**104學年度國民中學9月循環菜單(清泉)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 星期 | 循環別 | 主 食 | 主食食材明細 | 主 菜 | 主菜食材明細 | 副 菜 一 | 副菜一食材明細 | 副菜二 | 副菜二食材明細 | 時蔬 | 湯 品 類 | 湯品食材明細 | 全穀根莖 | 豆魚肉蛋 | 蔬菜 | 油脂堅果種子 | 熱量 | 附餐 |
| **31** | **一** | D1 | 糙米飯 | 米 糙米 | 京醬排骨 | 肉丁 排骨 洋蔥 紅蘿蔔 甜麵醬 | 韭香粉絲 | 粉絲 韭菜 紅蘿蔔 木耳絲 | 芹香豆干 | 豆干 芹菜 | 蔬菜 | 時瓜麵線湯 | 時瓜麵線紅蘿蔔大骨 | 6.6 | 1.5 | 2.5 | 2.6 | 804 |  |
| **1** | **二** | D2 | 白米飯 | 米 | 美味大雞腿 | 大雞腿 薑 | 肉片時瓜 | 時瓜 肉片 木耳絲枸杞 | 金珠翠玉 | 玉米粒 蛋 紅蘿蔔青豆仁 | 蔬菜 | 柴魚海裙湯 | 柴魚片 海裙菜 大骨 | 6.3 | 2.1 | 2.5 | 2.6 | 798 |  |
| **2** | **三** | D3 | 胚芽飯 | 米 胚芽米 | 翡翠蒸/炒蛋 | 蛋 芹菜 鮮菇 | 肉丁雙仁 | 肉丁 馬鈴薯 紅蘿蔔 | 關東醬煮 | 凍豆腐 白蘿蔔 紅蘿蔔 柴魚片 | 蔬菜 | 紅豆西米露 | 紅豆 西谷米 糖 | 6.6 | 1.6 | 2.5 | 2.5 | 802 | V |
| **3** | **四** | D4 | 油蔥飯特餐 | 米 油蔥醬汁 | 黃金魚排 | 魚排 | 油蔥肉燥 | 芋頭 絞肉 乾香菇 刈薯 油蔥 | 羅勒海茸 | 海茸 九層塔 肉絲 | 蔬菜 | 珍菇羹湯 | 金針菇 筍絲 蛋 木耳絲 紅蘿蔔 | 6.2 | 2.1 | 2.5 | 2.8 | 800 |  |
| **4** | **五** | D5 | 白米飯 | 米 | 條瓜燒雞 | 生雞丁 條瓜 薑 | 肉片玉菜 | 高麗菜 肉片 紅蘿薄 乾香菇 | 毛豆瓜粒 | 時瓜 毛豆 紅蘿蔔木耳絲 | 有機蔬菜 | 朴菜小魚湯 | 朴菜 小魚干 寬粉 薑 | 5.8 | 2.5 | 2.5 | 2.8 | 782 | V |
| **7** | **一** | E1 | 糙米飯 | 米 糙米 | 咖哩肉片 | 肉片 洋蔥 紅蘿蔔 馬鈴薯 咖哩粉 | 西滷菜 | 白菜 紅蘿蔔 蛋乾香菇 毛豆 | 菜豆三絲 | 菜豆 木耳絲 肉絲 | 蔬菜 | 白玉湯 | 大骨 白蘿蔔 紅蘿蔔 | 6.2 | 2.2 | 2.5 | 2.7 | 798 |  |
| **8** | **二** | E2 | 白米飯 | 米 | 美味翅小腿 | 翅小腿 薑 | 咕咾豆腐 | 豆腐 青椒 紅蘿蔔 鳳梨 | 沙茶海根 | 海帶根 肉絲 沙茶醬 | 蔬菜 | 冬菜蛋花湯 | 冬菜 紅麵線 蛋 時蔬 | 5.9 | 2.1 | 2.5 | 2.8 | 779 | V |
| **9** | **三** | E3 | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 佃煮醬烹 | 肉丁 地瓜 白蘿蔔 | 玉米炒蛋 | 蛋 玉米粒 三色丁 | 芹香豆包 | 豆包 芹菜 木耳絲 紅蘿蔔 | 蔬菜 | 仙草密 | 仙草 糖 | 7 | 1.8 | 2.5 | 2.5 | 835 |  |
| **10** | **四** | E4 | 拌麵特餐 | 濕麵條 醬汁 | 醋溜魚片 | 魚片 洋蔥青椒 紅蘿蔔 | 香豉醬肉 | 絞肉 時瓜 豆豉 紅蘿蔔 | 風味包子 | 包子 | 蔬菜 | 大滷湯 | 筍絲 時蔬 木耳絲 蛋 紅蘿蔔 | 7 | 2 | 2.5 | 2.6 | 842 |  |
| **11** | **五** | E5 | 白米飯 | 米 | 三杯煮雞 | 生雞丁 九層塔 | 青花肉絲 | 肉絲 青花椰 枸杞 | 碎脯干丁 | 碎脯 豆乾丁 毛豆 | 有機蔬菜 | 紫菜蛋花湯 | 紫菜 蛋 粉絲 | 5.8 | 2.2 | 2.5 | 2.6 | 768 | V |
