

檔 號：

保存年限：

簽 於臺北市立弘道國民中學學務處

113年1月3日

主旨：檢陳本校112學年度第1學期「第四次(12月份)午餐供應委員會」會議紀錄，敬請核閱。

說明：

一、會議已於112年12月20日(三)10：20召開並辦理完畢。

二、會議紀錄與資料詳如附件。

擬辦：奉核後賡續辦理。

敬陳 校長

會辦單位：總務處、七年級級導師、八年級級導師、九年級級導師、事務組長等

承辦單位 電話：02-23715520轉310審核

決行

教師兼
衛生組長 杜毓凱
0107/11/17

學生事務處
主任 黃朝楠
0108/0845

臺北市立弘道國民中學112學年度第一學期第4次(12月份)午餐供應委員會會議紀錄

一、會議時間：112年12月20日(三) 10:20~11:10

二、會議地點：經緯樓2F會議室

三、主席：唐廷俊 校長

紀錄：蘇沛潔

四、出席人員：(如簽到表)

五、列席人員：(如簽到表)

六、主席報告：(略)

七、討論事項：

議題一：12月供餐份數統計

	食家安	第一	總人數
12月訂購人數	391+1	601+4	992+5

弘道國中112年11月營養午餐收費統計表

112.11.30

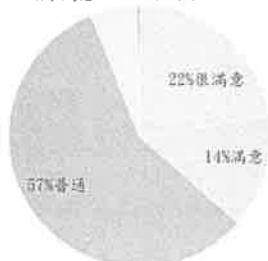
月份	廠商	金額	總餐數	廠商申請款	廠商請款合計	合作社申請款 (清潔費)	本月付款總計
11	食家安學生總餐數	359640	5994	353646	353646	5994	359640
	食家安教職員總餐數	0	0	0			
11	第一學生總餐數	929160	15486	913674	962172	16308	978480
	第一教職員總餐數	49320	822	48498			
總合計		1398120	22302	1315818	1315818	22302	1338120
匯費					1,338,120		
匯入學校金額:							

議題二：11月滿意度調查結果

食家安

整體而言你對學校午餐是否滿意?

6%不滿意 0%很不滿意



項目	項目	很滿意	滿意	普通	不滿意	很不滿意
Q1	供應量	32%	19%	49%	0%	0%
Q2	菜單	22%	20%	55%	3%	0%
Q3	調味	20%	22%	51%	3%	3%
Q4	口感	21%	17%	53%	4%	4%
Q5	整體	22%	14%	57%	6%	0%

