

(101年4月份)檢品留樣記錄表

留樣日期 月/日	留樣內容 (主菜)	丟棄日期	丟棄時感官檢測	採樣者	備註
4, 2	粉蒸肉	4, 5	✓	張麗琴	
4, 3	蓮藕燒雞	4, 5	✓	~	
4, 5	香酥魚排	4, 9	✓	~	
4, 6	五味手工豆腐	4, 9	✓	~	
4, 9	朴菜蒸肉	4, 11	✓	~	
4, 10	木瓜雞丁	4, 12	✓	~	
4, 11	肉絲炒麵	4, 13	✓	~	
4, 12	醋溜魚丁	4, 16	✓	~	
4, 13	紅燒燻麩	4, 16	✓	~	
4, 16	洋芋燒肉	4, 18	✓	~	
4, 17	和風雞丁	4, 19	✓	~	
4, 18	什錦糙米粥	4, 20	✓	~	
4, 19	冬瓜醬蒸魚	4, 23	✓	~	
4, 20	醬燒黑豆干	4, 23	✓	~	
4, 23	京醬肉絲	4, 25	✓	~	
4, 24	蜜汁雞丁	4, 26	✓	~	
4, 25	炒板條	4, 27	✓	~	
4, 26	時節魚	4, 30	✓	~	
4, 27	三杯素雞丁	4, 30	✓	~	
4, 30	香菇仔肉	5, 2	✓	~	
/		/			
/		/			
/		/			
/		/			

營養師/衛管人員

備註：1.每日將當天所生產之菜餚各抽取兩個成品，表示採樣日期與時間，  
 放置冰箱中至少超過48小時，始可丟棄。  
 2.若有取出作其他用途使用、須於備註欄中註記。

監廚者：

執行秘書：

午餐執行秘書 呂嘉怡

校長：

廣興國民小學 校長 郭添壽