

永康國小113學年度第2學期第3~4週午餐食譜

週次	日期	星期	主食	菜一	菜二	菜三	湯品	附餐
3	2月17日	一	紫米飯	栗子燒雞	番茄炒蛋	蒜香油菜	榨菜肉絲湯	楠西蜜棗
	2月18日	二	糙米飯	三杯海鮮	翡翠豆腐	有機蚵白菜	金針筍片湯	
	2月19日	三	什錦蔬菜粥	菲力雞排x1	雙色花捲x1			義美保久乳
	2月20日	四	燕麥飯	壽喜燒肉	黃瓜黑輪	有機青松菜	酸菜鴨肉湯	
	2月21日	五	白米飯	蘿蔔豆輪	蔬菜蒸蛋	薑絲白菜	味噌豆腐湯	永康紅小番茄x4

※ 冷藏飲品避免在室溫下放置過久產生變質，請於**第二節**下課領取並儘速飲用，感謝配合。

※ 本校午餐一律使用國產CAS認證豬肉、雞肉、雞蛋等及非基改豆製品，請安心食用。

※ 本校午餐有時供應海鮮、堅果、芝麻、花生、牛奶、蛋、含麩質穀物、大豆等及其製品可能過敏原。

4	2月24日	一	小米飯	腐乳燒雞	豆薯肉絲	芝麻菠菜	紫菜蛋花湯	里港蓮霧
	2月25日	二	胚芽飯	虱目魚排x1	刺瓜肉羹	有機黑葉白菜	帝豆軟骨湯	
	2月26日	三	白麵線	鮮味肉圓x1	飄香滷味	雙色花菜	麻油麵線湯	養樂多優酪乳
	2月27日	四	麥片飯	紅燒蹄膀	四色蔬菜	有機味美菜	金菇冬瓜湯	
	2月28日	五	二二八放假一天					

※學校午餐用餐禮儀宣導※

用餐前：

- 1.桌面清理乾淨。
- 2.雙手確實洗淨。

打菜時：

- 1.專人打菜，避免多人經手公用器具。
- 2.打菜前公用器具清洗乾淨。
- 3.打菜人員打菜前洗淨雙手，穿戴整齊(帽子、口罩)
- 4.打菜時公用器具不接觸盛菜人員的餐具。
- 5.打菜過程不交談不嬉鬧。

用餐中：

- 1.細嚼慢嚥，不挑食，安靜用餐。
- 2.打噴嚏或咳嗽時，用手帕遮口鼻。

用餐後：

- 1.餐具擦拭乾淨，整理桌面。
- 2.清洗公用器具，收拾餐車。



