

四、支持性環境：學校物質環境與網頁建置



◆安順國小水資源再利用水塔



◆安順國小水資源再利用出水口

四、支持性環境：學校物質環境與網頁建置



◆安順國小資源回收再利用



◆安順國小資源回收再利用

四、支持性環境：學校物質環境與網頁建置



◆校本特色-學生定期養護及觀察，體驗食農教育。



◆小朋友下田去-學生定期養護及觀察，體驗食農教育。

四、支持性環境：學校物質環境與網頁建置

安順國小學校午餐食材驗收紀錄表

日期: 113年01月05日

供應商(類別)	品名	訂購量(Kg)	實收量(Kg)	缺額	備註	檢驗	備註	備註
319	骨腿丁	1099g	✓			✓		
319	骨腿丁	366g	✓			✓		
319	高麗菜	506g	✓			✓		
319	薑片	5kg	✓			✓		
319	有機綠豆	1403g	✓			✓		
319	碎蒜丁	2kg	✓			✓		
319	韭菜	1098g	✓			✓		
319	絞肉	30kg	✓			✓		
319	絞肉	1kg	✓			✓		
319	金針菇	12kg	✓			✓		
319	雞茸片	30kg	✓			✓		
319	薑片	3kg	✓			✓		
319	薑	3kg	✓			✓		
319	蒜片	10kg	✓			✓		

1. 驗收情形請在表中勾選打"✓" 不合格打"×"
2. 驗收外觀品質與包裝日期, 相關標示有無清楚等
3. 品質: a. 請向 冷凍室確認: 罐頭食品檢核日期與記錄。
b. 是否符合檢驗標準的規格。
c. 淨重與淨重內有無冰晶形成。

有標農產品 鮮採型(當年有標農產) 認證字號: 1-011-018293 地址: 台南市仁德區保安里 文賢路一段880號 電話: 0918-484499 傳真: 2A69623002 傳真編號: 106552127

溯源農產品 溯源農產品 1001003318 0501002007 韭菜 高麗菜

青膜切塊 018.00 20240105 20240111 3A2

本產品通過有機農產品驗證 驗證證書字號: 1-007-118010

臺南市所屬學校在地食材證明書

106.11.01

供應對象: 臺南市安南區安順國小
供應日期: 113年01月05日
供應食材名稱: 黃金蕃茄
供應食材數量: 143(公斤) 供應食材總價: 19016(元)

在地食材標籤號碼: 在地食材標籤號碼 (請黏貼於食材包裝上, 詳細說明請參閱說明書)

食材來源(農民資料):
農民姓名: 許世傑
產地區域: 水庫區
地址:
供應廠商名稱及蓋章: 有限責任 高雄市 生和青農運銷合作社

P.S. 請留校備查。

◆營養午餐-低碳飲食

主編: 蘇建銘(校長)
執行編輯: 許瑛珍(執行秘書)
編審: 台南市立安順國小
出版日期: 中華民國113年4月1日
供應人數: 35人
食譜設計: 戴秀梅(營養師)

113年4月 安順國中、小午餐食譜(素)

