**大崙國中-**

1. 營養分析須確實，6/6蔬菜量偏少，全榖根莖類明顯比6/5多，但營養分析數值卻較少。
2. 6/8副菜及湯品重複性高，皆為金針菇及瓜類，宜作變化。
3. 6/19蔬菜量偏少。
4. 主食建議加入其他全穀類作變化，如蕎麥、燕麥、五穀米、小米、芋頭、薏及麥片等，目前之供應天數為一週一天，建議可以再增加，不要僅是白米飯居多。
5. 主菜少見魚料理，建議可增加其次數。
6. 全榖根莖類數值分析明顯偏高，建議6.5份。
7. 甜湯建議多使用全榖根莖類為主，減少半成品使用頻率。

**大溪國中**

1. 營養分析須確實，6/12全榖根莖類明顯較6/8少，但營養分析數值卻較多。
2. 全榖根莖類數值分析明顯偏高，建議6.5份。

**中壢國中**

1. 主食建議加入其他全穀類作變化，如蕎麥、燕麥、五穀米、小米、芋頭、薏及麥片等，目前之供應天數為一週一天，建議可以再增加，不要僅是白米飯居多。
2. 6/7蔬菜量太少，蛋白質量太多，營養分析不確實；6/28青菜量太少。
3. 營養分析須確實，6/12全榖根莖類明顯較6/9少，但營養分析數值卻一樣。
4. 每週一顯示蔬食日，但菜單都為葷食。
5. 6/14兩樣炸品熱量太高，及兩樣半成品，建議修正。
6. 主菜少見魚料理，建議可增加其次數。
7. 全榖根莖類數值分析明顯偏高，建議6.5份。

**仁和國中**

1. 主食建議加入其他全穀類作變化，如蕎麥、燕麥、五穀米、小米、芋頭、薏及麥片等，目前之供應天數為一週一天，建議可以再增加，不要僅是白米飯居多。
2. 甜湯建議多使用全榖根莖類為主，減少半成品使用頻率。
3. 主菜少見魚料理，建議可增加其次數。
4. 全榖根莖類數值分析明顯偏高，建議6.5份。

**平南國中**

1. 主食建議加入其他全穀類作變化，如蕎麥、燕麥、五穀米、小米、芋頭、薏及麥片等，目前之供應天數為一週一天，建議可以再增加，不要僅是白米飯居多。
2. 甜湯建議多使用全榖根莖類為主，減少半成品使用頻率。
3. 主菜少見魚料理，建議可增加其次數。
4. 6/2及6/27主菜一樣，建議可做更改。
5. 6/30蔬菜量過少。
6. 全榖根莖類數值分析明顯偏高，建議6.5份。

**凌雲國中**

1. 主食建議加入其他全穀類作變化，如蕎麥、燕麥、五穀米、小米、芋頭、薏及麥片等，目前之供應天數為一週一天，建議可以再增加，不要僅是白米飯居多。
2. 甜湯建議多使用全榖根莖類為主，減少半成品使用頻率。
3. 主菜少見魚料理，建議可增加其次數。
4. 6/7蔬菜量太少，蛋白質量太多，營養分析不確實；6/28青菜量太少。
5. 副菜減少提供個數半成品之頻率(熱狗、花枝丸、香腸、雞塊等)。
6. 全榖根莖類數值分析明顯偏高，建議6.5份。

**東安國中**

1. 主食建議加入其他全穀類作變化，如蕎麥、燕麥、五穀米、小米、芋頭、薏及麥片等，目前之供應天數為一週一天，建議可以再增加，不要僅是白米飯居多。
2. 甜湯建議多使用全榖根莖類為主，減少半成品使用頻率。
3. 主菜少見魚料理，建議可增加其次數。
4. 6/21蔬菜量過少。
5. 建議不要連續兩天皆有以醃製類蔬菜為主之菜色，酸菜及福菜(6/21.6/22及6/28及6/29)，建議可拆開於不同週供應。
6. 全榖根莖類數值分析明顯偏高，建議6.5份。

**自強國中**

1. 主食建議加入其他全穀類作變化，如蕎麥、燕麥、五穀米、小米、芋頭、薏及麥片等，目前之供應天數為一週一天，建議可以再增加，不要僅是白米飯居多。
2. 甜湯建議多使用全榖根莖類為主，減少半成品使用頻率。
3. 主菜少見魚料理，建議可增加其次數。
4. 全榖根莖類數值分析明顯偏高，建議6.5份。
5. 星期五供應鮮奶，未見鮮奶營養分析值。
6. 6/12及6/23蔬菜量不足，蛋白質量過高。

**平興國中**

1. 主食建議加入其他全穀類作變化，如蕎麥、燕麥、五穀米、小米、芋頭、薏及麥片等，目前之供應天數為一週一天，建議可以再增加，不要僅是白米飯居多。
2. 主菜少見魚料理，建議可增加其次數。
3. 全榖根莖類數值分析明顯偏高，建議6.5份。
4. 6/1蛋白質偏高；6/6、6/7、6/28及6/29蔬菜量過少。
5. 副菜減少提供個數半成品之頻率(熱狗、花枝丸、香腸、花枝排等)。

**文化國小**

1. 主食建議加入其他全穀類作變化，如蕎麥、燕麥、五穀米、小米、芋頭、薏及麥片等，目前之供應天數為一週一天，建議可以再增加，不要僅是白米飯居多。
2. 甜湯建議多使用全榖根莖類為主，減少半成品使用頻率。
3. 營養數值分析明顯偏高，建議全榖根莖類5份，豆魚肉蛋類2份，油脂類2-2.5份即可。
4. 週二供應奶類，未見奶類營養分析值。
5. 6/12及6/27主菜一樣，建議可做更改。
6. 6/27蔬菜量少。

**雙龍國小**

1. 營養數值分析明顯偏高，建議全榖根莖類5份，豆魚肉蛋類2份，油脂類2-2.5份即可。
2. 6/7蔬菜量不足；6/29全榖根莖類偏高，蔬菜稍不足。

**龍安國小**

1. 主食建議加入其他全穀類作變化，如蕎麥、燕麥、五穀米、小米、芋頭、薏及麥片等，目前之供應天數為一週一天，建議可以再增加，不要僅是白米飯居多。
2. 營養數值分析明顯偏高，建議全榖根莖類5份，豆魚肉蛋類2份，油脂類2-2.5份即可。
3. 6/7蔬菜量不足；6/30全榖根莖類偏高，蔬菜稍不足。
4. 6/3及6/30主菜一樣，建議可做更改。

**南勢國小**

1. 主食建議加入其他全穀類作變化，如蕎麥、燕麥、五穀米、小米、芋頭、薏及麥片等，目前之供應天數為一週一天，建議可以再增加，不要僅是白米飯居多。
2. 營養數值分析明顯偏高，建議全榖根莖類5份，豆魚肉蛋類2份，油脂類2-2.5份即可。
3. 甜湯建議多使用全榖根莖類為主，減少半成品使用頻率。
4. 6/1、6/6、6/8、6/12蔬菜量不足，建議不要於同一天使用兩種醃製品(筍乾及榨菜)。
5. 6/26三樣菜內皆有菇類，重複性過高，建議可與其他天菜色做調整。

**信義國小**

1. 營養數值分析明顯偏高，建議全榖根莖類5份，豆魚肉蛋類2份，油脂類2-2.5份即可。
2. 甜湯建議多使用全榖根莖類為主，減少半成品使用頻率。
3. 6/1、6/27及6/29蔬菜量不足。
4. 一週內炸品過多，連續三天炸(6/1-6/3)，一週建議最多兩次。