

高雄市立田寮國民中學112學年度第三次午餐聯合供應委員會 會議紀錄

一、開會時間：113年1月30日（星期二）9：00

二、開會地點：本校圖書室

三、主席：呂明信校長

四、記錄：蘇鈺惠

五、出席人員：如簽到表

職稱	姓名	簽名	職稱	姓名	簽名
田寮國中 校長	呂明信	呂明信	新興國小 校長	楊麗美	楊麗美
田寮國中 教導主任	黃雅滄		新興國小 午餐執秘	曾桂珠	曾桂珠
田寮國中 午餐執秘	張景翔	張景翔	新興國小 家長代表		
田寮國中 營養師	蘇鈺惠	蘇鈺惠	崇德國小 校長	洪志一	
田寮國中 護理師	涂春祝	涂春祝	崇德國小 總務主任	王理彥	
田寮國中 家長代表			崇德國小 午餐執秘	黃美惠	黃美惠
			崇德國小 家長代表		

高雄市立田寮國民中學112學年度第三次午餐聯合供應委員會 會議紀錄

- 一、開會時間：113年1月30日（星期二）9：00
- 二、開會地點：本校圖書室
- 三、主席：呂明信校長
- 四、記錄：蘇鈺惠
- 五、出席人員：如簽到表

一、上次會議決議事項執行情形

序號	案由	決議事項	辦理處室	執行情形
1	112年11、12、1月之菜單審核案	1. 甜湯和甜飲品調整錯開供應。 2. 增加含蛋菜餚供應頻率，素食增加含蛋菜色以增加變化性。 3. 建議之後可開立烤地瓜，取代較精緻的麵包類。 4. 供應刈包要搭配提供足夠飽足的餐點。	教導處 午餐中心	1. 依決議事項辦理。 2. 依決議事項辦理，調整增加含蛋菜色。 3. 依決議事項辦理。 4. 依決議事項辦理。

二、主席致詞

依往例進行午餐相關業務討論。

三、業務單位報告

1. 高市教健字第11237692500號函文，「中央補助地方政府推動學校午餐採用國產可溯源食材經費支用要點」修正，112/11/1起地瓜需產銷履歷，113/1/1起12種短期葉菜需有機或產銷履歷。
2. 依112年12月13日高市教健字第11239485900號：請學校於午餐菜單標示食品過敏原相關資訊，以達資訊公開及守護校園安全健康

飲食。112年1月起過敏原食材相關資訊會列於午餐菜單，請師生依自身狀況參考食用。

3. 依據高雄市午餐工作手冊第四條學校午餐廚房工作人員工作規則第五款獎金福利：(三)校方除依法令需為廚工辦理勞、健保外，另校方應投保之雇主意外責任險(廚工職業災害險)、公共意外責任險、商業火災險(附加爆炸險)等，由校方全額負擔保險。本校已有投保公共意外責任險及商業火災綜合保險，將依規定辦理廚工的雇主意外責任險投保，經費由午餐專戶支，每人每年保險金額1,600元。
4. 感謝三校師生本學期對中央廚房的協助與支持，112學年度第一學期午餐滿意度調查，請協助回饋給廚房。

四、提案討論

案由一：有關113年2、3、4月之菜單審核案，請討論。

(提案單位：田寮國中)

說明：

113年2、3、4月菜單如附件，請委員進行菜單審核，如無須修訂，將以本次審定菜單執行供餐。

決議：

1. 素食可增加色彩搭配，菜單注意勿列到葷食。
2. 素食供應湯麵時，湯要多一些。
3. 2/19~2/22新興國小6年級7生1師及校長，校外活動停餐。4/29新興國小及幼兒園補假停餐。
4. 簡餐日時，國中可增加副食，以免吃不飽。

案由二：有關廚工年終獎金發放案。(提案單位：田寮國中)

說明：

1. 依據高雄市午餐工作手冊第四條學校午餐廚房工作人員工作規則第五款獎金福利：(一)年終獎金：得視午餐人事費結餘及廚工表現發給，以不超過1個月月薪為原則。
2. 依本校廚工合約(1)當年午餐結餘剩款足夠(2)廚工全年工作並無過失，得發放年終獎金。