NO	日期	星期	主食	副食一	副食二	副食三	湯	水果	牛奶	蛋類	肉類	魚類	豆類	蔬菜	水	茶	其他
1	4月1日	一	白飯	油豆腐肉燥	有機時蔬	炒玉米	冬瓜薏仁湯	蘋果	5	2	1.7	2					693
2	4月2日	二	胚芽飯	咕咕魚	醋溜白菜	芹香豆干	紅豆湯	水梨	5	2.1	1.5	2.2					644
3	4月3日	三	鮮菇粥	龍蝦腿	批薩	紫薯菜豆	紫菜麵	乳品	5	2	1.6	2					780
4	4月4日	四	兒童節放假														
5	4月5日	五	清明節放假														
6	4月8日	一	白飯	照燒雞	有機時蔬	芝麻帶根	蕃茄玉米湯	水梨	5	2	1.7	2					633
7	4月9日	二	白飯	鹽酥香腸	油麵	紫炒高麗	雞肉絲白米湯	水梨	5	2.2	1.6	2.1					741
8	4月10日	三	豆菜類	素肉排	火鍋炒麵	薯餅	味噌湯	乳品	5	2	1.5	2.1					791
9	4月11日	四	小米飯	可樂素雞	有機時蔬	花生油杏	仙草蜜	蘋果	5	2.2	1.7	2					648
10	4月12日	五	五穀飯	香芹黑豆干	素炒胡瓜	香滑竹筍	蘿蔔海帶湯	水梨	5	2.2	1.5	2.1					707
11	4月15日	一	白飯	京醬肉絲	有機時蔬	檸檬蝦豆	黃豆芽湯	水梨	5	2.2	1.5	2.1					652
12	4月16日	二	白飯	鹽酥香腸	玉米肉末	毛豆羹	鳳梨羹	水梨	5	2	1.6	2.1					726
13	4月17日	三	白油麵	肉燥雞腿	茶葉蛋	拌三絲	肉燥雞湯	乳品	5	2	1.7	2.2					792
14	4月18日	四	胚芽飯	泡菜肉片	有機時蔬	滷油豆腐	冬瓜露愛玉	水梨	5	2.2	1.7	2.2					657
15	4月19日	五	五穀飯	紅燒素肉	麻油肉絲	醬油炒蛋	竹筍湯	水梨	5	2.2	1.6	2.2					670
16	4月22日	一	白飯	蕃茄肉燥	有機時蔬	臘板豆干	紫菜鮮湯	水梨	5	2.2	1.5	2.1					656
17	4月23日	二	白飯	椒鹽白魚	培根高麗	鮑菇麵筋	麵食湯	**	5	2	1.3	2.1					719
18	4月24日	三	白飯	牛蒡肉排	拌青花椰	鮮菇飯湯	鮮菇飯湯	**	5	2	1.7	2.2					792
19	4月25日	四	胚芽飯	打拉豆腐	有機時蔬	香滑竹筍	香滑竹筍	**	5	2.2	1.7	2.2					657
20	4月26日	五	胚芽飯	素肉排	咖哩白菜	芽香樹不辣	豆薯湯	**	5	2.2	1.6	2.2					714
21	4月29日	一	白飯	宮保雞丁	香菇黑豆干	有機時蔬	蒲瓜排骨湯	水梨	5	2	1.5	2.1					650
22	4月30日	二	白飯	熟烤雞腿	滷丸	薑絲油菜	羅宋湯	水梨	5	2	1.7	2.2					762
月平均									5.0	2.1	1.6	2.1	0.2	0.2			

備註: 1. 遇特殊狀況(如颱風、退貨、物價上揚)變動食譜
2. 水果、有機蔬菜係暫定
3. 本校採用檢驗合格之肉品, 均有證明

附註說明: 請各班級 如午餐份量與水果品質有相關問題於當日送達班級後, 立即與午餐部聯繫以利更換, 感謝協助。

國小-3年級 熱量: 650大卡 五穀粗蛋類: 3.5份 魚肉豆蛋類: 2份 油脂類: 2.5份 蔬菜類: 1份
國小-4年級 熱量: 750大卡 五穀粗蛋類: 4.5份 魚肉豆蛋類: 2份 油脂類: 3份 蔬菜類: 1.5份
國中-1年級 熱量: 850大卡 五穀粗蛋類: 6份 魚肉豆蛋類: 2份 油脂類: 3份 蔬菜類: 2份

家長請透過上方QR Code掃描後進入營養午餐網頁連結
查詢與核對營養午餐查詢相關之食品安全, 若有相關問題可
直接與午餐專線06-3554460
http://class.na.edu.tw/food/index.html, weblink.php?WebID=04381

主編: 蘇建銘(校長)
執行編輯: 許瑛珍(執行秘書)
編審: 台南市立安順國小
出版日期: 中華民國113年4月1日
供應人數: 2376人
食譜設計: 戴秀梅(營養師)

113年4月 安順國中、小午餐食譜

NO	日期	星期	主食	副食一	副食二	副食三	湯	水果	牛奶	蛋類	肉類	魚類	豆類	蔬菜	水	茶	其他
1	4月1日	一	白飯	油豆腐肉燥	有機時蔬	炒玉米	冬瓜薏仁湯	蘋果	5	2	1.7	2					693
2	4月2日	二	胚芽飯	咕咕魚	醋溜白菜	芹香豆干	紅豆湯	水梨	5	2.1	1.5	2.2					644
3	4月3日	三	鮮菇粥	龍蝦腿	批薩	紫薯菜豆	紫菜麵	乳品	5	2	1.6	2					780
4	4月4日	四	兒童節放假														
5	4月5日	五	清明節放假														
6	4月8日	一	白飯	照燒雞	有機時蔬	芝麻帶根	蕃茄玉米湯	水梨	5	2	1.7	2					633
7	4月9日	二	白飯	鹽酥香腸	油麵	紫炒高麗	雞肉絲白米湯	水梨	5	2.2	1.6	2.1					741
8	4月10日	三	豆菜類	素肉排	火鍋炒麵	薯餅	味噌湯	乳品	5	2	1.5	2.1					791
9	4月11日	四	小米飯	可樂素雞	有機時蔬	花生油杏	仙草蜜	蘋果	5	2.2	1.7	2					648
10	4月12日	五	五穀飯	香芹黑豆干	素炒胡瓜	香滑竹筍	蘿蔔海帶湯	水梨	5	2.2	1.5	2.1					707
11	4月15日	一	白飯	京醬肉絲	有機時蔬	檸檬蝦豆	黃豆芽湯	水梨	5	2.2	1.5	2.1					652
12	4月16日	二	白飯	鹽酥香腸	玉米肉末	毛豆羹	鳳梨羹	水梨	5	2	1.6	2.1					726
13	4月17日	三	白油麵	肉燥雞腿	茶葉蛋	拌三絲	肉燥雞湯	乳品	5	2	1.7	2.2					792
14	4月18日	四	胚芽飯	泡菜肉片	有機時蔬	滷油豆腐	冬瓜露愛玉	水梨	5	2.2	1.7	2.2					657
15	4月19日	五	五穀飯	紅燒素肉	麻油肉絲	醬油炒蛋	竹筍湯	水梨	5	2.2	1.6	2.2					670
16	4月22日	一	白飯	蕃茄肉燥	有機時蔬	臘板豆干	紫菜鮮湯	水梨	5	2.2	1.5	2.1					656
17	4月23日	二	白飯	椒鹽白魚	培根高麗	鮑菇麵筋	麵食湯	**	5	2	1.3	2.1					719
18	4月24日	三	白飯	牛蒡肉排	拌青花椰	鮮菇飯湯	鮮菇飯湯	**	5	2	1.7	2.2					792
19	4月25日	四	胚芽飯	打拉豆腐	有機時蔬	香滑竹筍	香滑竹筍	**	5	2.2	1.7	2.2					657
20	4月26日	五	胚芽飯	素肉排	咖哩白菜	芽香樹不辣	豆薯湯	**	5	2.2	1.6	2.2					714
21	4月29日	一	白飯	宮保雞丁	香菇黑豆干	有機時蔬	蒲瓜排骨湯	水梨	5	2	1.5	2.1					650
22	4月30日	二	白飯	熟烤雞腿	滷丸	薑絲油菜	羅宋湯	水梨	5	2	1.7	2.2					762
月平均									5.0	2.1	1.6	2.1	0.2	0.2			

備註: 1. 遇特殊狀況(如颱風、退貨、物價上揚)變動食譜
2. 水果、有機蔬菜係暫定
3. 本校採用檢驗合格之肉品, 均有證明

附註說明: 請各班級 如午餐份量與水果品質有相關問題於當日送達班級後, 立即與午餐部聯繫以利更換, 感謝協助。

國小-3年級 熱量: 650大卡 五穀粗蛋類: 3.5份 魚肉豆蛋類: 2份 油脂類: 2.5份 蔬菜類: 1份
國小-4年級 熱量: 750大卡 五穀粗蛋類: 4.5份 魚肉豆蛋類: 2份 油脂類: 3份 蔬菜類: 1.5份
國中-1年級 熱量: 850大卡 五穀粗蛋類: 6份 魚肉豆蛋類: 2份 油脂類: 3份 蔬菜類: 2份

◆好吃又健康的營養午餐-葷素食兼備

四、支持性環境：學校物質環境與網頁建置



◆海洋保育類動物救援



◆引導學生製作海洋生物圖卡