛋餅		30					
叉燒堡		25		30		叉燒厚片		35		40		玉米蛋餅		30					
起士堡		25		30		起士厚片		35		40		叉燒蛋餅		30					
肉鬆堡		25		30		肉鬆厚片		35		40		肉鬆蛋餅		30					
雞香堡		30		35		乳酪餅		不加蛋	數量	加蛋	數量	起士蛋餅		30					
鮮蝦堡		30		35		烤蛋乳酪餅				30									
花枝堡		30		35		培根乳酪餅		30		35									
雞腿堡 (原味)		40		45		火腿乳酪餅		30		35		養生素食區		不加蛋	數量	加蛋	數量		
雞腿堡 (辣味)		40		45		鮪魚乳酪餅		30		35		生菜沙拉		30					
藍帶堡		40		45		叉燒乳酪餅		30		35		素鬆三明治		25		30			
燻雞堡		45		50		起士乳酪餅		30		35		素鬆堡		30		35			
						肉鬆乳酪餅		30		35		素鬆總匯		45		50			
烤土司類		不加蛋	數量	加蛋	數量	燒餅類		不加蛋	數量	加蛋	數量	素鬆燒餅		35		40			
烤蛋三明治				15		烤蛋燒餅				30		素鬆乳酪餅		35		40			
烤培根三明治		20		25		培根燒餅		30		35		蔬菜三明治		25		30			
烤火腿三明治		20		25		火腿燒餅		30		35		蔬菜堡		30		35			
烤鮪魚三明治		20		25		鮪魚燒餅		30		35		蔬菜總匯		45		50			
烤叉燒三明治		20		25		叉燒燒餅		30		35		蔬菜燒餅		35		40			
烤起士三明治		20		25		起士燒餅		30		35		蔬菜乳酪餅		35		40			
烤肉鬆三明治		20		25		肉鬆燒餅		30		35		香椿蔬菜捲餅		40					
薯餅三明治		20		25		土司類		土司	數量	厚片	數量								
雞香三明治		25		30		巧克力土司		12		25									
花枝三明治		25		30		花生土司		12		25		蒸籠		單價		數量			
鮮蝦三明治		25		30		草莓土司		12		25		粽子		25					
雞腿三明治 (原味)		35		40		奶酥土司		12		25		肉包		14					
雞腿三明治 (辣味)		35		40		奶油土司		12		25		菜包		14					
藍帶三明治		35		40		香蒜土司		12		25		白饅頭		12					
燻雞三明治		40		45		法式土司		20		25		黑糖饅頭		12					
總匯三明治		40		45		蛋類		大	數量	小	數量	芋頭饅頭		12					
培根總匯		40		45		蔥蛋		25		15									
火腿總匯		40		45		玉米蛋		25		15		飲料		大	數量	中	數量	小	數量
鮪魚總匯		40		45		鮪魚蛋		30		25		研磨咖啡		35		30		25	
叉燒總匯		40		45		燒肉煎蛋		25				(冰、去冰、溫、熱)							
起士總匯		40		45		荷包蛋 (全熟、半熟)		10				奶茶		20		15		10	
肉鬆總匯		40		45		蔬菜蛋 (叉燒、培根)		40		35		(冰、去冰、溫、熱)							
雞香總匯		45		50		其他類		胡椒粉	數量	蕃茄醬	數量	紅茶		20		15		10	
花枝總匯		45		50		薯餅		20		20		(冰、溫、熱)		20		15		10	
鮮蝦總匯		45		50		薯條		20		20		綠茶		20		15		10	
雞腿總匯 (原味)		55		60		鍋貼		20		20		(冰、去冰、溫、熱)		20		15		10	
雞腿總匯 (辣味)		55		60		熱狗		20		20		鮮奶茶		30		25		20	
藍帶總匯		55		60		蘿蔔糕		25		25		(冰、溫、熱)							
燻雞總匯		55		60		雞塊		25		25		鮮奶		40		30		20	
						生煎包		20		20		(冰、溫、熱)							
麵類		不加蛋	數量	加蛋	數量	珍珠餃		15		15		柳橙汁		25		20		15	
鐵板麵 (原味)		35		40		蔬菜捲餅 (叉燒、培根)		35				可樂		20		15		10	
鐵板麵 (黑胡椒)		35		40		抓餅類		不加蛋	數量	加蛋	數量	玉米濃湯		40		30		20	
雞絲麵		35		40		原味抓餅		20		25		(冬季限定)							
鍋燒麵		45		50		蔬菜抓餅		25		30									
						蔥肉煎餅		25		30		※加蔬菜或起士 10 元/份 ※							