質化回饋

11/28 廠商「食家安」班級:713▲學生餐桶發現1cm的生物異物

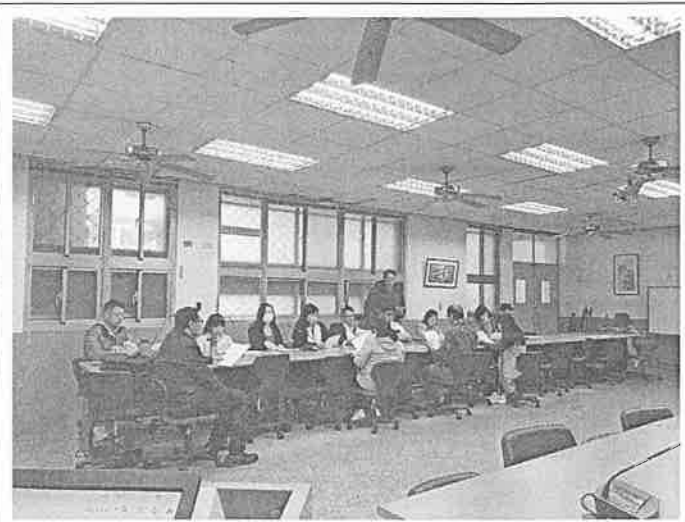
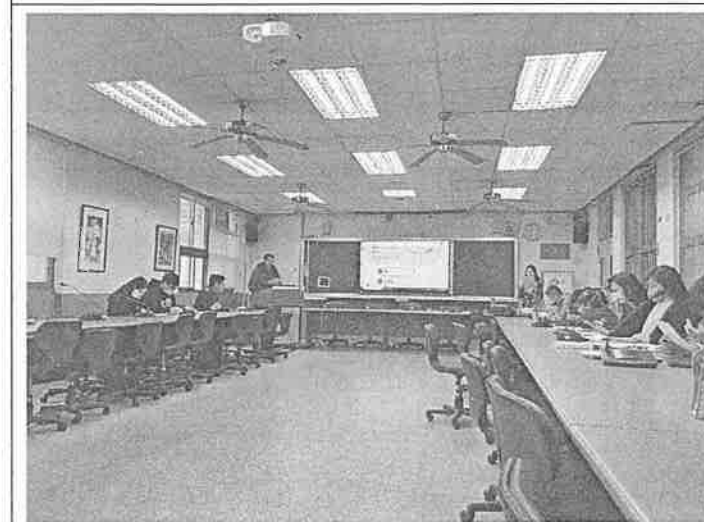
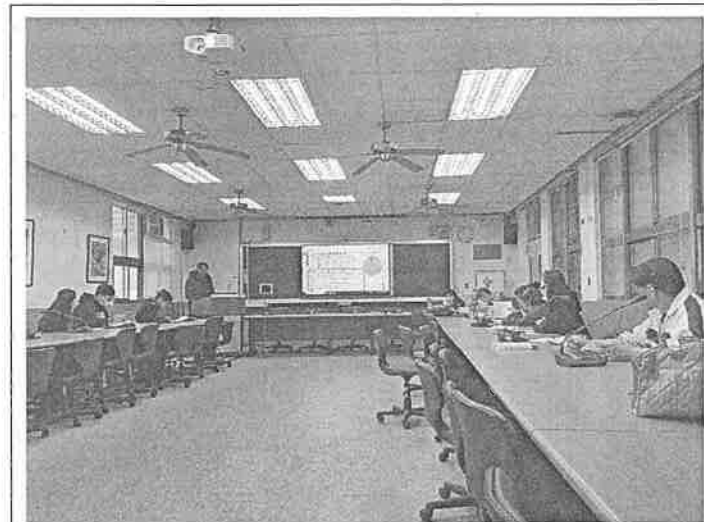
委員投票：不扣點6票，扣點2票。(未過半數不計點。)

議題五：食物中毒桌面演練

八、臨時動議：

無

會議照片



臺北市立弘道國民中學午餐供應委員會

112 學年度第一學期第 4 次 (12 月份)會議簽到表

一、 會議時間：112 年 12 月 20 日(星期三)10:20~11:00

二、 會議地點：2 樓會議室

三、 主持人：唐廷俊校長

四、 記錄：蘇沛潔

五、 出席人員：

職稱	簽名	職稱	簽名
校長	唐廷俊	七級導師	黃奕新
學務主任	黃朝榮	八級導師	吳維芳
總務主任	曾正一	九級導師	林怡平
事務組長	請假	家長會代表	巫萃穎
衛生組長	林毓宏	家長會代表	李三財
合作社理事主席	黃仁山	家長會代表	陳毓宏
學生代表	邱所為	學生代表	黃柏睿

六、 列席人員：

第一餐盒股份有限公司	食家安飲食文化股份有限公司
有出席	黃宇聖 黃曉吟

臺北市立弘道國民中學 簽稿會核單

案 情 摘 要	檢陳本校112學年度第1學期「第四次(12月份)午餐供應委員會」會議紀錄，敬請核閱。		
主 辦 單 位	臺北市立弘道國民中學	總 收 文 號	
受 會 單 位	會 核 意 見 及 簽 章	收 會 時 間	會 畢 時 間
九年級級導師		0104 1108	0104 1110
事務組長		0105 1117	
合作社理事主席			

案 情 摘 要	檢陳本校112學年度第1學期「第四次(12月份)午餐供應委員會」會議紀錄，敬請核閱。		
主 辦 單 位	臺北市立弘道國民中學	總 收 文 號	
受 會 單 位	會 核 意 見 及 簽 章	收 會 時 間	會 畢 時 間
家長會	弘道國中 家長會會長 巫芊穎	01/12 1005	