3. 結至112年底午餐專戶餘款為1,688,808，尚可支廚工年終獎金(吳瑞蘭1個月月薪26,400、黃麗華18,000元)。

決 議：同意廚工年終獎金發放案。

案由三：有關中央廚房營養午餐退費辦理要點案，請討論。
(提案單位：田寮國中)

說明：

1. 依高雄市學校午餐工作手冊第捌條第一款：(四)因不可抗力因素致無法供餐時，得依實際未用餐日數，退午餐費的75%(食材費用)，經濟弱勢學生午餐費補助亦比照此標準辦理剩餘款繳回作業；因其他因素而未用餐時，其退費與否由各校自訂，經濟弱勢學生午餐補助費則應全額繳還教育局。
2. 111年8月聯合供餐會議有退費相關決議，但未明訂辦法，為確保參加午餐師生權益，訂定「高雄市田寮區田寮國民中學中央廚房學校午餐退費辦理要點」如附件，作為共同依循之依據。

決議：

1. 修退費原因(4) 轉學、退學、休學者，依實際未用餐天數全額退費。
2. 修退費手續(2) 臨時因疾病需連續請假五日以上(含五日)者，最慢於當天早上通知辦理停餐，若逾時未及扣餐之日數，不予退費。
3. 決議通過退費辦理要點，公告於校網並公告給受供餐學校。

五、臨時動議：

無

六、散會(上午 10 時 00 分)

七、執行成果照片



照片說明：業務單位報告



照片說明：提案討論中

高雄市田寮區田寮國中、崇德國小、新興國小

113年2月份葷食營養午餐菜單

日期	主食	主菜	副食	蔬菜	湯	附餐	熱量
2/16(週五)	白飯	和風洋蔥豬 (白芝麻)	豆芽炒雞絲	枸杞青江菜	三菇湯 (紫魚片)	水果	655
2/17(週六)	小米飯	炸檸檬雞柳條	三杯海根豆干 (烏蛋)	香菇白菜	味噌蘿蔔湯	鮮奶優酪乳	821
2/19(週一)	糙米飯	打拋豬 (魚露)	小黃瓜炒黑輪	芝香菠菜	冬瓜金菇湯	鮮奶	806
2/20(週二)	白飯	咖哩洋芋	香菇蒸蛋	炒有機蔬菜	牛蒡養生湯	水果	609
2/21(週三)	圓麵	炸醬麵料 (豆干、豆瓣醬)	烤地瓜		酸辣湯 (蛋、豆腐)	優格	698
2/22(週四)	紫米飯	蒲燒鯛魚腹	甜椒肉絲	薑絲油菜	蘿蔔玉米湯	履歷豆漿	758
2/23(週五)	白飯	蔥油雞	海帶干絲	芹香高麗	五行湯圓地瓜湯	水果	702
2/26(週一)	地瓜飯	韓式泡菜肉片 (甜不辣)	馬鈴薯雞丁 (毛豆)	燙地瓜葉	餛飩湯	鮮奶	783
2/27(週二)	白飯	香菇麵筋 (花生、豆干)	素火腿炒蛋	炒有機蔬菜	海結蘿蔔素湯	水果	756
2/29(週四)	麥片飯	鳳梨豆醬蒸魚	青花炒雞柳	紅絲青江菜	紫菜蛋花湯	水果	604

◎2月份共用餐10天。

◎本月供應水果5次，配合水果季節鮮度調整品項，如重複供應請見諒。

◎每週一次蔬食日，節能減碳愛地球。

◎冷藏乳飲品請儘速飲用。

◎打菜前請洗手，餐架隨時保持乾淨，做好衛生習慣。

◎本校肉品、蛋品及蔬果類優先採用符合三章一Q之國產可溯源食材，食鹽採用加碘鹽。請安心食用!!

