

# 114年第1學期【12月份餐點表】

日期	早 餐	中 餐	下午點心
12/01	菜包 豆漿	南瓜炒米粉 德國香腸 冬瓜鮮菇湯 時令水果	冬瓜仙草
12/02	芋頭麵包 豆漿	糙米飯 梅干扣肉 蒜香青花菜 季節時蔬 大黃瓜魚丸片湯 時令水果	地瓜湯
12/03	鹹蛋糕 豆漿	白飯 海鮮雞肉燴飯 時令水果	銀耳蓮子龍眼湯
12/04	奶酥吐司 鮮奶	五穀飯 紅燒魚片 炒毛豆肉絲 季節時蔬 金針菇肉絲湯 時令水果	小米粥
12/05	蛋餅 豆漿	蝦仁肉絲蛋炒飯 薑絲豆腐蚵仔湯 時令水果	玉米捲
12/08	南瓜饅頭 豆漿	什錦板條湯 時令水果	地瓜綠豆湯
12/09	肉鬆吐司 豆漿	白飯 南瓜燒肉 蔥花蛋 季節時蔬 玉筍鮮菇湯 時令水果	茶葉蛋
12/10	椰子麵包 豆漿	黃金翡翠炒飯 滷蛋 大黃瓜排骨湯 時令水果	玉米濃湯
12/11	羅宋麵包 鮮奶	五穀飯 彩椒洋蔥炒肉絲 三杯麵腸 季節時蔬 菱角龍骨湯 時令水果	薏仁大豆甜湯
12/12	蘿蔔糕 豆漿	海鮮什錦飯湯 時令水果	夾心餅
12/15	蔥花饅頭 豆漿	什錦肉絲海鮮湯麵 時令水果	紫米甜粥

12/16	芋頭吐司 豆漿	白飯 棒棒腿 玉米紅蘿蔔炒蛋 季節時蔬 吻仔魚莧菜湯 時令水果	手工豆花
12/17	全麥吐司 鮮奶	白飯 什錦肉羹湯 時令水果	什錦甜粥
12/18	波羅麵包 豆漿	糙米飯 冬瓜滷肉 蒜炒肉絲嫩竹筍 季節時蔬 大黃瓜玉米湯 時令水果	冬瓜愛玉
12/19	菜包 豆漿	豚骨風海鮮板條 時令水果	小煎餅
12/22	南瓜饅頭 豆漿	什錦海鮮炒麵 蒜香青花菜 時令水果	紅豆湯
12/23	奶酥吐司 豆漿	地瓜飯 蘿蔔滷雞肉 白菜粉絲煲 季節時蔬 排骨玉米湯 時令水果	冬瓜愛玉甜湯
12/24	紅豆吐司 豆漿	糙米飯 彩椒豬肉片 醬燒豆包 季節時蔬 冬瓜魚丸片湯 時令水果	仙草甜湯
12/25	放假不供餐	放假不供餐	放假不供餐
12/26	蛋餅 豆漿	肉羹燴飯 時令水果	造型餅乾
12/29	三角紅豆饅頭 豆漿	日式烏龍拉麵 時令水果	薏仁湯
12/30	羅宋麵包 豆漿	五穀飯 醬燒旗魚 豆薯炒蛋 季節時蔬 菱角排骨湯 時令水果	銀耳桂圓湯
12/31	芋頭吐司 豆漿	南瓜飯 麵輪海帶滷肉 甜豆炒鮮菇 季節時蔬 山藥排骨湯 時令水果	手工豆花