日期	星期	主食	主菜一	主菜二	副菜一	蔬菜	湯品	附品	午餐 供應 時間	晚餐 供應 時間	訂座 電話	訂座 人數	訂座 時間	訂座 地點	訂座 費用	訂座 人數	訂座 時間	訂座 地點	訂座 費用
02	二	燕麥飯 白米+燕麥-蒸	家鄉滷肉 祥園豬肉+時蔬-滷	番茄炒蛋 番茄+蛋+時蔬-煮	鮮蔬粉絲 冬粉+時蔬-煮	青菜	◎黑糖包心圓 包心圓+QQ圓+黑糖-煮	6.5	2.9	1.9	2.9								883
03	三	有機飯 有機米-蒸	瓜仔雞 雞肉+木瓜+時蔬-煮	★香酥魚塊X2 魚-炸	蒜香四季 四季豆+榨菜+時蔬-炒	有機蔬菜	四神湯 祥園豬肉+薏仁+時蔬-煮	6.3	2.8	1.9	2.9								861
04	四	DIY滷肉飯 白米-蒸	★酥炸翅小腿X2 翅小腿-炸	香菇肉燥 祥園豬肉+時蔬-滷	彩繪花椰 花椰菜+時蔬-炒	有機蔬菜	蔬菜雞湯 雞肉+時蔬-煮	6.4	2.9	2.0	2.7								869
05	五	糙米飯 白米+糙米-蒸	蜜香豬排X1 豬排-煎	春川炒雞 雞肉+泡菜+年糕+時蔬-燒	◎奶香火腿玉米 玉米+火腿+時蔬-煮	有機蔬菜	紫菜湯 紫菜+薑-煮	6.3	2.9	2.0	2.8								866
08	一	胚芽飯 白米+胚芽米-蒸	瑪莎曼咖哩 祥園豬肉+馬鈴薯+時蔬-煮	★鹽酥雞X3 雞肉-炸	滷汁海結 海結+時蔬-滷	青菜	柴魚味噌湯 味噌+豆腐+柴魚片-煮	6.6	3.1	1.9	2.8								901
09	二	蔥香雞汁拌麵 雞+雞肉+時蔬-煮	香嫩雞翅X1 三節雞翅-烤	梅甘薯條X5 地瓜薯條+梅子粉-炸	香炒鮮瓜 瓜+時蔬-炒	青菜	酸辣湯 祥園豬肉+豆腐+時蔬-煮	6.6	3.0	2.0	2.9								901
10	三	有機飯 有機米-蒸	蒲燒鯛X1 鯛魚+芝麻-烤	照燒嫩雞 雞肉+時蔬-燒	鮮蔬高麗 高麗菜+時蔬-炒	有機蔬菜	蔬菜排骨湯 排骨+時蔬-煮	6.3	3.0	2.0	2.7								869
11	四	薏仁飯 白米+薏仁-蒸	起司紐澳良炒雞 雞肉+起司+時蔬-炒	滑嫩蒸蛋 蛋+時蔬-蒸	芝香芽菜 豆芽菜+時蔬-煮	有機蔬菜	番薯西米露 地瓜+西谷米+椰奶-煮	6.5	2.8	1.9	2.7								867
12	五	紅藜飯 白米+紅藜米-蒸	雲南五花肉 祥園豬肉+時蔬-煮	雞茸油腐 油腐+雞肉+時蔬-煮	燉煮蘿蔔 蘿蔔+時蔬-燒	有機蔬菜	香菇雞湯 香菇+雞肉+薑絲-煮	6.4	3.0	2.0	2.7	履歷 豆漿							877
15	一	小米飯 白米+小米-蒸	無錫排骨 祥園豬肉+芝麻+年糕-煮	★◎麥克雞塊X2 雞塊-炸	彩蔬海絲 海絲+時蔬-煮	青菜	羅宋湯 蘿蔔+時蔬-煮	6.4	2.9	1.9	2.9								876
16	二	燕麥飯 白米+燕麥-蒸	莎莎嫩雞 雞肉+時蔬-煮	醬燒魚條X2 魚-燒	鮮炒花椰 花椰菜+時蔬-炒	青菜	巧達濃湯 馬鈴薯+時蔬-煮	6.4	2.9	2.0	2.9								878
17	三	有機飯 有機米-蒸	嫩汁雞排X1 雞排-煎	壽喜燒豬 祥園豬肉+時蔬-燒	時令鮮瓜 瓜+時蔬-煮	有機蔬菜	◎冬瓜珍珠 粉圓+冬瓜罐-煮	6.3	2.8	1.9	3.0								865
23	二	五穀飯 白米+五穀米-蒸	BBQ豬排X1 豬排-煎	◎關東煮 白蘿蔔+黑輪+魚丸+時蔬-煮	田園蔬菜 玉米+時蔬-煮	青菜	味噌湯 味噌+海芽-煮	6.6	3.0	1.9	3.0								903
24	三	有機飯 有機米-蒸	紅燒雞排X1 雞排-煎	豆干炒魷魚 祥園豬肉+豆干+魷魚+時蔬-炒	雙色芽菜 豆芽菜+時蔬-煮	有機蔬菜	酸菜肉絲湯 祥園豬肉+酸菜+時蔬-煮	6.3	2.9	1.9	2.8								864
25	四	胚芽飯 白米+胚芽米-蒸	◆沙茶魚 水蜜+時蔬-煮	京醬豬肉 祥園豬肉+時蔬-燒	翠炒白菜 白菜+時蔬-炒	有機蔬菜	冬瓜山粉圓 山粉圓+冬瓜塊-煮	6.4	2.8	2.0	2.9								871
26	五	DIY排骨酥麵 油麵-煮	★排骨酥X3 祥園豬肉-炸	鵝蛋滷味拼盤 豆干+鵝蛋+時蔬-滷	清炒花椰 花椰菜+時蔬-炒	有機蔬菜	蘿蔔湯 蘿蔔+時蔬-煮	6.6	2.8	1.9	2.7								874

