

楠西國小105學年度下學期第13-14週午餐食譜暨意見回饋表

日期	主菜	副食	湯	主食	味道	分量
5月8日星期一	蘿蔔滷麵輪	炒四色 有機蔬菜	黃豆芽蕃茄排骨湯	白飯	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 差 可 優	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 少 足 多
5月9日星期二	鹹酥雞	芹香豆干 炒A菜	青菜豆腐湯	白飯	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 差 可 優	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 少 足 多
5月10日星期三	雞肉飯	酸菜筍絲 肉燥	高麗菜蘿蔔湯		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 差 可 優	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 少 足 多
5月11日星期四	三杯旗魚	桂竹筍炒肉絲 炒油菜	紫菜蛋花湯	白飯	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 差 可 優	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 少 足 多
5月12日星期五 五-母親節音樂會	洋蔥燒肉	蕃茄炒蛋 炒高麗菜	味噌海帶芽湯	白飯	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 差 可 優	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 少 足 多
5月15日星期一	蒼蠅頭	麻婆豆腐 有機蔬菜	冬瓜龍骨湯	白飯	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 差 可 優	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 少 足 多
5月16日星期二	黑胡椒雞柳	炒菠菜 銀芽炒豆干	蘿蔔大骨湯	白飯	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 差 可 優	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 少 足 多
5月17日星期三	什錦炒麵	綜合滷味	鴨肉湯	白飯	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 差 可 優	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 少 足 多
5月18日星期四	客家小炒	豆薯炒蛋 炒高麗菜	鮭魚味噌湯	白飯	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 差 可 優	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 少 足 多
5月19日星期五	咖哩肉丁	螞蟻上樹 炒芥藍菜	餛飩湯	白飯	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 差 可 優	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> 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