甜麵包	價格	產量	出貨 民航	出貨 正氣	訂單	當日 外賣 進量	門市 隔天 外賣	外賣 剩轉 門市	下架 /耗 損	備註	土司類	價格	產量	出貨 民航	出貨 正氣	訂單	當日 外賣 進量	門市 隔天 外賣	外賣 剩轉 門市	下架 /耗 損	備註
紅豆	15										白吐司(條)	60									
芋頭	15										雙色土司(1/2)	30									
山藥	15										白土司(薄片)	30									
花生	15										白土司(厚片)	30									
菠蘿	15										胚芽土司	35									
巧克力菠蘿	15										紅蘿蔔土司	35									
奶酥	15										葡萄乾土司	50									
克寧姆	15										抹茶紅豆土司	50									
巧克力	15										咖啡堅果土司	50									
巧克力塔	10										蔓越莓土司	50									
巧克力	10										起士土司	60									
巧克力夾心	20										紅豆甜土司	65									
紅豆麻糬堡	20										奶酥甜土司	65									
菠蘿布丁	25										芋頭甜土司	65									
大波蘿紅豆	38										全麥核桃土司	70									
大波蘿奶酥	38										健康麵包										
大波蘿芋頭	38										蔓越莓雜糧	38									
咖哩餃	20										核桃雜糧	38									
大羊角	15										乳酪雜糧	38									
小羊角	10										可可核桃雜糧	38									
大蛋塔	15										芝麻核桃	38									
小蛋塔	10										芝麻長生果	38									
乳酪酥	10										五穀雜糧	38									
藍莓酥	10										肉桂雜糧	38									
紅豆麻糬酥	10										竹炭堅果	38									
蘋果派	10										蕃茄雜糧	38									
熱狗捲	10										黑豆雜糧	38									
小餐包	10										山藥雜糧	38									
漢堡	10										麥香核桃雜糧	38									
法利歐	20										胚芽雜糧	38									
牛角麵包	35										歐克雜糧	38									
牛奶芋頭	30										可可雜糧	38									
牛奶蒜味	30										黑麥核桃	38									
西西里蒜味	35										黑糖核桃	38									
											黃豆雜糧	38									
											葵花子雜糧	38									
											蔬菜雜糧	38									
											咖啡雜糧	38									
											抹茶雜糧	38									
											裸麥雜糧	38									
鹹麵包											波蘿雜糧	38									
蒜味片(包)	10										楓糖雜糧	80									
熱狗蔥花	20										黑麥水果袋	40									
玉米火腿	20										鄉村堅果棒	40									
起士條	20										鄉村法國(蒜味)	40									
培根起士	20										農夫蔓越莓	40									
起酥肉鬆	20										農夫堅果	40									
炸彈(肉鬆+奶酥)	25										農夫原味	38									
蒜味培根起士	60										農夫乳酪	50									
火腿肉鬆起司	60										酒釀桂圓核桃	60									
熱狗起士	15										亞麻仁法國棒	40									
熱鬆起士	15																				
火腿起士	15																				
洋蔥鮭魚堡	30																				
生菜燻雞堡	35																				
											下列商品無折扣										
											乳酪堅果饅頭	45									
											全麥葡萄乾饅頭	25									
統計																					

出貨:

核對:

正永和豆漿店

地址：台東市中山路 405 號

訂購專線：(089) 356648、0919-611973

外帶	桌號	總計

飲料	小杯	大杯	中式餐點		
冰奶茶	15	25	飯團	25	
冰紅茶	15	25	飯團加蛋	35	
冰豆漿	15	25	飯團加燒肉	45	
冰米漿	15	25	飯團加燒肉蛋	55	
冰豆漿加紅茶	15	25	蘿蔔糕	25	
冰豆漿加米漿	15	25	蘿蔔糕炒蛋	35	
溫豆漿	15	25	鍋貼(6個)一個6元	35	
溫米漿	15	25	韭菜盒	25	
溫豆漿加米漿	15	25	水煎包	15	
溫豆漿加紅茶	15	25	荷包蛋(2個)	15	
熱豆漿	15	25	蔥花蛋(2個)	25	
熱米漿	15	25	玉米蔥花蛋	30	
熱清漿加米漿	15	25	熱狗(4條)一條5元	15	
清漿	15	25	熱狗炒蛋	25	
熱豆漿加蛋	20	30	抓餅	25	
熱米漿加蛋	20	30	抓餅加蛋	35	
鹹豆漿	15	25	抓餅加燒肉	45	
鹹豆漿加蛋	20	30	抓餅加燒肉蛋	55	
			豬肉餡餅	25	
包子類			甜點類		
小籠湯包(8個)	55		甜酥餅	15	
肉包	15		芋頭酥餅(烤)	15	
菜包	15		紅豆酥餅(烤)	15	
白饅頭	15		千層紅豆(炸)	15	
黑糖饅頭	15		芋頭酥餃(炸)	15	
饅頭加蛋	25		芋仔餅	25	
饅頭加油條	25		肉鬆起司	20	
饅頭加肉鬆	25		法式土司	25	
饅頭加肉鬆蛋	35		法式土司加肉鬆	30	
饅頭加燒肉	35		燒餅類		
饅頭加燒肉蛋	45		燒餅	13	
蛋餅類			油條	13	
蛋餅	20		燒餅油條(半套)	20	
蛋餅(2顆蛋)	25		燒餅油條(全套)	25	
玉米蛋餅	25		燒餅加蛋	25	
肉鬆蛋餅	30		燒餅加燒肉	35	
燒肉蛋餅	40		燒餅加燒肉蛋	45	
蛋餅油條	30		燒餅加飯團	35	
熱狗蛋餅	30		燒餅加肉鬆	20	
燒肉玉米蛋餅	45		燒餅總匯(加油條、肉鬆、蛋)	40	
蛋餅油條加燒肉	50		燒餅燒肉總匯	50	

台東縣私立均一國民中小學101學年度第一學期 伙食三餐廠商資料明細表

序號	類別	商號	販賣品名	檢驗證明	備 註
1	蔬菜類	員莊蔬菜號	葉菜類	有 ☒ 沒有 ☐	☒ 大批發市場 ☒ 上學期舊廠商 ☐ 一般市場 ☐ 本學期新廠商 ☐ 學生家長 ☐ 由 介紹
			根莖類		
			瓜類		
			蔥/薑/蒜/辣椒		
			竹筍		
			豆芽菜		
2	綜合菇類 醃製類	員益蔬菜號	醃製筍類	有 ☐ 沒有 ☒	☒ 大批發市場 ☒ 上學期舊廠商 ☐ 一般市場 ☐ 本學期新廠商 ☐ 學生家長 ☒ 單一廠商 ☐ 由 介紹
			綜合菇類		
			酸菜		
			豆苗菜		
			筍絲		
			榨菜		
			木耳		
			馬鈴薯		
			綜合筍類		
			白、綠韭菜		
3	生鮮豬肉	杜貞龍商行	絞肉	有 ☒ 沒有 ☐	☒ 大批發市場 ☒ 上學期舊廠商 ☐ 一般市場 ☐ 本學期新廠商 ☐ 學生家長 ☐ 由 介紹
			肉絲		
			排骨		
			五花肉		
			胛心肉		
			梅花肉		
			軟排		
			豬血		
4	生鮮雞肉	福記雞鴨	雞腿/支	有 ☒ 沒有 ☐	☐ 大批發市場 ☒ 上學期舊廠商 ☒ 一般市場 ☐ 本學期新廠商 ☐ 學生家長 ☐ 由 介紹
			雞翅/支		
			綜合雞肉塊		
			胸肉		
			雞腿塊		
5	海帶 豆製品	柏德商行	海帶類	有 ☒ 沒有 ☐	☒ 大批發市場 ☒ 上學期舊廠商 ☐ 一般市場 ☐ 本學期新廠商 ☐ 學生家長 ☐ 由 介紹
			豆乾類		
			綜合火鍋料		
			丸子類		
			豆腐類		
			素料		
6	甜湯用料 火鍋料	東振利豆腐店	丸子類	有 ☒ 沒有 ☐	☒ 大批發市場 ☒ 上學期舊廠商 ☐ 一般市場 ☐ 本學期新廠商 ☐ 學生家長 ☐ 由 介紹
			豆腐類		
			豆乾類		
			素料		
			仙草		
			愛玉		
			粉粿		
			綜合甜湯類		
			火鍋料		
			素料		

