

★本校膳食一律使用國產豬、牛肉

類別	4月21日			星期一	4月22日			星期二	4月23日			星期三	4月24日			星期四	4月25日			星期五	4月26日			星期六
	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	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	蕎麥飯	蕎麥*		糙米飯						芝麻飯	白芝麻			黑芝麻		糙米飯								
主菜	五彩豆包	紅椒(QRC)<正暘>		醬燒油豆腐	鮑魚菇缺貨		南瓜粥	黑木耳	0.2KG	春川素甜不辣			豆瓣醬桂筍	薑絲		義大利麵	牛蕃茄	0.3KG						
		黃椒(QRC)<正暘>			薑絲						小烏龍麵													
		生豆包	13片		杏鮑菇	0.6KG		素香菇丸	0.6KG		素甜不辣	1KG		桂竹筍			生香菇	0.3KG						
					油豆腐丁(非基改)<津悅>			乾香菇絲			韓國年糕條<中華>(500g)			黃豆醬	1瓶		蕃茄醬<可果美>(快餐用)(3.15K)							
		青椒(QRC)<正暘>						南瓜(QRC)<正暘>									三色粒(CAS)(1K)<富士鮮品>							
		涼薯(去皮)+(QRC)			紅蘿蔔大丁(產銷履歷)			芹菜	0.2KG															
副菜	鮮菇高麗菜	木耳絲(QRC)		起司洋芋	乳酪絲(起司絲)(1K)		鹽酥什錦	豆干(四分)(非基改)<津悅>			炒瓢瓜			回鍋干片		地瓜條	地瓜條(產銷履歷)(3K)							
		高麗菜(QRC)+			馬鈴薯大丁+(QRC)					豆干片(非基改)<津悅>														
		生香菇	0.3KG					杏鮑菇頭		瓢瓜(去皮)+(QRC)<正暘>														
					紅蘿蔔大丁(產銷履歷)			百頁豆腐	0.5KG	紅蘿蔔片(產銷履歷)		高麗菜(QRC)+												
青菜	履歷菜	薑絲		福山菜	薑絲	0.3 KG				機小松			機千寶											
		小白菜(產銷履歷)			福山萵苣(有機)			小松菜(有機)			千寶菜(有機)													
湯品	紅豆湯圓	二砂糖		福菜湯	薑絲		高麗菜包	高麗菜包<奇美>(65g)			味噌湯			玉米蘿蔔湯	白蘿蔔大丁+(QRC)		檸檬愛玉	二砂糖						
		小湯圓			赤肉片<桃園>					味噌<十全>(3K)		素羊肉	0.2 KG		檸檬汁(濃縮)(960c.c)									
		紅豆(1K)<產銷履歷>			長福菜<品碩豐>			豆腐(切小丁)非基改)(大板)(鋪袋)		玉米條(切薄)(QRC)(非基改)+		愛玉凍(3K)												
												白粉圓												
水果	鮮奶	鮮奶<養樂多>(125ml)					水果	水果																
		優酪乳<養樂多>(125ml)																						
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		類別	份量		類別	份量		類別	份量	
		全穀根莖類	5.4		全穀根莖類	4.7		全穀根莖類	4.4		全穀根莖類	4.7		全穀根莖類	4.7		全穀根莖類	4.7		全穀根莖類	4.7		全穀根莖類	4.7
		豆魚蛋肉類	1.6		豆魚蛋肉類	2		豆魚蛋肉類	1.1		豆魚蛋肉類	2		豆魚蛋肉類	2		豆魚蛋肉類	2		豆魚蛋肉類	2		豆魚蛋肉類	2
		油脂類	3		油脂類	3.1		油脂類	3		油脂類	3		油脂類	3		油脂類	3		油脂類	3		油脂類	3
		蔬菜類	1.1		蔬菜類	1.4		蔬菜類	0.8		蔬菜類	2		蔬菜類	2		蔬菜類	2		蔬菜類	1.8		蔬菜類	1.8
		乳品類	1		水果類			水果類	1		水果類			水果類			水果類			水果類			水果類	
		熱量(大卡)	721		熱量(大卡)	654		熱量(大卡)	606		熱量(大卡)	664		熱量(大卡)	664		熱量(大卡)	664		熱量(大卡)	659		熱量(大卡)	659

設計:至芃企業有限公司

執行秘書:

校長: