有關家長及師生非常關心的營養午餐供應石斑魚乙案,已於日前確定供應日期，相關說明如下：

一、因配合漁業署配貨，新竹市營養午餐石斑魚統一於12月21(三)當天供應，

供應形式為『魚丁』以主菜方式呈現，故原12月21日(三)與12月23日

(五)兩天菜色互換，更動為；

◎ 12月21日(三) 義大利肉醬麵、清蒸石斑魚、麥克雞塊x2、青菜及玉米

濃湯。

◎ 12月23日(五)小米飯、紅燒油腐、銀芽油片、青菜及紅豆紫米湯圓。

希望大家珍惜昂貴食材，達到『零廚餘』。

二、石斑魚由於為農委會漁業署北、中、南分批採購，各縣市供應期程有所不

同。（下次食用日期會另行通知）。供應量的計算是以期初學校提供市府體

健科，葷食師生量來計算，但因價格高昂，除非有食安疑慮，否則不能退

換貨。學校午餐廚房沒有任何備品可以再供應。(與平日供應午餐不同，廠

商只是依到貨量代為料理，義務提供調味料，所以無法提供備品，請第一

線處理午餐的導師諒解)。

三、目前供應量每人以克數計，但由於大量烹調，難免會有些損耗或變小。塊

狀型態可能無法呈現完美，每人約2~3小塊。雖然魚刺已經處理過，但還

是請大家務必小心食用。

四、市府特別準備師生一張石斑魚手作圖卡，將於食用石斑魚前發下，讓學生

能對石斑魚有更深層的認識。