

★本校膳食一律使用國產豬、牛肉

類別	5月26日			星期一	5月27日			星期二	5月28日			星期三	5月29日			星期四	5月30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	五穀飯	五穀米 +			糙米飯								紫米飯	紫糯米*						
主菜	鹽水時蔬				韓式年糕條				素油飯	長糯米			鮮蔬炒蛋				端午節補休			
		高麗菜(QRC)+				素甜不辣	0.5 KG	豆干丁(非基改)<津悅>			洗選蛋	1KG								
		青花菜(CAS)<嘉鹿>				韓式年糕條	2包	煮花生		0.3KG	木耳絲(QRC)									
		杏鮑菇頭(QRC)				鴻喜菇	1包	雪蓮子			脆筍絲<品碩豐>									
		凍豆腐						皮絲		0.2KG	紅蘿蔔絲(產銷履歷)									
								碎脯<品碩豐>			薑絲									
								乾香菇絲			杏鮑菇	0.3KG								
副菜	蕃茄炒蛋	洗選蛋<東杰>			豆捲高麗菜	高麗菜(QRC)+			塔香鮮菇豆干	豆干(四分)(非基改)<津悅>			紹子豆腐	油豆腐丁(非基改)<津悅>						
		牛蕃茄(QRC)<正暘>				紅蘿蔔絲(產銷履歷)		杏鮑菇頭(QRC)			三色粒(CAS)(1K)<富士鮮品>									
		芹菜	0.2KG			豆皮捲	0.1 KG	九層塔(QRC)<旭暘>												
											生香菇(QRC)									
											黑豆瓣醬<十全>									
青菜	履歷	小松菜(產銷履歷)			荷葉	荷葉白菜(有機)						俄青江	青江菜(有機)							
		薑絲				薑絲	0.3 KG													
湯品	仙草粉圓	仙草凍(3K)			和風味噌湯	豆腐(切小丁)非基改)(大板)(鋪袋)			榨菜湯	榨菜絲<品碩豐>			羅宋湯	大白菜(QRC)+						
		二砂糖					生豆包	0.3KG		馬鈴薯大丁+(QRC)										
		長粉圓<尚旺>				味噌<十全>(3K)					牛蕃茄(QRC)<正暘>									
						乾海帶芽					紅蘿蔔小丁(產銷履歷)									
水果	優酪乳	優酪乳<養樂多>(125ml)							水果	水果	421份									
		鮮奶<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	
		全穀根莖類	6		全穀根莖類	4.5		全穀根莖類	4.2		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	0.6		豆魚蛋肉類	2.6		豆魚蛋肉類	1.9		豆魚蛋肉類	2.3		豆魚蛋肉類	2		豆魚蛋肉類	2		
		油脂類	3		油脂類	3		油脂類	3		油脂類	3.2		油脂類	3		油脂類	3		
		蔬菜類	1.1		蔬菜類	1.4		蔬菜類	0.9		蔬菜類	1.4		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			
		熱量(大卡)	688		熱量(大卡)	680		熱量(大卡)	654		熱量(大卡)	681		熱量(大卡)	659		熱量(大卡)	659		

設計:至芄企業有限公司

執行秘書:

校長: