

楠西國小105學年度下學期第9-10週午餐食譜暨意見回饋表

日期	主菜	副食	湯	主食	味道	分量
4月10日星期一	青椒炒肉絲	炒南瓜 有機蔬菜	飽飽湯	白飯	☐ ☐ ☐ 差 可 優	☐ ☐ ☐ 少 足 多
4月11日星期二	豆乳雞	芹菜炒豆干 炒油菜	蘿蔔玉米湯	白飯	☐ ☐ ☐ 差 可 優	☐ ☐ ☐ 少 足 多
4月12日星期三	什錦炒麵	綜合滷味	綠豆薏仁湯		☐ ☐ ☐ 差 可 優	☐ ☐ ☐ 少 足 多
4月13日星期四	糖醋魚丁	螞蟻上樹 炒高麗菜	大頭菜貢丸湯	糙米飯	☐ ☐ ☐ 差 可 優	☐ ☐ ☐ 少 足 多
4月14日星期五	筍干控肉	炒南瓜 炒菠菜	冬瓜湯	白飯	☐ ☐ ☐ 差 可 優	☐ ☐ ☐ 少 足 多
4月17日星期一	雞肉燴麵輪	炒銀芽 有機蔬菜	大黃瓜香菇丸湯	白飯	☐ ☐ ☐ 差 可 優	☐ ☐ ☐ 少 足 多
4月18日星期二	蘿蔔燒肉	炒大白菜 雪裡紅炒豆干	紫菜蛋花湯	白飯	☐ ☐ ☐ 差 可 優	☐ ☐ ☐ 少 足 多
4月19日星期三	鹹粥	炸(小)雞腿			☐ ☐ ☐ 差 可 優	☐ ☐ ☐ 少 足 多
4月20日星期四	客家小炒	洋蔥炒蛋 炒A菜	酸菜鴨肉湯	五穀飯	☐ ☐ ☐ 差 可 優	☐ ☐ ☐ 少 足 多
4月21日星期五	紅燒豆腐	玉米炒蛋 炒高麗菜	花椰菜湯	白飯	☐ ☐ ☐ 差 可 優	☐ ☐ ☐ 少 足 多

本期其他意見：

注意事項： ()年()班 級任：()

1. 學生用餐完畢，才可以打包。
2. 數量不足，請直接到廚房補充。
3. 請鼓勵學生細嚼慢嚥，及注意飲食之均衡。
4. 打飯菜的同學請注意衛生，勤洗手、並戴口罩、帽子及圍裙。打飯菜時，避免與同學交談！
5. 本表請於用餐期間結束後，簽名交回午餐執秘。

設計者： 採購者： 執行秘書：柯玉芳 校長：朱玉君