| **14** | **一** | F1 | 糙米飯 | 米 糙米 | 魚香肉絲 | 肉絲 洋蔥 紅蘿蔔木耳絲 | 芝麻海絲 | 海絲 寬粉 紅蘿蔔 白芝麻 肉絲 | 醬滷筍干 | 絞肉 筍乾 梅乾菜 | 蔬菜 | 滑蛋鮮菇湯 | 鮮菇 白菜 紅蘿蔔 蛋 乾香菇 | 6.2 | 2.3 | 2.5 | 2.4 | 787 |  |
| **15** | **二** | F2 | 白米飯 | 米 | 允指雞翅 | 雞翅 薑 | 毛豆三丁 | 毛豆 白蘿蔔 玉米粒 紅蘿蔔 | 回鍋豆腐 | 豆腐 青椒 紅蘿蔔 木耳絲 | 蔬菜 | 金針瓜湯 | 時瓜 大骨 乾金針 | 5.5 | 1.9 | 5 | 2.3 | 911 | V |
| **16** | **三** | F3 | 麥片飯 | 米 麥片 | 番茄蒸/炒蛋 | 蛋 番茄 青蔥 | 南瓜肉丁 | 肉丁 南瓜 刈薯 | 翠拌双絲 | 芹菜 白干絲 紅蘿蔔木耳絲 | 蔬菜 | 綠豆山粉圓 | 綠豆 山粉圓 糖 | 6.6 | 1.6 | 2.5 | 2.3 | 793 |  |
| **17** | **四** | F4 | 粗米粉特餐 | 粗米粉 醬汁 | 椒鹽魚柳 | 魚柳條 | 肉絲銀芽 | 肉絲 豆芽 韭菜紅蘿蔔 | 冬瓜蒸肉 | 絞肉 冬瓜 紅蘿蔔 | 蔬菜 | 蛋香菇粳 | 米 蛋 紅蘿蔔 乾香菇 青豆仁 | 6 | 2.1 | 2.5 | 26 | 777 |  |
| **18** | **五** | F5 | 白米飯 | 米 | 醬爆雞 | 生雞丁 青蔥 紅蘿蔔 | 腐皮混炒 | 豆腐皮 蒲瓜 紅蘿蔔 木耳絲 | 雪菜絞肉 | 絞肉 雪裡紅 豆干丁 | 有機蔬菜 | 時蔬丁香湯 | 時蔬 丁香魚 薑紅蘿蔔 | 6.3 | 1.9 | 2.5 | 2.4 | 784 | V |
| **21** | **一** | **G1** | 糙米飯 | 米 糙米 | 海結燒肉 | 肉丁 海帶結 薑 | 三絲粉皮 | 粉皮 小黃瓜 絞肉 紅蘿蔔 木耳絲 | 客家小炒 | 豆干片 肉絲 芹菜 紅蘿蔔 | 蔬菜 | 健康瓜湯 | 時瓜 大骨 紅蘿蔔 | 6.5 | 2 | 2.5 | 2.7 | 814 |  |
| **22** | **二** | **G2** | 白米飯 | 米 | 茶香棒腿 | 棒棒腿 薑 | 關東煮 | 白蘿蔔 玉米段 紅蘿蔔 | 鮮肉燴蔬 | 肉片 時蔬 | 蔬菜 | 四神湯 | 四神 肉角 | 5.7 | 1.8 | 4.4 | 2 | 864 | V |
| **23** | **三** | **G3** | 芝麻飯 | 米 黑芝麻 | 滷蛋 | 蛋 滷包 | 南洋咖哩 | 小肉丁 洋蔥 紅蘿蔔 地瓜 咖哩粉 | 肉絲海茸 | 海茸 肉絲 九層塔 | 蔬菜 | 銀耳枸杞湯 | 濕木耳 糖 枸杞 | 6.8 | 1.9 | 2.5 | 2.5 | 844 |  |
| **24** | **四** | **G4** | 義式特餐 | 濕麵條 | 魚排 | 魚排 | 義大利肉醬 | 洋蔥 絞肉 紅蘿蔔 蕃茄醬 | 軟香餐包 | 餐包 | 蔬菜 | 玉米濃湯 | 玉米粒 三色丁 蛋 | 7.3 | 1.8 | 2.5 | 2.5 | 856 |  |
| **25** | **五** | **G5** | 白米飯 | 米 | 瓜子肉 | 絞肉 碎瓜 蒜 | 時瓜肉片 | 時瓜 紅蘿蔔 肉片 | 麻婆豆腐 | 豆腐 絞肉 青豆仁 | 有機蔬菜 | 刈薯冬粉湯 | 刈薯 冬粉 紅蘿蔔 | 5.8 | 2.2 | 2.5 | 2.9 | 779 | V |
| **29** | **二** | **H2** | 白米飯 | 米 | 茄汁雞丁 | 生雞丁　洋蔥　紅蘿蔔　蕃茄醬 | 韭香粉絲 | 粉絲 絞肉 韭菜 木耳絲 | 香燒海根 | 海根 肉絲 薑 | 蔬菜 | 時蔬小魚湯 | 時蔬 小魚乾 薑 | 6.3 | 2.2 | 2.7 | 2.8 | 825 |  |
| **30** | **三** | **H3** | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 香菇蒸/炒蛋 | 蛋 紅蘿蔔 乾香菇 | 筍干肉丁 | 肉丁 筍干 海結 | 翠拌干絲 | 干絲 紅椒 小黃瓜沙茶醬 | 蔬菜 | 地瓜甜湯 | 地瓜 糖 | 5.8 | 1.9 | 2.5 | 2.5 | 774 | V |

