桃園市103學年度山腳國民中學午餐輔導訪視項目及成果說明

六、總評-特色創新

3. 提供學生優質營養補給，每週提供一次廚房自製現磨豆漿(非基因改良黃豆)

照片

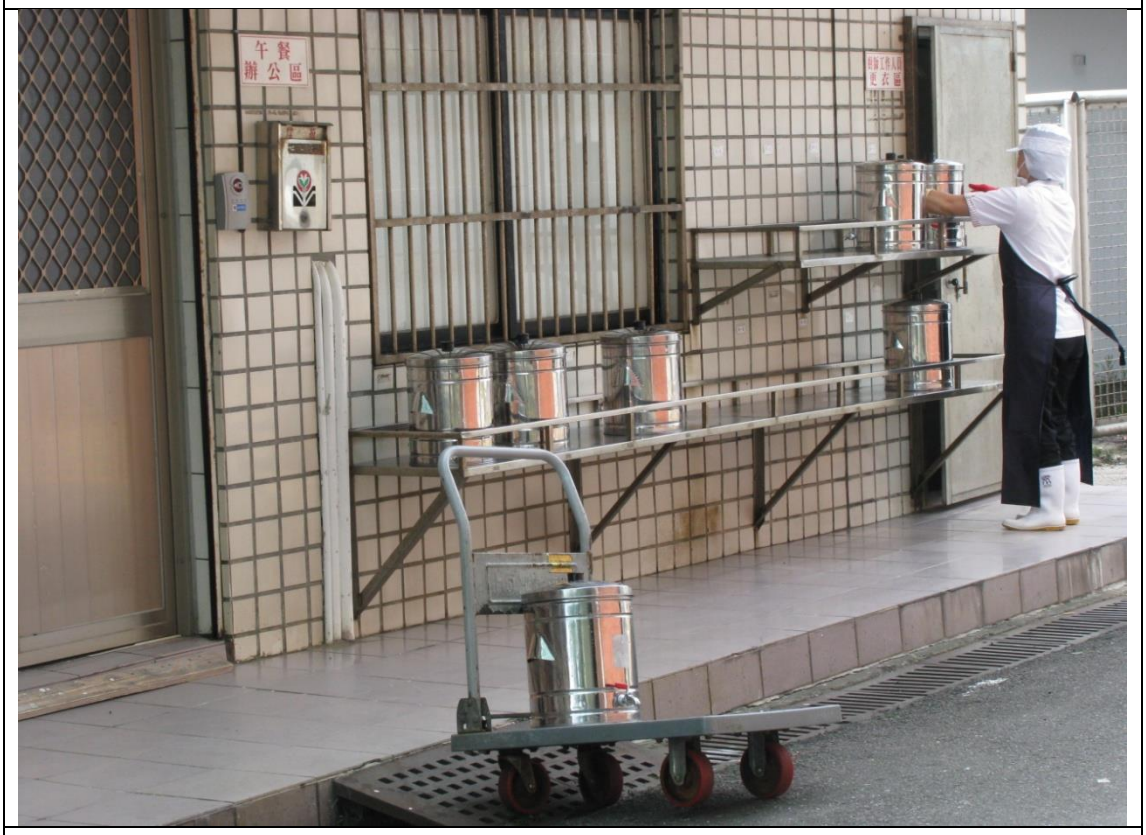
說明：購入非基因改良黃豆事先處理用豆漿機磨成豆漿

照片

說明：廚工處理豆漿

照片

說明：豆漿煮沸



說明：工友請假由廚師自行將豆漿筒上架

照片

說明：工友協助豆漿筒上架

照片

說明：豆漿筒於每週三第二節下課前擺放完畢

照片

說明：每班派兩位學生抬豆漿筒

照片

說明：學生自備杯子喝豆漿

照片

說明：下課時間補充營養

照片

說明：下課時間學生聊天喝豆漿