- 餐點內容會依蔬菜時令及節慶，可能做更改菜單，謝謝。
  - 每日食材皆當日烹煮與採購，確保幼兒食用上之安全性。
  - 園所一律使用國產豬及食材。



畜牧行政處

畜牧場登記證書

112.9.29

農畜牧字第 120941 號

下列登記事項，經核符合畜牧法及畜牧法施行細則之規定，應准  
登記，合行發給證書，此證。

**登記事項**

一、場名：永昇畜牧場九如第一分場

二、負責人：李昌益 主要管理人員：李昌益

三、場址：屏東縣九如鄉玉水段1137, 1138地號

四、場地面積：3816平方公尺

五、主要畜牧設施：

雞舍2棟1474.38平方公尺。管理室1間59.15平方公尺。倉儲設地1間119.3平方公尺。死廢畜禽或孵化廢棄物處理：委託化製，堆肥舍1間795.89平方公尺，飼料補3桶9.42平方公尺，以下空白

六、飼養家禽種類及規  
蛋雞35000隻，以下空白

屏東縣政府 縣長 廖建南  
中華民國 1992年9月29日

財團法人中央畜產會技術服務中心

Technical Service Center of Taiwan Animal Industry Research Institute

分析報告

Test Report

測驗結果

牛乳酸度標準九級的第一分標

9.04 品種雞肉丸頭雞小排 11337-11338 地號

飼育員:

驕裕萬 -

檢驗編號:

239023P050-01

樣品日期:

2023/09/22

測試日期:

2023/09/22

完成日期:

2023/09/25

以下由檢驗員之檢驗資料係由檢驗員提供:

後熟期:

無

熟態數量:

0 隻

熟態性別:

活體半熟檢驗片

烹調方法:

水煮熟後包裝

生產或販賣商:

公司名稱: 聲

製造日期:

無

有效日期:

無

驗驗結果:

檢驗項目:

檢驗方法:

檢驗結果:

檢驗結果:

牛乳物質總

牛乳生化檢驗(蛋白質、脂肪、固形物、水份、無氮浸出物、酸度、多酚、

近似值)

未檢出

多重氮質分

氮(總氮質)

<0 ppm

檢驗結果:

氮質分量: <0.005~0.007 ppm (近似值) 實驗室機器: 欽方

酸度(總酸度):

酸度: 1.8% (近似值) 測量方法: 測量方法

固形物(粗蛋白質):

固形物: 10.5% (近似值) 測量方法: 索氏抽提法

蛋白質(總蛋白質):

蛋白質: 3.5% (近似值) 測量方法: 索氏抽提法

脂肪(總脂肪):

脂肪: 3.5% (近似值) 測量方法: 索氏抽提法

固形物(粗纖維):

固形物: 1.5% (近似值) 測量方法: 索氏抽提法

粗蛋白質(粗蛋白質):

粗蛋白質: 1.5% (近似值) 測量方法: 索氏抽提法

粗脂肪(粗脂肪):

粗脂肪: 1.5% (近似值) 測量方法: 索氏抽提法

粗纖維(粗纖維):

粗纖維: 1.5% (近似值) 測量方法: 索氏抽提法

粗灰分(粗灰分):

粗灰分: 1.5% (近似值) 測量方法: 索氏抽提法

粗水份(粗水份):

粗水份: 88.5% (近似值) 測量方法: 索氏抽提法

備註:

1. 檢驗報告僅僅就送驗者之委託事項提供測驗結果，不對產品合法性判斷。

2. 本報告為檢驗報告之副本，請勿直接與原報告書相比較，若需查詢請向檢驗報告者查詢。

3. 為方便判斷來源地與外觀，本公司得依申請檢驗，但需另付檢驗費。所有檢驗費本公司不收，但檢驗費用由申請人負擔。

4. 除非本公司書面同意，本公司不得將本報告轉印、複製、影印或以其他方式傳播。

5. 本公司得依申請者之需求，將本報告之全部或部分內容，以電子郵件或傳真方式傳給申請者。

6. 他們的檢驗方法與範例，檢驗項目與結果，★ 有時會與本公司所執行的檢驗方法與結果不同，

檢驗結果:

檢驗結果: ★

報告單簽名:

報告單簽名: ★

報告單日期:

報告單日期: ★

報告單頁數:

報告單頁數: ★

<div data-bbox="141 2916 2