



# 110學年度第1學期第5、6週午餐食譜



日期	星期	主食	主菜	副食一	副食二	美味熱湯	其他
9月27日	一	白米飯	梅干燒絞肉	瓜仔肉蒸蛋	油菜炒紅蘿蔔	海帶花生排骨湯	
9月28日	二	胚芽飯	XO醬燒排骨	玉米粒炒肉末	甜椒味美菜	茶壺湯	*黑豆漿
9月29日	三	泰式打拋豬拌麵	泰式打拋豬拌麵配料(九層塔等)	荷包蛋	青花菜炒美白菇	冬瓜蛤蠣湯	*芭樂; 台南(仁德)
9月30日	四	白米飯	香酥雞塊	銀芽肉絲炒豆干	炒大黃瓜	紫菜吻仔魚湯	*黃金奇異果; 紐西蘭
10月1日	五	白米飯	蒲燒鮫魚	鮪魚炒蛋	有機荷葉白菜	玉米濃湯(蛋、奶粉等)	
10月4日	一	麥片飯	油燜筍肉	日式蒸蛋	有機黑葉白菜	金針菇排骨湯	
10月5日	二	白米飯	蔥燒排骨	絞肉炒三色	蒜香高麗菜	味噌鱸魚菇湯	*鮮奶
10月6日	三	油飯	油飯配料(蝦米、魷魚等)	滷蛋	鮮菇青江菜	菜頭魚丸湯	*香蕉; 台南(南化)
10月7日	四	白米飯	麥克雞塊(3塊/人)	糖醋海帶根	有機小松菜	大黃瓜鮑魚菇湯	*火龍果; 台南(楠西)
10月8日	五	柴香鱸魚飯湯	柴香鱸魚飯湯配料(柴魚等)	黑胡椒毛豆	小黃瓜炒黑輪	起司雞蛋糕	

※備註：

1. 9月28日&10/5(星期二)供應黑豆漿&鮮奶，請老師轉知同學提領時間是在早上第二節下課(10點10分)至2樓午餐廚房提領且於10:30前飲用完畢。
2. 本校午餐豬肉(含加工)來源皆使用國產豬。
3. 如遇特殊狀況(颱風、停水、停電、退貨、等)，將機動調整食譜內容，不另行公告。
4. 有任何午餐供應相關問題，請馬上與我們連絡，以便盡速處理改善，謝謝您的合作！

~~午餐團隊關心您~~