**臺北市○○學校○○年○○月午餐菜單(四菜範例) 附件3**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 星期 | 主食 | 主菜一 | 副菜一 | 副菜二 | 副菜三 | 湯品 | 主食  /份 | 豆蛋魚肉/份 | 蔬菜  /份 | 油脂  /份 | 熱量  /大卡 |
| 3 | 一 | 胚芽飯 | 塔香麵腸 | 菜脯炒蛋 | 木耳杏鮑菇 | 炒莧菜 | 芹菜蘿蔔湯 |  |  |  |  |  |
| 4 | 二 | 五穀飯 | 洋蔥豬肉 | 咖哩洋芋 | 什錦三絲 | 炒油菜 | 味噌湯 | 1. 當月3日及4日不符合三章一Q申請獎勵金，可不標註食材 2. 當月5日符合三章一Q申請獎勵金，應標註三章一Q獎勵範圍之全部食材名稱及三章一Q種類 |  |  |  |  |
| 5 | 三 | 白米飯 | 蔥燒鯛魚  CAS鯛魚 | 三色豆干  豆干  Q冷凍三色豆 | 番茄炒蛋  CAS蛋  TAP番茄 | 炒青江菜  TAP青江菜 | 香菇雞湯  CAS雞 |  |  |  |  |  |
| 6 | … | … |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 | … | … |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 主菜種類 (次/月) | | | | 主菜食材特性分析(次/月) | | 副菜食材分析(次/月) | | 其他分析(次/月) | |
| 加工食品 | |
| 豆類及其製品 | 魚肉  及海鮮 | 豬肉 | 雞肉 | 生鮮食材 | 調理食品 | 魚肉類 | 其他 | 油炸品 | 甜湯 |
| 次 | 次 | 次 | 次 | 次 | 次 | 次 | 次 | 次 | 次 |

備註:

1. 請依各校公告菜單增列：當日符合三章一Q申請獎勵金，請於每道菜色名稱(不含主食及湯品)下方填入三章一Q獎勵範圍之全部食材名稱，並於食材名稱前標註使用三章一Q種類（有機、TAP、CAS及QRcode），如食材無使用三章一Q則免標註使用三章一Q種類。

2.本表一式三份，廠商留存一份；學校留存二份，一份請款、一份承辦人留參，至少保留5年。

3.欄位不足請依該月供餐日數自行往下增列。

**負責人或廠商代表(簽章) 廠商公司用印**