寒假結束 2月開始	
-----------	--

16	五	薏仁飯 白米+薏仁-蒸	日式咖哩豬 祥園豬肉+馬鈴薯+時蔬-煮	★鹽酥雞X3 雞肉-炸	翠炒鮮瓜 瓜+時蔬-煮	有機蔬菜	薑絲海芽湯 海芽+薑-煮	6.6	3.2	1.9	2.8		909
17	六	紅藜飯 白米+紅藜米-蒸	沙茶炒雞 雞肉+時蔬-炒	◎白菜獅子頭X1 獅子頭+時蔬-燒	日式蘿蔔 蘿蔔+紫魚+時蔬-燒	有機蔬菜	羅宋湯 蕃茄+時蔬-煮	6.5	3.0	2.0	2.9		893
19	一	胚芽飯 白米+胚芽米-蒸	安東燉雞 雞肉+時蔬-燉	泡菜年糕 祥園豬肉+年糕+泡菜+時蔬+芝麻-煮	鮮蔬海絲 海絲+時蔬-煮	青菜	豆腐味噌湯 味噌+豆腐-煮	6.4	3.0	2.0	2.7		877
20	二	雞肉絲飯 白米+雞肉-蒸	鐵路豬排X1 豬排-適	筍干滷蛋 蛋+豆腐+時蔬-煮	爆炒高麗 高麗菜+時蔬-炒	青菜	客家蘿蔔湯 祥園豬肉+時蔬-煮	6.5	2.8	1.9	2.7		867
21	三	有機飯 有機米-蒸	叉燒豬肉 祥園豬肉+時蔬-燒	★酥炸魚塊X2 魚-炸	打拋四季 四季豆+祥園豬肉+時蔬-炒	有機蔬菜	鮮瓜雞湯 雞肉+時蔬-煮	6.3	2.8	1.9	2.8		856
22	四	燕麥飯 白米+燕麥-蒸	蠔油蒜味雞 雞肉+時蔬-煮	◎奶香可樂餅X1 可樂餅-烤	油蔥芽菜 豆芽菜+時蔬-煮	有機蔬菜	鮮蔬排骨湯 祥園豬肉+時蔬-煮	6.3	2.9	2.0	2.9		871
23	五	小米飯 白米+小米-蒸	醬燒豬肉 祥園豬肉+時蔬-煮	★卡啦雞排X1 雞排-炸	繽紛花椰 花椰菜+時蔬-炒	有機蔬菜	元宵甜湯圓 紅豆+湯圓-煮	6.3	2.8	1.9	3.0		865
26	一	紅藜飯 白米+紅藜米-蒸	◆糖醋鮮魚 水蜜桃+時蔬-煮	馬鈴薯燉雞 雞肉+時蔬-煮	爆炒白菜 白菜+時蔬-炒	青菜	綠豆薏仁湯 綠豆+薏仁-煮	6.3	2.9	1.9	2.8		864
27	二	糙米飯 白米+糙米-蒸	家常豬肉 祥園豬肉+時蔬-炒	◎咖哩魚丸 魚丸+黑糖+時蔬-煮	紅仁高麗 高麗菜+時蔬-炒	青菜	大滷湯 祥園豬肉+豆腐+時蔬-煮	6.4	2.9	2.0	2.8		874

二二八 放假一天

29	DIY白醬麵	★香酥麵小腿X2	奶香白醬	清炒鮮瓜	有機蔬菜	榨菜肉絲湯	國產豆漿	6.4	3.0	2.0	2.9	886
	麵+時蔬-煮	麵小腿-炸	洋蔥豬肉+時蔬-煮	瓜+時蔬-煮		洋蔥豬肉+榨菜+時蔬-煮						
	本公司全面使用「非基因改造」之豆製品及玉米★表示3章1Q增加溯源水產品★表示炸物★表示加工品 / 本菜單「未使用輻射污染食 ※本菜單含有甲殼類、芒果、花生、牛(羊)奶、蛋、堅果類、芝麻、含麸質之穀物、大豆、魚類及以上各項其製品。不適合作其過敏體質者食用※											
	主菜種類(次/月)		主菜食材特性(次/月)		副菜食材分析(次/月)		其他分析(次/月)					
	豬肉	雞肉	生鮮食材	調理食品	加工食品		魚肉類	其他	油炸品	甜湯		
次	次	次	次	次	次	次	次	次	次			
0	14	12	28	0	5	2	10	6				



第一餐盒

專營營養午餐
電話：(02)2652-1898

地址：台北市南港區重陽路 263 巷 8 號
營養師：陳品靜(營養字第 005184 號)