說明:

1.為符合每月第一周的周二吃大雞腿，故將C2與F2的主菜對調。 2.因G2與F2主菜重複，故將G2主菜調整為茶香棒腿。 3.因D1湯品時蔬貨源不足，與E2湯品對調供應。

**第一週使用材料**（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量） 其中生雞丁為包含23%骨頭之採購量

每週四供應特餐，當日主食及副菜一得混搭供應，國中:3菜1湯，國小:2菜1湯

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 星期 | 循環 | 主食 | 主菜 | 副菜一 | 副菜二 | 蔬菜 | 湯品 | 全榖根莖類/份 | 蔬菜類/份 | 豆魚肉蛋類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量 |
| 31 | 一 | D1 | 糙米飯 | 米10公斤糙米1.4公斤 | 京醬排骨 | 肉丁3公斤排骨3公斤洋蔥1公斤紅蘿蔔0.5公斤甜麵醬 | 韭香粉絲 | 冬粉1.6公斤韭菜0.1公斤絞肉0.7公斤紅蘿蔔1公斤木耳絲10公克 | 芹香豆干 | 豆干3.5公斤芹菜1.2公斤 | 蔬菜10公斤 | 時瓜麵線湯 | 時瓜4公斤麵線0.5公斤大骨0.6公斤紅蘿蔔0.5公斤 | 6.6 | 1.5 | 2.5 | 2.6 | 804 |
| 1 | 二 | D2 | 白米飯 | 米11公斤 | 美味大雞腿 | 骨腿100隻薑10公克 | 肉片時瓜 | 時瓜 5公斤肉片1公斤枸杞0.1公斤木耳絲10公克 | 金珠翠玉 | 玉米粒4公斤蛋1公斤紅蘿蔔0.5公斤青豆仁0.5公斤 | 蔬菜10公斤 | 柴魚海裙湯 | 柴魚片5公克海裙菜10公克大骨0.6公斤 | 6.3 | 2.1 | 2.5 | 2.6 | 798 |
| 2 | 三 | D3 | 胚芽飯 | 米11公斤胚芽0.4公斤 | 翡翠蒸/炒蛋 | 蛋5.5公斤芹菜0.5公斤鮮菇0.3公斤 | 肉丁雙仁 | 肉丁5公斤馬鈴薯3公斤紅蘿蔔0.5公斤 | 關東醬煮 | 凍豆腐2.7公斤白蘿蔔5公斤紅蘿蔔0.5公斤柴魚片5公克 | 蔬菜10公斤 | 紅豆西米露 | 紅豆1公斤西谷米1公斤糖 | 6.6 | 1.6 | 2.5 | 2.5 | 802 |
| 3 | 四 | D4 | 油蔥飯特餐 | 米12公斤油蔥醬汁 | 黃金魚排 | 魚排100片 | 油蔥肉燥 | 芋頭1公斤絞肉1.5公斤乾香菇20公克刈薯4公斤油蔥10公克 | 羅勒海茸 | 海茸5公斤肉絲1公斤九層塔10公克 | 蔬菜10公斤 | 珍菇 羹湯 | 金針菇0.5公斤筍絲2.5公斤紅蘿蔔0.5公斤木耳絲10公克蛋0.55公斤 | 6.2 | 2.1 | 2.5 | 2.8 | 800 |
| 4 | 五 | D5 | 白米飯 | 米11公斤 | 條瓜燒雞 | 生雞丁9公斤條瓜1公斤薑10公克醬油 | 肉片玉菜 | 高麗菜4公斤肉片1公斤紅蘿蔔0.5公斤乾香菇10公克 | 毛豆瓜粒 | 時瓜6公斤毛豆0.5公斤紅蘿蔔0.5公斤木耳絲10公克 | 有機 蔬菜10公斤 | 朴菜小魚湯 | 朴菜0.1公斤小魚乾10公克寬粉0.6公斤薑10公克 | 5.8 | 2.5 | 2.5 | 2.8 | 782 |

**第二週使用材料**（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量） 其中生雞丁為包含23%骨頭之採購量

每週四供應特餐，當日主食及副菜一得混搭供應，國中:3菜1湯，國小:2菜1湯

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 星期 | 循環 | 主食 | 主菜 | 副菜一 | 副菜二 | 蔬菜 | 湯品 | 全榖根莖類/份 | 蔬菜類/份 | 豆魚肉蛋類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量 |
| 7 | 一 | E1 | 糙米飯 | 米10公斤糙米1.4公斤 | 咖哩肉片 | 肉片6公斤馬鈴薯4.5公斤洋蔥2公斤紅蘿蔔1公斤咖哩粉 | 西滷菜 | 白菜5公斤蛋0.6公斤紅蘿蔔0.5公斤乾香菇10公克毛豆0.3公斤 | 菜豆三絲 | 肉絲0.7公斤菜豆4.5公斤木耳絲10公克 | 蔬菜10公斤 | 白玉湯 | 白蘿蔔4公斤紅蘿蔔1公斤大骨0.6公斤 | 6.2 | 2.2 | 2.5 | 2.7 | 798 |
| 8 | 二 | E2 | 白米飯 | 米11公斤 | 美味翅小腿 | 翅小腿200隻薑 | 咕咾豆腐 | 豆腐4公斤青椒0.5公斤紅蘿蔔1公斤鳳梨0.6公斤 | 沙茶海根 | 海帶根5公斤肉絲1公斤沙茶醬 | 蔬菜10公斤 | 冬菜蛋花湯 | 時蔬1公斤紅麵線0.5公斤冬菜10公克蛋0.55公斤 | 5.9 | 2.1 | 2.5 | 2.8 | 779 |
| 9 | 三 | E3 | 燕麥飯 | 米11公斤燕麥0.4公斤 | 佃煮醬烹 | 肉丁3.5公斤地瓜3公斤紅蘿蔔0.5公斤 | 玉米炒蛋 | 蛋5公斤玉米粒1.5公斤三色丁1公斤 | 芹香豆包 | 豆包1.3公斤芹菜2公斤紅蘿蔔0.5公斤木耳絲10公克 | 蔬菜10公斤 | 仙草密 | 仙草4公斤糖1公斤 | 7 | 1.8 | 2.5 | 2.5 | 835 |
| 10 | 四 | E4 | 拌麵特餐 | 濕麵條18公斤醬汁 | 醋溜魚片 | 魚片6公斤洋蔥2公斤紅蘿蔔1公斤青椒0.5公斤 | 香豉醬肉 | 絞肉0.7公斤時瓜4公斤紅蘿蔔1公斤豆豉2公克 | 風味包子 | 包子100個 | 蔬菜10公斤 | 大滷湯 | 筍絲1公斤時蔬1公斤蛋0.6公斤紅蘿蔔0.5公斤木耳絲10公克 | 7 | 2 | 2.5 | 2.6 | 842 |
| 11 | 五 | E5 | 白米飯 | 米11公斤 | 三杯煮雞 | 生雞丁9公斤九層塔10公克 | 青花肉絲 | 肉絲0.7公斤青花菜5公斤枸杞0.2公斤木耳絲10公克 | 碎脯干丁 | 豆干丁5公斤碎脯2公斤 | 有機 蔬菜10公斤 | 紫菜蛋花湯 | 乾紫菜5公克蛋0.6公斤粉絲0.6公斤 | 5.8 | 2.2 | 2.5 | 2.6 | 768 |

**第三週使用材料**（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量） 其中生雞丁為包含23%骨頭之採購量

每週四供應特餐，當日主食及副菜一得混搭供應，國中:3菜1湯，國小:2菜1湯

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 星期 | 循環 | 主食 | 主菜 | 副菜一 | 副菜二 | 蔬菜 | 湯品 | 全榖根莖類/份 | 蔬菜類/份 | 豆魚肉蛋類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量 |
| 14 | 一 | F1 | 糙米飯 | 米10公斤糙米1.4公斤 | 魚香肉絲 | 肉絲6公斤洋蔥3公斤木耳絲10公克紅蘿蔔1公斤 | 芝麻海絲 | 海帶絲3公斤寬粉1公斤紅蘿蔔0.5公斤肉絲0.35公斤白芝麻1公克 | 醬滷筍干 | 絞肉1公斤筍乾6公斤梅乾菜0.5公斤 | 蔬菜10公斤 | 滑蛋鮮菇湯 | 鮮菇0.5公斤白菜1公斤蛋0.55公斤紅蘿蔔0.5公斤 | 6.2 | 2.3 | 2.5 | 2.4 | 787 |
| 15 | 二 | F2 | 白米飯 | 米11公斤 | 允指雞翅 | 雞翅100隻薑10公克 | 毛豆三丁 | 毛豆0.6公斤白蘿蔔5公斤玉米粒1公斤紅蘿蔔1公斤 | 回鍋豆腐 | 豆腐4公斤青椒0.5公斤紅蘿蔔1公斤木耳絲10公克 | 蔬菜10公斤 | 金針瓜湯 | 時瓜5公斤乾金針10公克大骨0.6公斤 | 5.5 | 1.9 | 5 | 2.3 | 911 |
| 16 | 三 | F3 | 麥片飯 | 米11公斤麥片0.4公斤 | 番茄蒸/炒蛋 | 蛋5.5公斤番茄0.3公斤青蔥0.1公斤 | 南瓜肉丁 | 肉丁3.5公斤南瓜4公斤刈薯1公斤 | 翠拌双絲 | 白干絲1.3公斤芹菜2公斤紅蘿蔔1公斤木耳絲10公克 | 蔬菜10公斤 | 綠豆山粉圓 | 綠豆2公斤糖1公斤山粉圓0.1公斤 | 6.6 | 1.6 | 2.5 | 2.3 | 793 |
| 17 | 四 | F4 | 粗米粉特餐 | 粗米粉10公斤醬汁 | 椒鹽魚柳 | 魚柳條6公斤 | 肉絲銀芽 | 肉絲0.7公斤豆芽5公斤韭菜0.2公斤紅蘿蔔1公斤 | 冬瓜蒸肉 | 絞肉3.5公斤冬瓜4公斤紅蘿蔔0.5公斤 | 蔬菜10公斤 | 蛋香菇粳 | 米6公斤蛋0.55公斤紅蘿蔔0.5公斤青豆0.5公斤乾香菇10公克 | 6 | 2.1 | 2.5 | 2.6 | 777 |
| 18 | 五 | F5 | 白米飯 | 米11公斤 | 醬爆雞 | 生雞丁9公斤青蔥0.3公斤紅蘿蔔1公斤 | 腐皮混炒 | 豆腐皮0.15公斤蒲瓜4公斤紅蘿蔔1公斤木耳絲10公克 | 雪菜絞肉 | 雪裡紅2公斤絞肉0.7公斤豆干丁2.1公斤 | 有機 蔬菜10公斤 | 時蔬丁香湯 | 時蔬3公斤丁香魚10公克紅蘿蔔0.5公斤薑10公克 | 6.3 | 1.9 | 2.5 | 2.4 | 784 |

**第四週使用材料**（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量） 其中生雞丁為包含23%骨頭之採購量

每週四供應特餐，當日主食及副菜一得混搭供應，國中:3菜1湯，國小:2菜1湯

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 星期 | 循環 | 主食 | 主菜 | 副菜一 | 副菜二 | 蔬菜 | 湯品 | 全榖根莖類/份 | 蔬菜類/份 | 豆魚肉蛋類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量 |
| 21 | 一 | G1 | 糙米飯 | 米10公斤糙米1.4公斤 | 海結燒肉 | 肉丁6公斤海帶結2公斤薑10公克 | 三絲粉皮 | 粉皮1.6公斤小黃瓜1公斤絞肉0.7公斤紅蘿蔔0.5公斤木耳絲10公克 | 客家小炒 | 豆干片2公斤肉絲0.7公斤芹菜0.5公斤紅蘿蔔0.5公斤 | 蔬菜10公斤 | 健康瓜湯 | 時瓜5公斤肉絲0.5公斤紅蘿蔔0.5公斤 | 6.5 | 2 | 2.5 | 2.7 | 814 |
| 22 | 二 | G2 | 白米飯 | 米11公斤 | 茶香棒腿 | 棒棒腿100支 茶滷包薑10公克 | 關東煮 | 白蘿蔔3公斤玉米段1公斤紅蘿蔔0.5公斤 | 鮮肉燴蔬 | 肉片0.8公斤時蔬5公斤 | 蔬菜10公斤 | 四神湯 | 四神1公斤肉角0.6公斤 | 5.7 | 1.8 | 4.4 | 2 | 864 |
| 23 | 三 | G3 | 芝麻飯 | 米11公斤黑芝麻10公克 | 滷蛋 | 蛋100個滷包 | 南洋咖哩 | 小肉丁3.5公斤洋蔥3公斤紅蘿蔔0.5公斤地瓜2公斤咖哩粉 | 肉絲海茸 | 海茸6公斤肉絲1.75公斤九層塔10公克 | 蔬菜10公斤 | 銀耳枸杞湯 | 濕白木耳1公斤糖1公斤枸杞5公克 | 6.8 | 1.9 | 2.5 | 2.5 | 844 |
| 24 | 四 | G4 | 義式特餐 | 濕麵條18公斤 | 魚排 | 魚排100片 | 義大利肉醬 | 洋蔥6公斤絞肉0.7公斤紅蘿蔔0.3公斤蕃茄醬 | 軟香餐包 | 餐包100個 | 蔬菜10公斤 | 玉米濃湯 | 玉米粒2公斤三色丁2公斤蛋0.55公斤 | 7.3 | 1.8 | 2.5 | 2.5 | 856 |
| 25 | 五 | G5 | 白米飯 | 米11公斤 | 瓜子肉 | 絞肉6公斤碎瓜1公斤蒜10克 | 時瓜肉片 | 時瓜5公斤紅蘿蔔1公斤肉片0.6公斤 | 麻婆豆腐 | 豆腐4公斤絞肉0.35公斤青豆仁0.3公斤 | 有機 蔬菜10公斤 | 刈薯冬粉湯 | 刈薯5公斤紅蘿蔔0.5公斤冬粉0.6公斤 | 5.8 | 2.2 | 2.5 | 2.9 | 779 |

**第五週使用材料**（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量） 其中生雞丁為包含23%骨頭之採購量

每週四供應特餐，當日主食及副菜一得混搭供應，國中:3菜1湯，國小:2菜1湯

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 星期 | 循環 | 主食 | 主菜 | 副菜一 | 副菜二 | 蔬菜 | 湯品 | 全榖根莖類/份 | 蔬菜類/份 | 豆魚肉蛋類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量 |
| 28 | 一 | H1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 29 | 二 | H2 | 白米飯 | 米11公斤 | 茄汁雞丁 | 生雞丁9公斤洋蔥1公斤紅蘿蔔0.5公斤蕃茄醬 | 韭香粉絲 | 粉絲1.6公斤絞肉0.35公斤韭菜0.1公斤木耳絲10公克 | 香燒海根 | 海根6公斤肉絲0.35公斤薑10公克 | 蔬菜10公斤 | 時蔬小魚湯 | 小魚乾10公克時蔬3公斤薑10公克 | 6.3 | 2.2 | 2.7 | 2.8 | 825 |
| 30 | 三 | H3 | 燕麥飯 | 米11公斤燕麥0.4公斤 | 香菇蒸/炒蛋 | 蛋5.5公斤紅蘿蔔.3公斤乾香菇10公克 | 筍干肉丁 | 肉丁3.5公斤筍干4公斤海結1公斤 | 翠拌干絲 | 干絲1.8公斤小黃瓜3公斤紅椒0.5公斤沙茶醬 | 蔬菜10公斤 | 地瓜甜湯 | 地瓜3公斤糖1公斤 | 5.8 | 1.9 | 2.5 | 2.5 | 774 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**104學年度國民小學9月循環菜單(清泉)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 星期 | 循環別 | 主 食 | 主食食材明細 | 主 菜 | 主菜食材明細 | 副 菜 一 | 副菜一食材明細 | 時蔬 | 湯 品 類 | 湯品食材明細 | 全穀根莖 | 豆魚肉蛋 | 蔬菜 | 油脂堅果種子 | 熱量 | 附餐 |
| **31** | **一** | D1 | 糙米飯 | 米 糙米 | 京醬排骨 | 肉丁 排骨 洋蔥 紅蘿蔔 甜麵醬 | 韭香粉絲 | 粉絲 韭菜 紅蘿蔔 木耳絲 | 蔬菜 | 時瓜麵線湯 | 時瓜 麵線 紅蘿蔔大骨 | 5.5 | 1.3 | 2 | 2.5 | 680 |  |
| **1** | **二** | D2 | 白米飯 | 米 | 美味大雞腿 | 大雞腿 薑 | 肉片時瓜 | 時瓜 肉片 木耳絲枸杞 | 蔬菜 | 柴魚海裙湯 | 柴魚片 海裙菜 大骨 | 5.3 | 1.1 | 2 | 2.5 | 661 |  |
| **2** | **三** | D3 | 胚芽飯 | 米 胚芽米 | 翡翠蒸/炒蛋 | 蛋 芹菜 鮮菇 | 肉丁雙仁 | 肉丁 馬鈴薯 紅蘿蔔 | 蔬菜 | 紅豆西米露 | 紅豆 西谷米 糖 | 5.2 | 1.4 | 2 | 2.4 | 657 | V |
| **3** | **四** | D4 | 油蔥飯特餐 | 米 油蔥醬汁 | 黃金魚排 | 魚排 | 油蔥肉燥 | 芋頭 絞肉 乾香菇 刈薯 油蔥 | 蔬菜 | 珍菇羹湯 | 金針菇 筍絲 蛋 木耳絲 紅蘿蔔 | 5.2 | 1.6 | 2 | 2.8 | 680 |  |
| **4** | **五** | D5 | 白米飯 | 米 | 條瓜燒雞 | 生雞丁 條瓜 薑 | 肉片玉菜 | 高麗菜 肉片 紅蘿薄 乾香菇 | 有機蔬菜 | 朴菜小魚湯 | 朴菜 小魚干 寬粉 薑 | 4.8 | 1.7 | 2 | 2.7 | 650 | V |
| **7** | **一** | E1 | 糙米飯 | 米 糙米 | 咖哩肉片 | 肉片 洋蔥 紅蘿蔔 馬鈴薯 咖哩粉 | 西滷菜 | 白菜 紅蘿蔔 蛋乾香菇 毛豆 | 蔬菜 | 白玉湯 | 大骨 白蘿蔔 紅蘿蔔 | 5.2 | 2.3 | 2 | 2.7 | 693 |  |
| **8** | **二** | E2 | 白米飯 | 米 | 美味翅小腿 | 翅小腿 薑 | 咕咾豆腐 | 豆腐 青椒 紅蘿蔔 鳳梨 | 蔬菜 | 冬菜蛋花湯 | 冬菜 紅麵線 蛋 時蔬 | 4.7 | 1.6 | 2 | 2.8 | 645 | V |
