

營養午餐開辦了

一、食譜設計：

1. 召集人：護士小姐。
2. 各學年輪流設計菜單。
3. 菜單須於前一週的星期五中午前交出。

4. 原則：

- 時令菜為主
- 多樣化
- 不可有成品食物
- 主、副菜各一
- 符合營養且以學生喜歡的口味為主（每學期調查一次）

5. 審查：執行秘書

二、供應狀況：

1. 每週一至週五供應主、副食。
2. 每週六供應點心，例假日不供應。
3. 主食以米食為主，每週有一日供應麵食。
4. 副食以二菜一湯為原則

5. 水果每週供應二～三次。

6. 週六點心以鮮乳、布丁、小蛋糕輪換。
7. 每月初舉辦慶生會，當月壽星贈送小蛋糕一個。

三、注意事項：

1. 每月25日各班調查參加下月份午餐學生數，並開始收費。
2. 每月初五前收齊該月份午餐費，交至午餐出納直接存入公庫。
3. 級任老師收到費用，須在學生午餐收費卡上簽章。
4. 全校師生一律全體參加（素食或持有醫生證明者除外）。
5. 請家長全力支持、配合，養成孩子們健全的飲食習慣。
6. 午餐卡請妥善保管、保持清潔。



～～～心聲四條～～～

開學這兩個月，最讓你回味的菜名是：

1.

2.

爸爸媽媽說：

() 年 () 班 () 小朋友