113 年 1+2 月 學生營養午餐菜單 弘道國中

日期	週	主食	主菜	副菜一	副菜二	副菜三	湯品	午餐 供應 時間	蔬菜 /份	肉類 /份	蛋豆 /份	油脂 /公克	每餐 大卡	蛋白質 公克
2	二	白米飯 白米	豬肉壽喜燒 豬肉、白菜、蔬菜(煮)	★虱目魚排 X1 虱目魚排(炸)	彩椒鮮蔬 彩椒、蔬菜(炒)	蔬菜	黃瓜小排湯 大黃瓜、小排	6:30-12:00	2.5	2	2.8	805	262	
3	三	有機白米飯 有機白米	宮保雞丁 雞肉、馬鈴薯、蔬菜、花生(炒)	肉絲豆干 滷豆干、肉絲、蔬菜(炒)	冬瓜燒 冬瓜、蔬菜(煮)	有機蔬菜	珍珠醇奶 粉圓、奶粉	6:30-12:00	2.5	2	2.9	823	273	
4	四	奶香鮮蔬 義大利麵 ※義大利麵、蔬菜、牛奶粉	義式翅腿 X2 翅腿(燉)	★薯條 X5 ※薯條(炸)	香菇花椰 香菇、花椰菜(煮)	有機蔬菜	玉米洋芋湯 玉米粒、馬鈴薯、洋蔥	6:30-12:00	2.2	2	3	805	240	
5	五	燕麥飯 白米、燕麥	蒜泥白肉 豬肉(煮)	和風蒸蛋 蛋、海帶芽(蒸)	翠炒高麗 高麗菜、紅蘿蔔(炒)	有機蔬菜	香菇雞湯 雞丁、香菇、蔬菜	6	2.5	2	2.8	785	265	
8	一	小米飯 白米、小米	蜜汁豬肉 豬肉、地瓜、蔬菜(煮)	★炸雞翅 X1 雞翅(炸)	紅絲敏豆 敏豆、紅蘿蔔(煮)	蔬菜	味噌豆腐湯 ※豆腐、蔬菜	6:30-12:00	2.5	2	3	814	251	
9	二	白米飯 白米	◆紅燒魚 (生鮮)※魚肉、馬鈴薯、蔬菜(煮)	醬爆肉絲 肉絲、滷豆干、蔬菜(炒)	什錦鮮瓜 鮮瓜、蔬菜(燉)	蔬菜	番茄蔬菜湯 番茄、蔬菜	6	2.5	2	2.9	788	242	
10	三	有機白米飯 有機白米	蔥油雞 雞肉、蔬菜(煮)	獅子頭 X1 ※獅子頭、蔬菜(煮)	鍋燒白菜 大白菜、蔬菜(煮)	有機蔬菜	玉米排骨湯 小排、玉米粒	6:30-12:00	2.5	2	2.8	805	241	
11	四	第一擔仔麵 ※麵條、豆芽	鐵路豬排 X1 ※豬排(油)	古早味肉燥滷蛋 X1 ※蛋、絞肉、蔬菜(油)	蒜香花椰 花椰菜、紅蘿蔔、蒜(煮)	有機蔬菜	芹香蘿蔔湯 蘿蔔、芹菜	6:30-12:00	2.5	2	2.9	809	255	
12	五	糙米飯 白米、糙米	和風咖哩雞 雞丁、馬鈴薯、蔬菜(煮)	豚香鮮蔬 豬肉、蔬菜(炒)	鮮菇蔬菜 鮮菇、蔬菜(煮)	有機蔬菜	綠豆麥片 綠豆、麥片	6:30-12:00	2.5	2	2.9	823	293	
15	一	紅藜飯 白米、紅藜	香料岩燒雞塊 雞肉、蔬菜(燒)	油豆腐燉肉 ※油豆腐、肉丁、蔬菜(油)	紅絲鮮瓜 鮮瓜、紅蘿蔔(煮)	蔬菜	羅宋湯 番茄、蔬菜	6	2.5	2	2.8	784	289	
16	二	白米飯 白米	京醬豬柳 豬柳、蔬菜(炒)	番茄炒蛋 ※蛋、番茄(炒)	芝麻敏豆 敏豆、※芝麻(炒)	蔬菜	海芽湯 海帶芽、薑	6	2.5	2	2.9	788	287	
17	三	有機白米飯 有機白米	韓風燉排骨 豬肉、小排、馬鈴薯、蔬菜(煮)	★洋釀翅腿 X1 翅小翅(炸一燒)	韓式拌菜 豆芽菜、紅蘿蔔、蔬菜(煮)	有機蔬菜	黑糖粉圓 黑糖、粉圓	6:30-12:00	2.5	2	3	814	261	
23	二	白米飯 白米	糖醋豬肉 豬肉、蔬菜(煮)	★香酥無骨雞排 X1 ※雞排(炸)	芝麻海帶 海帶、※白芝麻(煮)	蔬菜	冬瓜雞湯 雞塊、雞肉、冬瓜	6	2.5	2	3	793	293	
24	三	有機白米飯 有機白米	奶香燉雞 雞肉、馬鈴薯、洋蔥、※牛奶粉(煮)	八寶肉醬 絞肉、滷豆干、※毛豆、玉米、蔬菜(炒)	木耳鮮瓜 鮮瓜、紅蘿蔔、木耳(煮)	有機蔬菜	九份芋圓湯 地瓜圓、芋圓	6:30-12:00	2.5	2	2.8	819	288	
25	四	第一乾拌麵 ※麵、蔬菜	古早味豬排 X1 ※豬排(油)	★玉米餅 X1 ※玉米餅(含奶製品)(炸)	翠炒雙絲 蔬菜、豆芽菜(炒)	有機蔬菜	香菇蔬菜湯 香菇、蔬菜	6:30-12:00	2.4	2	3	820	242	