| **9** | **三** | E3 | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 佃煮醬烹 | 肉丁 地瓜 白蘿蔔 | 玉米炒蛋 | 蛋 玉米粒三色丁 | 蔬菜 | 仙草密 | 仙草 糖 | 5.9 | 1.4 | 2 | 2.4 | 706 |  |
| **10** | **四** | E4 | 拌麵特餐 | 濕麵條 醬汁 | 醋溜魚片 | 魚片 洋蔥青椒 紅蘿蔔 | 香豉醬肉 | 絞肉 時瓜 豆豉 紅蘿蔔 | 蔬菜 | 大滷湯 | 筍絲 時蔬 木耳絲 蛋 紅蘿蔔 | 5 | 2.1 | 2 | 2.5 | 665 |  |
| **11** | **五** | E5 | 白米飯 | 米 | 三杯煮雞 | 生雞丁 九層塔 | 青花肉絲 | 肉絲 青花椰 枸杞 | 有機蔬菜 | 紫菜蛋花湯 | 紫菜 蛋 粉絲 | 4.5 | 1.8 | 2 | 2.6 | 627 | V |
| **14** | **一** | F1 | 糙米飯 | 米 糙米 | 魚香肉絲 | 肉絲 洋蔥 紅蘿蔔木耳絲 | 芝麻海絲 | 海絲 寬粉 紅蘿蔔 白芝麻 肉絲 | 蔬菜 | 滑蛋鮮菇湯 | 鮮菇 白菜 紅蘿蔔 蛋 乾香菇 | 5.2 | 1.9 | 2 | 2.3 | 665 |  |
| **15** | **二** | F2 | 白米飯 | 米 | 允指雞翅 | 雞翅 薑 | 毛豆三丁 | 毛豆 白蘿蔔 玉米粒 紅蘿蔔 | 蔬菜 | 金針瓜湯 | 時瓜 大骨 乾金針 | 4.7 | 2.1 | 4.1 | 2.2 | 788 | V |
| **16** | **三** | F3 | 麥片飯 | 米 麥片 | 番茄蒸/炒蛋 | 蛋 番茄 青蔥 | 南瓜肉丁 | 肉丁 南瓜 刈薯 | 蔬菜 | 綠豆山粉圓 | 綠豆 山粉圓 糖 | 5.6 | 1.3 | 2 | 2.3 | 678 |  |
| **17** | **四** | F4 | 粗米粉特餐 | 粗米粉 醬汁 | 椒鹽魚柳 | 魚柳條 | 肉絲銀芽 | 肉絲 豆芽 韭菜紅蘿蔔 | 蔬菜 | 蛋香菇粳 | 米 蛋 紅蘿蔔 乾香菇 青豆仁 | 6 | 1.7 | 2 | 2.5 | 725 |  |
| **18** | **五** | F5 | 白米飯 | 米 | 醬爆雞 | 生雞丁 青蔥 紅蘿蔔 | 腐皮混炒 | 豆腐皮 蒲瓜 紅蘿蔔 木耳絲 | 有機蔬菜 | 時蔬丁香湯 | 時蔬 丁香魚 薑紅蘿蔔 | 4.5 | 1.9 | 2 | 2.3 | 616 | V |
| **21** | **一** | **G1** | 糙米飯 | 米 糙米 | 海結燒肉 | 肉丁 海帶結 薑 | 三絲粉皮 | 粉皮 小黃瓜 絞肉 紅蘿蔔 木耳絲 | 蔬菜 | 健康瓜湯 | 時瓜 大骨 紅蘿蔔 | 5.5 | 1.8 | 2 | 2.4 | 688 |  |
| **22** | **二** | **G2** | 白米飯 | 米 | 茶香棒腿 | 棒棒腿 薑 | 關東煮 | 白蘿蔔 玉米段 紅蘿蔔 | 蔬菜 | 四神湯 | 四神 肉角 | 4.7 | 1.3 | 4.1 | 1 | 714 | V |
| **23** | **三** | **G3** | 芝麻飯 | 米 黑芝麻 | 滷蛋 | 蛋 滷包 | 南洋咖哩 | 小肉丁 洋蔥 紅蘿蔔 地瓜 咖哩粉 | 蔬菜 | 銀耳枸杞湯 | 濕木耳 糖 枸杞 | 5.8 | 1.3 | 2 | 2 | 699 |  |
| **24** | **四** | **G4** | 義式特餐 | 濕麵條 | 魚排 | 魚排 | 義大利肉醬 | 洋蔥 絞肉 紅蘿蔔 蕃茄醬 | 蔬菜 | 玉米濃湯 | 玉米粒 三色丁 蛋 | 5.3 | 1.8 | 2 | 2.5 | 679 |  |
| **25** | **五** | **G5** | 白米飯 | 米 | 瓜子肉 | 絞肉 碎瓜 蒜 | 時瓜肉片 | 時瓜 紅蘿蔔 肉片 | 有機蔬菜 | 刈薯冬粉湯 | 刈薯 冬粉 紅蘿蔔 | 4.8 | 2.2 | 2 | 2.8 | 667 | V |
| **29** | **二** | **H2** | 白米飯 | 米 | 茄汁雞丁 | 生雞丁　洋蔥　紅蘿蔔　蕃茄醬 | 韭香粉絲 | 粉絲 絞肉 韭菜 木耳絲 | 蔬菜 | 時蔬小魚湯 | 時蔬 小魚乾 薑 | 5.3 | 1.6 | 2.6 | 2.8 | 732 |  |
| **30** | **三** | **H3** | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 香菇蒸/炒蛋 | 蛋 紅蘿蔔 乾香菇 | 筍干肉丁 | 肉丁 筍干 海結 | 蔬菜 | 地瓜甜湯 | 地瓜 糖 | 4.8 | 1.7 | 2 | 2.5 | 661 | V |