◎「產品含有過敏原，不適合對其過敏體質者食用」，請小心咀嚼吞嚥。

◎每日菜單食材、照片及六大類食物份數，可掃QR碼至教育部校園食材登錄平臺查詢。

◎如遇臨時情況，如颱風、缺貨、停水、停電…等，將更改菜單。



高雄市田寮區田寮國中、崇德國小、新興國小
113年2月份素食營養午餐菜單

日期	主食	主菜	副食	蔬菜	湯	附餐	熱量
2/16(週五)	白飯	和風豆包 (白芝麻)	豆芽炒蛋	枸杞青江菜	三菇湯	水果	620
2/17(週六)	小米飯	素肉排	三杯海根豆干 (烏蛋)	香菇白菜	味噌蘿蔔湯	鮮奶優酪乳	786
2/19(週一)	糙米飯	打拋素肉	小黃瓜炒豆干	芝香菠菜	冬瓜金菇湯	鮮奶	771
2/20(週二)	白飯	咖哩洋芋	香菇蒸蛋	炒有機蔬菜	牛蒡養生湯	水果	574
2/21(週三)	圓麵	炸醬麵料 (豆干、豆瓣醬)	烤地瓜		酸辣湯 (蛋、豆腐)	優格	663
2/22(週四)	紫米飯	素魚排	甜椒豆包	薑絲油菜	蘿蔔玉米湯	履歷豆漿	723
2/23(週五)	白飯	鮮蔬煙燻豆包	海帶干絲	芹香高麗	五行湯圓地瓜湯	水果	667
2/26(週一)	地瓜飯	韓式泡菜百頁	馬鈴薯炒蛋 (毛豆仁)	燙地瓜葉	香菇素丸湯	鮮奶	748
2/27(週二)	白飯	香菇麵筋 (花生、豆干)	素火腿炒蛋	炒有機蔬菜	海結蘿蔔素湯	水果	721
2/29(週四)	麥片飯	冬瓜滷多層干	青花炒素肉絲	紅絲青江菜	紫菜蛋花湯	水果	569

◎2月份共用餐10天。

◎本月供應水果5次，配合水果季節鮮度調整品項，如重複供應請見諒。

◎本校素食供應蛋奶素。

◎冷藏乳飲品請儘速飲用。

◎打菜前請洗手，餐架隨時保持乾淨，做好衛生習慣。

◎本校肉品、蛋品及蔬果類優先採用符合三章一Q之國產可溯源食材，食鹽採用加碘鹽。請安心食用!!