26	五	燕麥飯 白米、燕麥	乾燒豬肉 豬肉、香菇、蔬菜(燒)	紐澳良鮮魚 ※魚肉、※豆腐、洋蔥(煮)	有機高麗菜 高麗菜、紅蘿蔔(炒)	綠色蔬菜	味噌蔬菜湯 蔬菜、海帶芽	6	2.5	2	2.7	779	257	
2/16	五	白米飯 白米	奶香咖哩雞 雞肉、紅蘿蔔、南瓜、※牛奶粉(煮)	蔬菜豆腐 ※豆腐、蔬菜(炒)	鮮瓜雙色 鮮瓜、蔬菜(炒)	有機蔬菜	魚丸湯 ※魚丸、芹菜	6:30-12:00	2.5	2	2.8	805	276	
17	六	糙米飯 白米、糙米	★日式炸豬排 X1 ※豬排(炸)	和風黑醋炒雞肉 馬鈴薯、雞丁、蔬菜(煮)	雙色敏豆 敏豆、蔬菜(炒)	有機蔬菜	肉骨茶湯 蔬菜、雞肉	6:30-12:00	2.5	2	2.9	823	247	
19	一	小米飯 白米、小米	香料燉雞 雞肉、南瓜、蔬菜(燉)	螞蟥上樹 冬菇、雞肉、蔬菜(炒)	彩椒花椰 彩椒、花椰菜(炒)	蔬菜	歐風蔬菜湯 番茄、蔬菜	6:30-12:00	2.3	2	2.9	808	248	
20	二	白米飯 白米	香菇肉燥 絞肉、香菇、洋蔥(炒)	★香酥無骨雞排 X1 ※雞排(炸)	白菜滷 白菜、紅蘿蔔、※肉(煮)	蔬菜	鮮菇洋芋湯 鮮菇、馬鈴薯	6:30-12:00	2.5	2	3	814	242	
21	三	有機白米飯 有機白米	◆茄汁鮮魚 ※(生鮮)魚肉、※豆腐、蔬菜(煮)	洋蔥炒蛋 雞蛋、洋蔥、蔬菜(炒)	木耳鮮瓜 鮮瓜、紅蘿蔔、木耳(煮)	有機蔬菜	香菇雞湯 香菇、蔬菜、雞丁	6	2.5	2	2.8	785	263	
22	四	招牌雞肉飯 白米、雞肉	香滷雞翅 X1 雞翅(燉)	關東煮 豆腐、肉類、蔬菜(煮)	紅絲高麗菜 高麗菜、紅蘿蔔(炒)	有機蔬菜	味噌蔬菜湯 海帶、蔬菜	6	2.5	2	2.8	785	281	
23	五	燕麥飯 白米、燕麥	蒜香骰子豬 雞肉、蔬菜(燒)	奶香燉雞 雞肉、馬鈴薯、蔬菜、※牛奶粉(煮)	芝麻海帶 海帶、※芝麻(煮)	有機蔬菜	綠豆包心圓 綠豆、包心圓	6:30-12:00	2.5	2	2.8	819	283	
26	一	義大利 番茄肉醬麵 ※義大利麵、蔬菜、番茄	香滷雞排 X1 雞排(油)	★炸薯條 X5 ※薯條(炸)	玉筍花椰 玉筍、花椰菜(炒)	蔬菜	南瓜湯 南瓜、馬鈴薯、洋蔥	6:30-12:00	2.3	2	3	813	241	
27	二	白米飯 白米	蜜汁肉片 肉片、蔬菜(炒)	玉米炒蛋 雞蛋、玉米、蔬菜(炒)	鮮菇燴瓜 鮮菇、鮮瓜、蔬菜(煮)	蔬菜	鮮蔬小排湯 小排骨、蔬菜	6:30-12:00	2.5	2	2.8	809	243	
28	三	和	平	紀	念	日								
29	四	糙米飯 白米、糙米	蔥爆豬柳 豬肉、洋蔥、蔬菜(炒)	雞汁豆腐煲 雞骨、雞肉、蔬菜(煮)	紅絲津白 紅蘿蔔、大白菜(炒)	有機蔬菜	地瓜西米露 地瓜、西米	6:30-12:00	2.5	2	2.8	819	255	

本菜單含有花生、芝麻、堅果、芒果、牛奶、麵質之穀物、大豆、魚類及其製品，不適過過敏體質食用，使用非基因改造立製品。※表示過敏原◆表示獎勵金生鮮魚產銷履歷立證供應日期：1/10、2/23

類別	品名	單位	數量	品名	單位	數量	品名	單位	數量	品名	單位	數量	品名	單位	數量	品名	單位	數量
主食類	白米	公斤	2.5	糙米	公斤	0.5	燕麥	公斤	0.5	義大利麵	公斤	0.5	小排	公斤	0.5	雞肉	公斤	0.5
副食類	豬肉	公斤	1.5	牛肉	公斤	0.5	魚肉	公斤	0.5	雞蛋	個	10	蔬菜	公斤	2.5	豆干	公斤	0.5
調味料	鹽	公升	0.5	油	公升	0.5	醬油	公升	0.5	醋	公升	0.5	糖	公升	0.5	味精	公升	0.5
其他	水	公升	10	電	度	10	煤	度	10	瓦斯	度	10	其他	公升	0.5	其他	公升	0.5