

104年5月 日新.新興國小午餐食譜

供應人數：日新國小 850人； 新興國小 900人



NO	日期	星期	主食	副食一	副食二	副食三	湯	水果	營養師的話
1 ^{減碳蔬食}	5月1日	五	米飯	羅宋	菜脯烘蛋	泡芙白菜	水果茶		過去食安事件頻傳，行政院為了加強食品安全監測並建立預警機制，決議推動食品雲政策。教育部也配合推動校園食材登錄機制，希望強化學校供餐品質及安全，以掌握食材來源及品質，確保學校師生健康
2	5月4日	一	米飯	泰式打拋肉	溜紅蘿蔔	蒜香空心菜	蘿蔔排骨湯		
3 ^{減碳蔬食}	5月5日	二	米飯	咖哩百頁	蕃茄炒蛋	炒油菜	花生仁湯	水果	
4	5月6日	三	鮪魚羹麵		燒賣	什錦豌豆莢			
5	5月7日	四	米飯	和風燒肉	竹筍炒蛋	芋滷白菜	花生海帶排骨湯		
6	5月8日	五	米飯	香酥雞腿	奶汁花椰菜	沙茶A菜	西瓜綿魚湯		
7	5月11日	一	米飯	鳳梨燴肉片	韭花甜不辣	黃瓜蒟蒻麵	枸尾雞湯		
8	5月12日	二	米飯	玉米滑雞	鹹豬高麗菜	扁魚青江	月見味噌湯	水果	
9 ^{減碳蔬食}	5月13日	三	涼麵		滷海帶豆干	涼麵蔬菜料	魚丸湯		
10	5月14日	四	米飯	樹子豆腐蒸魚	燴玉米	蠔油萵苣	什錦菇湯		
11	5月15日	五	雞肉飯	雞肉絲料	海鮮蒸蛋	櫻花絲瓜	酸菜白肉湯		
12 ^{減碳蔬食}	5月18日	一	米飯	家常醬豆腐	鳳梨炒木耳	蝦皮萵菜	蕃茄玉米湯		
13	5月19日	二	米飯	梅子雞	紅蘿蔔炒蛋	培根青花菜	豆芽排骨湯	水果	
14	5月20日	三	米糕	香蔥滷肉	滷蛋	涼拌小黃瓜	四神排骨湯		
15	5月21日	四	米飯	壽喜豬肉燒	碎脯四季豆	豆薯肉末	紫菜蛋花湯		
16	5月22日	五	米飯	綜合鹽酥雞	黑胡椒蔬菜	薑味白菜	冬瓜排骨湯		
17	5月25日	一	米飯	高昇排骨	三色瓠瓜	叉燒油菜	芙蓉湯		
18	5月26日	二	米飯	咖哩雞	塔香海茸	青江玉筍	鮭魚味噌湯	水果	
19	5月27日	三	起司粥		熟烤雞翅	蒜香豇豆	銀絲捲		
20	5月28日	四	米飯	鮪魚三色蛋	沙茶豬肉	金菇絲瓜	蛤蜊冬瓜湯		
21 ^{減碳蔬食}	5月29日	五	米飯	南瓜豆腐羹	豆瓣劍筍	泡芙白菜	鳳梨銀耳湯		

所謂「校園食品安全三級管理制度」是

1. 中央稽查：訪視學校供餐狀況並稽查供應商。
2. 地方政府督導監測：每年抽查學校午餐。
3. 學校驗收自主管理：專人管理、確實驗收並做校園食材(食品雲)登錄。

藉由食品雲，小朋友可以到校園食材登錄平台去看我們的菜單與食材內容喔。首先登入網址：<https://fatraceschool.moe.gov.tw>。→ 點選學校類別 → 點選學校所在縣市 → 點選學校名稱就可以找到我們的午餐訊息。

「關懷環境」的重要在缺水的現在更令人體會深刻，最簡單的做法是選用「在地食材」。鳳梨是「在地」、「當季」而且營養豐富的水果，它更含有許多酵素，具有抗發炎、增加免疫力及溶解血栓的三大功效。

備註：備註：1. 5/1、5/5、5/13、5/18、5/29 供應減碳蔬食餐。

2. 用餐狀況或建議請電校內分機，或利用後附的狀況與意見反映表傳到午餐辦公室。
3. 遇特殊狀況（如颱風、退貨、物價上揚）或必須配合政府節水政策時變動食譜。
4. 水果係暫定。
5. 本校採用檢驗合格之肉品，附有證明並不定期抽驗瘦肉精。

南區新興國小___年___班 用餐意見反應表

日期： 年 月 日

日期	菜名或 水果.乳品	狀況或建議

導師簽名：