

★本校膳食一律使用國產豬、牛肉

菜別	5月6日		星期一	5月7日		星期二	5月8日		星期三	5月9日		星期四	5月10日		星期五
	名稱	食材名稱	數量	名稱	食材名稱	數量	名稱	食材名稱	數量	名稱	食材名稱	數量	名稱	食材名稱	數量
主食				糙米飯						紫米飯	紫糯米*		糙米飯		
主菜				宮保豆腐			竹筍瘦肉粥	紅蘿蔔小丁(QRC)+		香酥豆包	生豆包	20片	京醬豆干		
												甜麵醬<十全>			
												豆干片		1.2KG	
					硬花生							紅蘿蔔絲(產銷履歷)+			
					油豆腐丁	1.2KG		竹筍							
					乾辣椒(切)			油豆片切絲	0.6KG						
					杏鮑菇頭(QRC)			乾香菇絲							
		小黃瓜(QRC)<正暘>													
副菜				玉米燒海帶根	薑絲		青菜（產銷履歷）			黃瓜炒黑輪	紅蘿蔔片(QRC)+		木須瓠瓜	紅蘿蔔絲(QRC)+	
					海帶根<聯宏>			薑絲				木耳絲(QRC)			
					玉米粒(CAS)<嘉鹿>			青菜(產銷履歷)			素黑輪	0.3 KG		瓠瓜(去皮)+(QRC)<正暘>	
								大黃瓜(去皮)+(QRC)<正暘>							
青菜				黑葉白菜	薑絲	0.3 KG			機千寶	薑絲		蘿蔓菜	薑絲		
					黑葉白菜(有機)					千寶菜(有機)			蘿蔓莖莖(有機)		
湯品				金菇什錦湯	大白菜(QRC)+		芋泥包	芋泥包<晶鈺>(65g)		紫菜蛋花湯			玉米條湯	紅蘿蔔大丁(QRC)+	
					紅蘿蔔絲(QRC)+						洗選蛋<東杰>			素羊肉	0.3KG
					素肉絲	0.1KG					紫菜(100g)			玉米條(切薄)(QRC)(非基改)	
					金針菇(QRC)										
水果							水果	水果	434份						
菜單營養分析	類別		份量	類別		份量	類別		份量	類別		份量	類別		份量
	全穀根莖類			全穀根莖類		4.7	全穀根莖類		5.6	全穀根莖類		4.8	全穀根莖類		4.8
	豆魚蛋肉類			豆魚蛋肉類		2	豆魚蛋肉類		0.7	豆魚蛋肉類		2.1	豆魚蛋肉類		2
	油脂類			油脂類		3.2	油脂類		3	油脂類		3.2	油脂類		3
	蔬菜類			蔬菜類		1.7	蔬菜類		1.3	蔬菜類		1.5	蔬菜類		1.8
	乳品類			水果類			水果類		1	水果類			水果類		
熱量(大卡)		0	熱量(大卡)		666	熱量(大卡)		672	熱量(大卡)		675	熱量(大卡)		666	

設計:至芄企業有限公司

執行秘書:

校長: