國小午餐食譜 食譜設計:李佩玲

114 年 12 月 勝利

本校一律使用國產豬肉禽肉及CAS認證食材

						•		7 (4				,	11 41 .	11 4/2	•					
No	田		期		星期	主食	副食一	副食二	副食三	湯	水果/ 乳品	蛋白質	脂肪	醣類	熱量	主食	豆魚 肉蛋	蔬菜	堅果 油脂		奶類
1	12	月	1	日	1	燕麥飯	辣炒皮蛋	炒高麗菜	枸杞菠菜	牛蒡雞湯		32	27	64	622	4	3.3	0.8	2		
2	12	月	2	日	1]	糙米飯	義式香草雞	肉片花椰	韓式海苔	高鈣奶	水果	34	30	96	784	4.2	2.3	1.2	2	1	1
3	12	月	3	日	\equiv	細白麵	八寶炸醬麵*	珍珠丸子X2	糙米堅果酥#	12/2-1 豆聚	.2/4⊟	停3化記	問整菜	單 ₆₉	623	4.3	3	0.9	2		
4	12	月	4	日	四	糙米飯	蜜汁豬腳	燴玉米	青花菜	鮮菇紫菜湯	乳品	38	33	81	768	4.2	2.9	1.2	2		1
5	12	月	5	日	五	糙米飯	韓式豆腐	焗馬鈴薯烘蛋	有機蔬菜	魚皮湯	水果	23	20	84	603	4.2	1.9	1.2	2	1	
6	12	月	8	日		小米飯	糖醋排骨	黄瓜蝦皮*	有機蔬菜	大白菜蛋花湯		30	24	71	616	4.2	2.8	1.5	2		
7	12	月	9	日	<u> </u>	糙米飯	茶燒雞腿	韓式雜菜	蝦皮高麗菜	韓式大醬湯	水果	29	24	84	669	4.2	2.8	1.2	2	1	
8	12	月	10	日	三	米食	小米粥	花生豆干#	涼拌海帶芽+	麵包		25	23	66	571	4.2	2.3	0.6	2.3		
9	12	月	11	日	四	糙米飯	麻油肉片	綜合滷味	有機蔬菜	花瓜雞湯	乳品	36	31	94	793	5	2.3	1.4	2.2		1
10	12	月	12	日	五	糙米飯	青醬鱸魚	紅蘿蔔炒蛋	有機蔬菜	味噌河蜆湯	水果	29	24	85	671	4.2	2.8	1.3	2	1	
11	12	月	13	日	六	貝果麵包	卡拉雞腿排	地瓜薯條	小黄瓜	冬瓜茶	水果	25	26	88	686	4.5	2.2	0.5	3	1.2	
13	12	月	16	日	<u> </u>	糙米飯	黑椒雞柳	感性滷味	有機蔬菜	蘿蔔排骨湯	水果	27	22	91	665	4.5	2.3	1.7	2	1	
14	12	月	17	日	=	麵線	當歸鴨麵線	玉米	蒜拌豇豆	甘栗仁		21	19	65	510	4.1	1.7	0.7	2		
15	12	月	18	日	四	糙米飯	简乾扣肉	白花菜	活力菠菜	山珍養生湯	乳品	34	29	88	749	4.6	2.2	1.4	2		1
16	12	月	19	日	五	糙米飯	香酥土魠魚	番茄炒蛋	有機蔬菜	紅豆湯圓	水果	33	30	107	825	5.8	2.9	1	3	1	
17	12	月	22	日		小米飯	咖哩肉丁	有機蔬菜	芹香高麗菜	山藥雞湯		31	24	78	650	4.7	2.8	1.5	2		
18	12	月	23	日	<u>-</u>	糙米飯	豆豉雞	有機蔬菜	大白菜炒肉片*	三菇湯	水果	28	22	92	676	4.6	2.4	1.6	2	1	
19	12	月	24	日	=	通心麵	義式白醬	造型包	青花菜	玉米蛋花湯		26	23	88	657	5.5	2	1	2.5		
20	12	月	26	日	五	糙米飯	海鮮豆腐煲	魚香炒蛋	有機蔬菜	白玉味噌湯	水果	27	23	92	678	4.7	2.3	1.3	2.2	1	
21	12	月	29	日		小米飯	蒜泥白肉	黄瓜魚丸	有機蔬菜	馬鈴薯雞湯		30	25	72	628	4.3	2.9	1.4	2		
22	12	月	30	日		糙米飯	麻油雞	三色海带根	溜紅蘿蔔	紫菜蛋花湯	水果	29	25	89	691	4.5	2.7	1.2	2.2	1	
23	12	月	31	日	=	細白麵	紅燒豬肉麵	鍋貼	什錦小瓜	紅燒豬肉麵		29	24	90	690	5.5	2.3	1.5	2.5		

^{**}因應教育部與農糧署規定,食材選擇均須符合3章1Q規範;食譜為暫定,品項與內容可能因天候或其他因素有所異動**

^{*}部分菜色添加蝦皮、蝦米--(12/3*、12/8*、12/23*);花生--(12/2#、12/10#)堅果12/3#芝麻(12/10+)請協助過敏學童留意,為避免標示遺漏請詳閱下方網址校園食登平台食材內容午餐內含甲殼類、花生、牛奶、蛋、堅果類、芝麻、麩質穀物、大豆、魚類等請參閱本校教育部校園食材登錄平臺菜單內容https://fatraceschool.k12ea.gov.tw/