台東縣私立均一國民中小學101學年度第一學期 伙食三餐廠商資料明細表

序號	類別	商號	販賣品名	檢驗證明	備 註	
7	冷凍鮮魚	佳祥行	各式裹粉魚塊	有 ☒ 沒有 ☐	☒ 大批發市場 ☒ 上學期舊廠商 ☐ 一般市場 ☐ 本學期新廠商 ☐ 學生家長 ☐ 由 介紹	
			各式裹粉魚片			
			其餘海鮮類			
8	春捲	明隆春捲	各式素食	有 ☐ 沒有 ☒	☐ 大批發市場 ☒ 上學期舊廠商 ☐ 一般市場 ☐ 本學期新廠商 ☒ 市區 ☐ 由 介紹	
			冷凍素肉羹			
			素餛飩			
			各式春捲			
9	麵食類	全家饅頭店	小龍包	有 ☒ 沒有 ☐	☐ 大批發市場 ☒ 上學期舊廠商 ☐ 一般市場 ☐ 本學期新廠商 ☒ 市區 ☐ 由 介紹	
			豆沙包			
			各式饅頭			
10			沅昌商行	各式麵類	有 ☒ 沒有 ☐	☐ 大批發市場 ☒ 上學期舊廠商 ☐ 一般市場 ☐ 本學期廠商 ☒ 學生家長(上屆9年級學生家長) ☒ 市區 ☐ 由 介紹
				油麵		
				烏龍麵		
				白油麵		
11	蛋類	永泰蛋行	板條	有 ☒ 沒有 ☐	☐ 大批發市場 ☐ 上學期舊廠商 ☐ 一般市場 ☒ 本學期新廠商 ☐ 學生家長 ☒ 市區 ☐ 由 介紹	
			雞蛋			
			皮蛋			
			鹹蛋			
12	當季鮮果	立富青果行	滷蛋	有 ☐ 沒有 ☒	☒ 大批發市場 ☒ 上學期舊廠商 ☐ 一般市場 ☐ 本學期新廠商 ☐ 學生家長 ☐ 由 介紹	
			蓮霧			
			西瓜			
			蘋果			
			芭樂			
			橘子			
			香蕉			
13	養樂多	東樺食品行	當季多種水果	有 ☒ 沒有 ☐	☐ 大批發市場 ☒ 上學期舊廠商 ☐ 一般市場 ☐ 本學期新廠商 ☒ 市區 ☐ 由 介紹	
			養樂多類			
			金蘋果類			
14	素料	永發素料	各式甜點	有 ☒ 沒有 ☐	☐ 大批發市場 ☒ 上學期舊廠商 ☐ 一般市場 ☐ 本學期新廠商 ☒ 外縣市-屏東縣 ☐ 由 介紹	
			各式素料商品			
			素鴨			
			素鵝			
			素雞			
			素火腿			
15	乾、雜貨	家華商行	素魚	有 ☒ 沒有 ☐	☐ 大批發市場 ☒ 上學期舊廠商 ☐ 一般市場 ☐ 本學期新廠商 ☒ 市區 ☐ 由 介紹	
			各類乾貨			
			各類雜貨			
			免洗餐具			
			果醬			
			薯餅類			
			醬料類			
調味類						

台東縣私立均一國民中小學101學年度第一學期 伙食三餐廠商資料明細表

序號	類別	商號	販賣品名	證明	備 註
16	乾、雜貨	信輝商行	各類乾貨	有 ☒ 沒有 ☐	☐ 大批發市場 ☒ 上學期舊廠商 ☐ 一般市場 ☐ 本學期新廠商 ☒ 市區 ☐ 由 介紹
			各類雜貨		
			免洗餐具		
			果醬		
			醬料類		
			調味類		
17		安東塑膠	各類五金百貨	有 ☐ 沒有 ☒	☐ 大批發市場 ☒ 上學期舊廠商 ☐ 一般市場 ☐ 本學期新廠商 ☒ 市區 ☐ 由 介紹
			廚房用品		
			免洗用具		
			鍋碗瓢盆		
18		東源興行	各類五金百貨	有 ☐ 沒有 ☒	☐ 大批發市場 ☒ 上學期舊廠商 ☐ 一般市場 ☐ 本學期新廠商 ☒ 市區 ☐ 由 介紹
			廚房用品		
			免洗用具		
			鍋碗瓢盆		
19		大潤發	洗碗精-白熊	有 ☒ 沒有 ☐	☐ 大批發市場 ☒ 上學期舊廠商 ☐ 一般市場 ☐ 本學期新廠商 ☒ 市區 ☐ 由 介紹
			各類乾貨		
			各類雜貨		
			免洗餐具		
			果醬		
			醬料類		
			調味類		
			飲品		

 廚師證			
		行政院衛生署印製	
身分證字號	V220144479	廚師證書編號	029368

		 中華民國技術士證	
		行政院勞工委員會	
印製號碼:(丙)		1928583發	

 廚師證			
		行政院衛生署印製	
身分證字號	V220469293	廚師證書編號	029368

 中華民國技術士證			
		陳陶宇珍	
身分證統一編號	V220469293	技術士證總編號	076-323268
出生日期	61/12/20	生效日期	94/12/09
製發日期	95/01/09	級別	丙級
職類(項)	中餐烹調		

姓名	賴雅蘭	出生年月日	55年 05月 25日
性別	女	有效日期	101年 1月 09日
發照單位	台東縣烹飪商業同業公會		
工作地址			
工作地址變更或展延			

姓名	賴雅蘭	職類(項)名稱	
身分證統一編號	V220144479	中餐烹調	
出生年月日	民國 55年 05月 25日	葷素食	
生效日期	民國 89年 01月 31日		
補證次數			
證照編號	095509	級別	丙級

姓名	陳陶宇珍	出生年月日	61年 12月 20日
性別	女	有效日期	101年 09月 10日
發照單位	台東縣烹飪商業同業公會		
工作地址			
工作地址變更或展延			

Technician Certificate, Republic of China
 Certificate No. 076-323268
 This is to certify that CHEN TAO YU JHEN
 ID No. V220469293 born on December 20, 1972
 has passed the required qualification examination of
 class C skill category of
 Chinese Cuisine Cookery
 thus has been duly certified,
 effective date: December 09, 2005
 (丙)014504

台均一國民中小學 101 學年度第一學期 第 11 週

學生早、午、晚餐紀錄

日期：11 月 12 日（一）

早餐	飲品	阿華田			主廚	葷	賴雅蘭
	餐點	煎包				素	陳陶宇珍
午餐	主食(葷)	主食(素)	副菜	當季鮮蔬	湯	水果/甜點	
	糖醋魚	糖醋素魚	紅蔘炒蛋	高麗菜	蓮子薏仁雞湯	無	
食材用量							
	☐ 適當 ☐ 不足 ☒ 剩多、少、微	☒ 適當 ☐ 不足 ☐ 剩多、少、微	☐ 適當 ☐ 不足 ☒ 剩多、少、微	☐ 適當 ☐ 不足 ☒ 剩多、少、微	☒ 適當 ☐ 不足 ☐ 剩多、少、微	☐ 適當 ☐ 不足 ☐ 剩多、少、微	
處理方式							
	分送獨居老人	無	分送獨居老人	分送獨居老人	無	無	

晚餐	主食(葷)	主食(素)	副菜	當季鮮蔬	湯	水果/甜點
	京醬肉絲	京醬素絲	香菇魯大白	小白菜	麻油鮑菇湯	無
食材用量						
	☒ 適當 ☐ 不足 ☐ 剩多、少、微	☒ 適當 ☐ 不足 ☐ 剩多、少、微	☐ 適當 ☐ 不足 ☒ 剩多、少、微	☒ 適當 ☐ 不足 ☐ 剩多、少、微	☒ 適當 ☐ 不足 ☐ 剩多、少、微	☐ 適當 ☐ 不足 ☐ 剩多、少、微
處理方式						
	無	無	分送獨居老人	無	無	無

伙食秘書

單位主管

副校長

校長

均一國民中小學 101 學年度第一學期 第 11 週

學生早、午、晚餐紀錄

日期：11 月 13 日 (二)

早餐	飲品	麥茶				主廚	葷	賴雅蘭
	餐點	香雞吐司					素	陳陶宇珍
午餐	主食(葷)	主食(素)	副菜	當季鮮蔬	湯	水果/甜點		
	馬鈴薯燉雞	馬鈴薯素雞	芹香炒豆皮	空心菜	山藥排骨湯	橘子		
餐								
	☐適當 ☐不足 ☒剩多、少、微							
食	☐適當 ☐不足 ☒剩多、少、微							
	☐適當 ☐不足 ☒剩多、少、微							
處理								
	分送獨居老人	無	分送獨居老人	分送獨居老人	無	無	無	無

晚餐	主食(葷)	主食(素)	副菜	當季鮮蔬	湯	水果/甜點		
	麵輪滷肉	麵輪素肉	螞蟻上樹	龍鬚菜	酸辣湯	無		
餐								
	☐適當 ☐不足 ☒剩多、少、微							
食	☐適當 ☐不足 ☒剩多、少、微							
	☐適當 ☐不足 ☒剩多、少、微							
處理								
	分送獨居老人	無	無	無	無	無	無	無

伙食秘書

單位主管

副校長

校長

台東縣私立均一國民中小學 101 學年度第一學期 第 11 週
學生早、午、晚餐紀錄 日期：11 月 14 日 (三)

早餐	飲品	豆漿					主廚	葷	賴雅蘭			
	餐點	玉米蛋餅						素	陳陶宇珍			
午餐	主食(葷)	什錦麵	主食(素)	什錦麵	副菜	地瓜球	當季鮮蔬	青江菜	湯	冬瓜海帶湯	水果/甜點	柳丁
												
食材用量	☐ 適當 ☐ 不足 ☒ 剩多、少、微	☒ 適當 ☐ 不足 ☐ 剩多、少、微	☒ 適當 ☐ 不足 ☐ 剩多、少、微	☐ 適當 ☐ 不足 ☒ 剩多、少、微	☒ 適當 ☐ 不足 ☐ 剩多、少、微	☐ 適當 ☐ 不足 ☒ 剩多、少、微	☒ 適當 ☐ 不足 ☐ 剩多、少、微	☒ 適當 ☐ 不足 ☐ 剩多、少、微	☒ 適當 ☐ 不足 ☐ 剩多、少、微	☒ 適當 ☐ 不足 ☐ 剩多、少、微	☒ 適當 ☐ 不足 ☐ 剩多、少、微	☒ 適當 ☐ 不足 ☐ 剩多、少、微
												
處理方式	分送獨居老人	無	無	無	分送獨居老人	無	無	無	無	無	無	無

晚餐	主食(葷)	主食(素)	副菜	當季鮮蔬	湯	水果/甜點
	三杯雞	三杯素雞	絲瓜麵線	油菜	番茄蔬菜湯	無
餐 食 材 用 量						
	☐ 適當 ☐ 不足 ☒ 剩多、 ☐ 少、 ☐ 微	☒ 適當 ☐ 不足 ☐ 剩多、 ☐ 少、 ☐ 微	☒ 適當 ☐ 不足 ☐ 剩多、 ☐ 少、 ☐ 微	☐ 適當 ☐ 不足 ☒ 剩多、 ☐ 少、 ☐ 微	☒ 適當 ☐ 不足 ☐ 剩多、 ☐ 少、 ☐ 微	☐ 適當 ☐ 不足 ☐ 剩多、 ☐ 少、 ☐ 微
處理 方 式						
	分送獨居老人	無	無	分送獨居老人	無	無

伙食秘書

單位主管

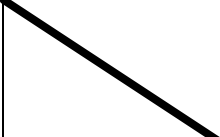
副校長

校長

均一國民中小學 101 學年度第一學期 第 11 週

學生早、午、晚餐紀錄

日期：11 月 15 日(四)

早餐	飲品	決明子茶			主廚	葷	賴雅蘭						
	餐點	葵花子麵包				素	陳陶宇珍						
午餐	主食(葷)	香酥雞排	主食(素)	香酥素排	副菜	鮮菇燴豆腐	當季鮮蔬	杏菜	湯	蘿蔔馬蹄湯	水果/甜點	香蕉	
													