◎「產品含有過敏原，不適合對其過敏體質者食用」，請小心咀嚼吞嚥。

◎如遇臨時情況，如颱風、缺貨、停水、停電…等，將更改菜單。

高雄市田寮區田寮國中、崇德國小、新興國小
113年3月份葷食營養午餐菜單

日期	主食	主菜	副食	蔬菜	湯	附餐	熱量
3/1(週五)	白飯	南瓜燒雞	蜜汁豆包	炒福山萵苣	鮮蔬蛋花湯	鮮奶優酪乳	815
3/4(週一)	洋蔥仁飯	梅干控肉	小黃瓜炒豆乾	玉筍白菜	山藥雞湯	鮮奶	880
3/5(週二)	白飯	素佛跳牆 (豆筋、鳥蛋)	蕃茄炒蛋	炒有機蔬菜	芋圓紅豆湯	水果	622
3/6(週三)	白飯	香腸炒飯料 (蛋)		香菇小白菜	關東煮湯 (柴魚片)	優格	853
3/7(週四)	燕麥飯	醬燒旗魚丁 (豆腐)	什錦雞丁	清炒青花菜	金針肉絲湯	水果	592
3/8(週五)	白飯	蜜汁雞丁 (豆乾丁、白芝麻)	黃豆芽炒肉絲	木耳青江菜	味噌蘿蔔湯	履歷黑豆漿	705
3/11(週一)	五穀飯	炸旗魚排	沙茶百頁	炒A菜	瓜仔雞湯	鮮奶	848
3/12(週二)	白飯	素麻婆豆腐 (毛豆仁)	豆薯炒蛋	炒有機蔬菜	蔬菜油豆腐湯	水果	707
3/13(週三)	貝殼麵	番茄肉醬麵料 (乳酪絲)		雙色花椰	玉米濃湯 (鮮奶)	優格	828
3/14(週四)	海苔芝麻飯	鵪鶉肉燥	刺瓜雞柳	清炒油菜	海芽豆腐湯	水果	738
3/15(週五)	白飯	京醬雞	肉末蒸蛋	炒地瓜葉	蘿蔔排骨湯	純濃燕麥	795
3/18(週一)	小米飯	地瓜粉蒸肉	番茄豆腐	燙福山萵苣	枸杞雞湯	鮮奶	840
3/19(週二)	白飯	三杯鮑菇素米血 (豆乾丁)	洋蔥炒蛋	炒有機蔬菜	綠豆甜湯	水果	741
3/20(週三)	扁麵	紅燒豬肉麵料	魷魚丸燒 (柴魚片)			優格	758
3/21(週四)	麥片飯	糖醋魚	肉絲炒青江菜	紅絲黃豆芽	冬瓜排骨湯	水果	653
3/22(週五)	白飯	烤雞腿排	素螞蟻上樹	炒菠菜	三菇湯 (柴魚片)	履歷豆漿	784
3/25(週一)	胚芽米飯	香酥旗魚拼盤	雞絲花椰菜	鮑菇小白菜	榨菜肉絲湯	鮮奶	842
3/26(週二)	白飯	香菇素肉燥 (素肉末)	玉米炒蛋	炒有機蔬菜	當歸素羊肉湯 (凍豆腐)	水果	651
3/27(週三)	白飯	黃金泡菜雞丁	洋蔥豆包	芝香菠菜	黃豆排骨湯	優格	743
3/28(週四)	藜麥小米飯	壽喜燒肉片	南瓜蒸蛋 (鱈魚粉)	燙地瓜葉	活力蔬菜湯	水果	712
3/29(週五)	拉麵	味噌拉麵湯料 (豆腐、鳥蛋)	檸檬雞翅			鮮奶優酪乳	824

◎3月份共用餐21天。

◎本月供應水果8次，配合水果季節鮮度調整品項，如重複供應請見諒。

◎每週一次蔬食日，節能減碳愛地球。

◎冷藏乳飲品請儘速飲用。

◎打菜前請洗手，餐架隨時保持乾淨，做好衛生習慣。

◎本校肉品、蛋品及蔬果類優先採用符合三章一Q之國產可溯源食材，食鹽採用加碘鹽。請安心食用!!

◎「產品含有過敏原，不適合對其過敏體質者食用」，請小心咀嚼吞嚥。

◎每日菜單食材、照片及六大類食物份數，可掃QR碼至教育部校園食材登錄平臺查詢。

◎如遇臨時情況，如颱風、缺貨、停水、停電…等，將更改菜單。



高雄市田寮區田寮國中、崇德國小、新興國小

113年3月份素食營養午餐菜單

日期	主食	主菜	副食	蔬菜	湯	附餐	熱量
3/1(週五)	白飯	南瓜燒豆腐	蜜汁豆包	炒福山萵苣	鮮蔬蛋花湯	鮮奶優酪乳	780
3/4(週一)	洋蔥仁飯	梅干豆包	小黃瓜炒豆乾	玉筍白菜	山藥湯	鮮奶	845
3/5(週二)	白飯	素佛跳牆 (豆筋、烏蛋)	蕃茄炒蛋	炒有機蔬菜	芋圓紅豆湯	水果	587
3/6(週三)	白飯	素火腿炒飯料 (蛋)		香菇小白菜	玉米蘿蔔湯	優格	818
3/7(週四)	燕麥飯	醬燒鮮菇豆腐	什錦素雞丁	清炒青花菜	金針湯	水果	557
3/8(週五)	白飯	蜜汁鮑菇干丁	黃豆芽炒蛋	木耳青江菜	味噌蘿蔔湯	履歷黑豆漿	670
3/11(週一)	五穀飯	炸素魚排	素沙茶百頁	炒A菜	蘿蔔花瓜湯	鮮奶	813
3/12(週二)	白飯	素麻婆豆腐 (毛豆仁)	豆薯炒蛋	炒有機蔬菜	蔬菜油腐湯	水果	672
3/13(週三)	貝殼麵	番茄素肉醬麵料 (乳酪絲、素肉、毛豆仁)		雙色花椰	玉米濃湯 (鮮奶)	優格	793
3/14(週四)	海苔芝麻飯	鵝蛋油腐	刺瓜豆干	清炒油菜	海芽豆腐湯	水果	703
3/15(週五)	白飯	京醬烤麩	青豆蒸蛋	炒地瓜葉	蘿蔔湯	純濃燕麥	760
3/18(週一)	小米飯	地瓜粉蒸麵腸	番茄豆腐	燙福山萵苣	枸杞素肉絲湯	鮮奶	805
3/19(週二)	白飯	三杯鮑菇素米血 (豆干丁)	小黃瓜炒蛋	炒有機蔬菜	綠豆甜湯	水果	706
3/20(週三)	扁麵	紅燒素羊肉麵料 (凍豆腐)	魷魚丸燒(柴魚片)			優格	723
3/21(週四)	麥片飯	糖醋嫩油腐	素肉絲炒青江菜	紅絲黃豆芽	冬瓜湯	水果	618
3/22(週五)	白飯	香煎素雞排	素螞蟻上樹	炒菠菜	三菇湯	履歷豆漿	749
3/25(週一)	胚芽米飯	香酥百頁拼盤	蛋香花椰菜	鮑菇小白菜	榨菜豆薯湯	鮮奶	807
3/26(週二)	白飯	香菇素肉燥 (素肉末)	玉米炒蛋	炒有機蔬菜	當歸素羊肉湯 (凍豆腐)	水果	616
3/27(週三)	白飯	黃金泡菜豆腐	西芹豆皮	芝香菠菜	黃豆海結湯	優格	708
3/28(週四)	藜麥小米飯	洋芋豆包	南瓜蒸蛋	燙地瓜葉	活力蔬菜湯	水果	677
3/29(週五)	拉麵	味噌拉麵湯料 (豆腐、素肉絲、烏)	素牛蒡絲排			鮮奶優酪乳	789

◎3月份共用餐21天。

◎本月供應水果8次，配合水果季節鮮度調整品項，如重複供應請見諒。

◎本校素食供應蛋奶素。

◎冷藏乳飲品請儘速飲用。

◎打菜前請洗手，餐架隨時保持乾淨，做好衛生習慣。

◎本校肉品、蛋品及蔬果類優先採用符合三章一Q之國產可溯源食材，食鹽採用加碘鹽。請安心食用!!

