

週次	值勤教師	監廚日	備註	
1	08/30~09/01	蘇O文	週五	
2	09/04~09/08	王O雅	週四	9/5~9/6三年級模擬考
3	09/11~09/15	洪O邦	週三	
4	09/18~09/23	賴O臻	週四	9/23補班
5	09/25~09/28	許O蓮	週三	
6	10/02~10/06	郭O樺	週四	
7	10/11~10/13	郭O正	週三	
8	10/16~10/20	吳O彰	週四	10/17~10/18第一次段考
9	10/23~10/27	黃O萍	週五	
10	10/30~11/3	張O惠	週四	
11	11/6~11/10	莊O蘭	週三	
12	11/13~11/17	李O真	週二	11/15~17二、三年級校外教學 11/17一年級校外教學
13	11/20~11/24	王O慧	週三	
14	11/27~12/1	蘇O文	週五	12/29~12/30第二次段考
15	12/04~12/08	莊O妮	週四	12/8校慶
16	12/11~12/15	林O亨	週四	
17	12/18~12/22	何O芳	週三	12/21~12/22三年級模擬考
18	12/25~12/29	溫O妮	週五	
19	01/02~01/05	何O倫	週三	
20	01/08~01/12	林O華	週三	
21	01/15~01/19	蔡O宇	週二	1/17~1/18第三次段考

驗菜暨監廚注意事項：

- 前鎮國中營養午餐驗菜與監廚：由本校學務處、專任老師(含行政協辦)、家長志工共同輪值進行。
- 監廚時間：上午 7：45-8：30
- 監廚地點：前鎮國中廚房
- 驗菜暨監廚範圍：
 - (1)檢查當日食材是否新鮮。如：是否過期、標示是否清楚、是否有食品合格標章。
 - (2)檢查調味品、食用油、乾料等是否安全。如：是否有正字標記、有效期限、內容標示。
 - (3)驗菜參考標準：
 - a. 蔬果-外表光澤且新鮮無腐爛或水傷
 - b. 肉品-色澤正常有彈性、無腐敗臭味
 - c. 冷凍食品-應有CAS或GMP認證標章、製造日期、有效期限、包裝無破損且須堅硬無解凍(冷藏品須在攝氏5度以)。
 - (4)食材秤重，須符合學校所需數量與菜單標準(請登記於「原物料驗收紀錄表」)
 - (5)注意廚房內部作業與清潔衛生。
- 監廚人員當日皆可試吃1餐，試吃意見煩請撥空告知營養師或午餐執秘，或請填寫午餐試吃紀錄單。

★送餐注意事項★

- [三年級模擬考]：模擬考英語科聽力測驗皆在第二天上午 10:20-10:45
- [各年級段考]：每次段考英語科聽力播放時間，敬請留意教務處公告

★此輪值表由專任老師(含行政協辦)每學期值勤1次，感謝各位老師的辛勞，共同守護學生的飲食健康！