食材用量	■適當 □不足 □剩多、少、微		■適當 □不足 □剩多、少、微		□適當 □不足 ■剩多、少、微		□適當 □不足 ■剩多、少、微		■適當 □不足 □剩多、少、微		■適當 □不足 □剩多、少、微		
													
處理方式		無		無		分送獨居老人		分送獨居老人		無			
		無		無		分送獨居老人		分送獨居老人		無		無	

晚 餐	主食(葷)	主食(素)	副菜	當季鮮蔬	湯	水果/甜點
	味噌蒸魚	味噌素魚	竹筍炒肉絲	大陸妹	餛飩湯	無
食 材 用 量						
	☐ 適當 ☐ 不足 ☒ 剩多、少、 <u>微</u>	☒ 適當 ☐ 不足 ☐ 剩多、少、微	☐ 適當 ☐ 不足 ☒ 剩多、少、 <u>微</u>	☒ 適當 ☐ 不足 ☐ 剩多、少、微	☒ 適當 ☐ 不足 ☐ 剩多、少、微	☐ 適當 ☐ 不足 ☐ 剩多、少、微
						
處 理 方 式	分送獨居老人	無	分送獨居老人	無	無	無

伙食秘書

單位主管

副校長

校長

均一國民中小學 101 學年度第一學期 第 11 週
早、午、晚餐紀錄 日期：11 月 16 日(五)

早 餐	飲 品	豆 奶					烹 調 者	葷	賴雅蘭	
	餐 點	肉包/菜包					素	陳陶宇珍		
午 餐	主食(葷)	主食(素)	副菜	當季鮮蔬	湯	水果/甜點				
	瓜仔肉	瓜仔素肉	洋蔥炒豆芽	波菜	紅豆湯圓湯	無				
食 材 用 量							☒ 適當 ☐ 不足 ☐ 剩多、少、微			
							☒ 適當 ☐ 不足 ☐ 剩多、少、微			
處 理 方 式							☐ 適當 ☐ 不足 ☒ 剩多、少、 ☒ 微			
							☐ 適當 ☐ 不足 ☒ 剩多、少、 ☒ 微			
每週： ☒ 廚房環境衛生檢查 ☒ 庫房進出貨管理 ☒ 召開廚房會議 ☒ 訂購乾、雜貨、下週食品 ☒ 討論本週食材是否適當 ☒ 整理每餐照片並存檔										

伙食秘書

單位主管

副校長

校長

廚房剩菜處理方式及流程

剩餘食材(熟食)



由光明社區志工協助將剩菜裝成一小袋



由校方分送愛心給獨居老人



由愛心志工協助將愛心分送獨居老人



台東縣私立均一國民中小學學生伙食管理委員會組織章則

壹、依據

- 一、依教育處公文中華民國 100 年 11 月 4 日府教體字第號函 1003048727 辦理。
- 二、依 100 年 10 月 18 日(星期二)上午第 8 次主管會議決議事項。

貳、目的

為維護本校學生身心健康，提供衛生、美味、經濟之伙食，並加強伙食衛生管理，特以成立學生伙食管理委員會，以下簡稱伙委會。

參、組織與職掌

- 一、委員會組織：本會設置委員共五人，由本校學輔主任、總務主任、會計主任及家長代表 2 人擔任，主任委員由委員推派擔任之，委員會下設伙食秘書一人，由本校校長指定人員擔任。
- 二、委員會職責：擬定本校伙食管理計畫、廠商會勘評選、菜單審查；廚房設備、器材維護及環境衛生管理。
- 三、主任委員：負責召開委員會並擔任主席，研商、策劃、督導伙食管理等一切事宜。
- 四、伙食秘書職責：
 - (一) 工作執掌：
 - (1)監督廚工定期健康檢查、衛生局抽查聯絡窗口。
 - (2)連絡廠商食材採購、訂貨、進貨、出貨事宜。
 - (3)製作每月損益表、庫存表及每週菜單公告於網站及校內公佈欄。
 - (4)每月伙食廠商請款。
 - (5)監廚：廚工工作分配、廚務監督，廚房環境衛生及安全維護管理及臨時事件處理。

肆、本章則經本次伙委會修訂奉 校長核可後實施，再修正時亦同。