◎「產品含有過敏原，不適合對其過敏體質者食用」，請小心咀嚼吞嚥。

◎如遇臨時情況，如颱風、缺貨、停水、停電…等，將更改菜單。

高雄市田寮區田寮國中、崇德國小、新興國小

113年4月份葷食營養午餐菜單

日期	主食	主菜	副食	蔬菜	湯	附餐	熱量
4/1(週一)	五穀飯	蒜泥肉片 (黃豆芽)	玉米雞丁 (毛豆仁)	炒雙花	餛飩湯	鮮奶	749
4/2(週二)	白飯	花瓜豆腐	素火腿炒蛋	炒有機蔬菜	桂圓地瓜湯	水果	793
4/3(週三)	白飯	咖哩豬肉燴飯料	酥炸拼盤		蔬菜油豆腐湯	優格	815
4/8(週一)	燕麥飯	滑蛋肉片	海帶三絲 (干絲)	炒地瓜葉	茶壺湯 (柴魚片)	鮮奶	836
4/9(週二)	白飯	三杯麵輪油腐	香菇蒸蛋 (鰹魚粉)	炒有機蔬菜	牛蒡養生湯	水果	672
4/10(週三)	圓麵	肉骨茶湯料 (豆筋)	滷雞腿			優格	697
4/11(週四)	糙米飯	燴什錦海鮮 (魚丸、魚丁、魷魚)	馬鈴薯雞丁 (毛豆仁)	炒龍鬚菜	豆薯排骨湯	水果	649
4/12(週五)	白飯	日式照燒雞 (豆干丁、白芝麻)	蛋香絲瓜	炒小白菜	枸杞冬瓜湯	履歷黑豆漿	751
4/15(週一)	麥片飯	蒲燒鯛魚腹	刺瓜雞柳	紅絲菜豆	紫菜蛋花湯	鮮奶	789
4/16(週二)	白飯	菇菇燴豆腐	南瓜炒蛋	炒有機蔬菜	珍珠洋蔥仁湯	水果	736
4/17(週三)	白飯	台式飯湯料 (魚丸、蛋)	蒸水餃			優格	669
4/18(週四)	胚芽米飯	橙汁雞丁	蛋香青花	炒A菜	蘿蔔排骨湯	水果	692
4/19(週五)	白飯	烤肋排 (白芝麻)	魚羹燴白菜	蒜香青江菜	玉米蔬菜湯	鮮奶優酪乳	913
4/22(週一)	紫米飯	麻婆豆腐	豆芽炒雞絲	蒜香高麗菜	豆薯蛋花湯	鮮奶	809
4/23(週二)	白飯	腰果豆干三丁 (毛豆仁)	紅蘿蔔炒蛋	炒有機蔬菜	當歸素羊肉湯 (凍豆腐)	水果	696
4/24(週三)	麵疙瘩	番茄麵疙瘩湯料 (蛋)	愛心牛奶球			優格	795
4/25(週四)	洋蔥仁飯	三杯旗魚米血	三絲蒸蛋	蒜香福山萵苣	筍片雞湯	水果	729
4/26(週五)	白飯	味噌菇菇雞	肉絲海帶根	炒小白菜	冬菜粉絲湯	履歷豆漿	762
4/29(週一)	小米飯	芝麻肉排	小黃瓜炒豆乾	金菇莧菜	冬瓜雞湯	鮮奶	756
4/30(週二)	白飯	滷豆乾海帶	三色丁炒蛋 (毛豆仁)	炒有機蔬菜	紅豆甜湯	水果	715

◎4月份共用餐20天。

◎本月供應水果8次，配合水果季節鮮度調整品項，如重複供應請見諒。

◎每週一次蔬食日，節能減碳愛地球。

◎冷藏乳飲品請儘速飲用。

◎打菜前請洗手，餐架隨時保持乾淨，做好衛生習慣。

◎本校肉品、蛋品及蔬果類優先採用符合三章一Q之國產可溯源食材，食鹽採用加碘鹽。請安心食用!!

◎「產品含有過敏原，不適合對其過敏體質者食用」，請小心咀嚼吞嚥。

◎每日菜單食材、照片及六大類食物份數，可掃QR碼至教育部校園食材登錄平臺查詢。

◎如遇臨時情況，如颱風、缺貨、停水、停電…等，將更改菜單。



高雄市田寮區田寮國中、崇德國小、新興國小

113年4月份素食營養午餐菜單

日期	主食	主菜	副食	蔬菜	湯	附餐	熱量
4/1(週一)	五穀飯	黃豆芽炒豆皮	玉米干丁 (毛豆仁)	炒雙花	香菇素丸湯	鮮奶	714
4/2(週二)	白飯	花瓜豆腐	素火腿炒蛋	炒有機蔬菜	桂圓地瓜湯	水果	758
4/3(週三)	白飯	咖哩燴飯料 (素雞豆干)	酥炸拼盤		蔬菜油腐湯	優格	780
4/8(週一)	燕麥飯	滑蛋百頁	海帶三絲 (干絲)	炒地瓜葉	香菇素肉絲湯	鮮奶	801
4/9(週二)	白飯	三杯麵輪油腐	香菇蒸蛋 (鯉魚粉)	炒有機蔬菜	牛蒡養生湯	水果	637
4/10(週三)	圓麵	肉骨茶湯料 (豆筋)	滷豆腐			優格	662
4/11(週四)	糙米飯	鮮蔬烤麩	馬鈴薯干丁 (毛豆仁)	炒龍鬚菜	豆薯湯	水果	614
4/12(週五)	白飯	照燒鮑菇干丁 (白芝麻)	蛋香絲瓜	炒小白菜	枸杞冬瓜湯	履歷黑豆漿	716
4/15(週一)	麥片飯	香煎素魚排	刺瓜素肉絲	紅絲菜豆	紫菜蛋花湯	鮮奶	754
4/16(週二)	白飯	菇菇燴豆腐	南瓜炒蛋	炒有機蔬菜	珍珠洋薏仁湯	水果	701
4/17(週三)	白飯	台式飯湯料 (豆包、蛋)	蒸素餃			優格	634
4/18(週四)	胚芽米飯	橙汁素雞丁	蛋香青花	炒A菜	蘿蔔湯	水果	657
4/19(週五)	白飯	芝香煎豆包	素肉羹燴白菜	薑香青江菜	玉米蔬菜湯	鮮奶優酪乳	878
4/22(週一)	紫米飯	素麻婆豆腐 (素肉末)	銀芽炒豆干	薑香高麗菜	豆薯蛋花湯	鮮奶	774
4/23(週二)	白飯	腰果豆干三丁 (毛豆仁)	紅蘿蔔炒蛋	炒有機蔬菜	當歸素羊肉湯 (凍豆腐)	水果	661
4/24(週三)	麵疙瘩	番茄麵疙瘩湯料 (油豆腐、蛋)	愛心牛奶球			優格	760
4/25(週四)	洋薏仁飯	三杯素米血	三絲蒸蛋	薑香福山萵苣	鮮菇筍片湯	水果	694
4/26(週五)	白飯	味噌菇菇豆腐	素肉絲海帶根	炒小白菜	冬菜粉絲湯	履歷豆漿	727
4/29(週一)	小米飯	芝麻素肉排	小黃瓜炒豆乾	金菇莧菜	冬瓜湯	鮮奶	721
4/30(週二)	白飯	滷豆乾海帶	三色丁炒蛋 (毛豆仁)	炒有機蔬菜	紅豆甜湯	水果	680

◎4月份共用餐20天。

◎本月供應水果8次，配合水果季節鮮度調整品項，如重複供應請見諒。

◎本校素食供應蛋奶素。

◎冷藏乳飲品請儘速飲用。

◎打菜前請洗手，餐架隨時保持乾淨，做好衛生習慣。

◎本校肉品、蛋品及蔬果類優先採用符合三章一Q之國產可溯源食材，食鹽採用加碘鹽。請安心食用!!

◎「產品含有過敏原，不適合對其過敏體質者食用」，請小心咀嚼吞嚥。

◎如遇臨時情況，如颱風、缺貨、停水、停電…等，將更改菜單。

高雄市田寮區田寮國民中學中央廚房 學校午餐退費辦理要點 草案

中華民國 113 年 月 日三校聯合午餐供應委員會決議通過

一、為確保參加午餐師生權益，依據「高雄市學校午餐工作手冊」訂定「高雄市田寮區田寮國民中學中央廚房學校午餐退費辦理要點」(以下簡稱本要點)作為共同依循之依據。

二、退費對象：

1. 受理退費：自費參加學校午餐者(含教職員工)。
2. 不受理退費：經濟弱勢受補助參加學校午餐者(低收入戶、中低收入(含單親、身心障礙)、突遭變故家庭學生(含導師認定)、其他(原住民委員會認定))。

三、退費原因及金額：

1. 不可抗力因素或天然災害(如颱風)致停課無法供餐時，退 75%餐費。
2. 參加學校團體校外教學活動、畢業旅行不克在校用餐，退 75%餐費。
3. 連續五日以上(含五日)之公假、事假、病假、喪假、休假，退 75%餐費，未連續請假者則不予退費。
4. 轉學、退學、休學者，予以全額退費。
5. 因其他因素申請退費者，由午餐供應委員會決議退費金額。

四、退費手續：

1. 團體請假或個人因素連續請假五天以上者需一週前提出申請，才能辦理退費相關事宜。
2. 因病或臨時突發事件需連續五日以上(含五日)之事、病假最慢於當天早上通知辦理停餐，若逾時未及扣餐之日數，不予退費。

五、受供餐學校依本要點，於學期末統一向中央廚房申請退費。

六、本辦法經三校聯合供餐委員會會議通過後公佈實施，修正時亦同。