說明:

1.為符合每月第一周的周二吃大雞腿，故將C2與F2的主菜對調。

2.因G2與F2主菜重複，故將G2主菜調整為茶香棒腿。

**D組食材明細**（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量） 其中生雞丁為包含23%骨頭之採購量

每週四供應特餐，當日主食及副菜一得混搭供應，國中:3菜1湯，國小:2菜1湯

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主菜 | 副菜一 | 蔬菜 | 湯品 | 全榖根莖類/份 | 蔬菜類/份 | 豆魚肉蛋類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量 |
| D1 | 糙米飯 | 米8公斤糙米1.4公斤 | 京醬排骨 | 肉丁3公斤排骨3公斤洋蔥1公斤紅蘿蔔0.5公斤甜麵醬 | 韭香粉絲 | 冬粉1.6公斤韭菜0.1公斤絞肉0.7公斤紅蘿蔔1公斤木耳絲10公克 | 蔬菜10公斤 | 時瓜麵線湯 | 時瓜4公斤麵線0.5公斤大骨0.6公斤紅蘿蔔0.5公斤 | 5.5 | 1.3 | 2 | 2.5 | 680 |
| D2 | 白米飯 | 米9公斤 | 吮指雞翅 | 雞翅100隻薑10公克 | 肉片時瓜 | 時瓜5公斤肉片1公斤枸杞0.1公斤木耳絲10公克 | 蔬菜10公斤 | 柴魚海裙湯 | 柴魚片5公克海裙菜10公克大骨0.6公斤 | 5.3 | 1.1 | 2 | 2.5 | 661 |
| D3 | 胚芽飯 | 米9公斤胚芽0.4公斤 | 翡翠蒸/炒蛋 | 蛋5.5公斤芹菜0.5公斤鮮姑0.3公斤 | 肉丁雙仁 | 肉丁5公斤馬鈴薯3公斤紅蘿蔔0.5公斤 | 蔬菜10公斤 | 紅豆西米露 | 紅豆1公斤西谷米1公斤糖 | 5.2 | 1.4 | 2 | 2.4 | 657 |
| D4 | 油蔥飯特餐 | 米10公斤油蔥醬汁 | 黃金魚排 | 魚排100片 | 油蔥肉燥 | 芋頭1公斤絞肉1.5公斤乾香菇20公克刈薯4公斤油蔥10公克 | 蔬菜10公斤 | 珍菇 羹湯 | 金針菇0.5公斤筍絲2.5公斤紅蘿蔔0.5公斤木耳絲10公克蛋0.55公斤 | 5.2 | 1.6 | 2 | 2.8 | 680 |
| D5 | 白米飯 | 米9公斤 | 條瓜燒雞 | 生雞丁9公斤條瓜1公斤薑10公克醬油 | 肉片玉菜 | 高麗菜4公斤肉片1公斤紅蘿蔔0.5公斤乾香菇10公克 | 有機 蔬菜10公斤 | 朴菜小魚湯 | 朴菜0.1公斤小魚乾10公克寬粉0.6公斤薑10公克 | 4.8 | 1.7 | 2 | 2.7 | 650 |

**E組食材明細**（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量） 其中生雞丁為包含23%骨頭之採購量

每週四供應特餐，當日主食及副菜一得混搭供應，國中:3菜1湯，國小:2菜1湯

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主菜 | 副菜一 | 蔬菜 | 湯品 | 全榖根莖類/份 | 蔬菜類/份 | 豆魚肉蛋類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量 |
| E1 | 糙米飯 | 米8公斤糙米1.4公斤 | 咖哩肉片 | 肉片6公斤馬鈴薯4.5公斤洋蔥2公斤紅蘿蔔1公斤咖哩粉 | 西滷菜 | 白菜5公斤蛋0.6公斤紅蘿蔔0.5公斤乾香菇10公克毛豆0.3公斤 | 蔬菜10公斤 | 白玉湯 | 白蘿蔔4公斤紅蘿蔔1公斤大骨0.6公斤 | 5.2 | 2.3 | 2 | 2.7 | 693 |
| E2 | 白米飯 | 米9公斤 | 美味翅小腿 | 翅小腿200隻薑 | 咕咾豆腐 | 豆腐4公斤青椒0.5公斤紅蘿蔔1公斤鳳梨0.6公斤 | 蔬菜10公斤 | 冬菜蛋花湯 | 時蔬1公斤紅麵線0.5公斤冬菜10公克蛋0.55公斤 | 4.7 | 1.6 | 2 | 2.8 | 645 |
| E3 | 燕麥飯 | 米9公斤燕麥0.4公斤 | 佃煮醬烹 | 肉丁6公斤地瓜3公斤 | 玉米炒蛋 | 蛋5公斤玉米粒1.5公斤三色丁1公斤 | 蔬菜10公斤 | 仙草蜜 | 仙草4公斤糖1公斤 | 5.9 | 1.4 | 2 | 2.4 | 706 |
| E4 | 拌麵特餐 | 濕麵條15公斤醬汁 | 醋溜魚片 | 魚片6公斤洋蔥2公斤紅蘿蔔1公斤青椒0.5公斤 | 香豉醬肉 | 絞肉0.7公斤時瓜4公斤紅蘿蔔1公斤豆豉2公克 | 蔬菜10公斤 | 大滷湯 | 筍絲1公斤時蔬1公斤蛋0.6公斤紅蘿蔔0.5公斤木耳絲10公克 | 5 | 2.1 | 2 | 2.5 | 665 |
| E5 | 白米飯 | 米9公斤 | 三杯煮雞 | 生雞丁9.5公斤九層塔10公克 | 青花肉絲 | 肉絲0.7公斤青花椰5公斤枸杞0.2公斤木耳絲10公克 | 有機 蔬菜10公斤 | 紫菜蛋花湯 | 乾紫菜5公克蛋0.6公斤粉絲0.6公斤 | 4.5 | 1.8 | 2 | 2.6 | 627 |

**F組食材明細**（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量） 其中生雞丁為包含23%骨頭之採購量

每週四供應特餐，當日主食及副菜一得混搭供應，國中:3菜1湯，國小:2菜1湯

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主菜 | 副菜一 | 蔬菜 | 湯品 | 全榖根莖類/份 | 蔬菜類/份 | 豆魚肉蛋類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量 |
| F1 | 糙米飯 | 米8公斤糙米1.4公斤 | 魚香肉絲 | 肉絲6公斤洋蔥3公斤木耳絲10公克紅蘿蔔1公斤 | 芝麻海絲 | 海帶絲3公斤寬粉1公斤紅蘿蔔0.5公斤肉絲0.35公斤白芝麻1公克 | 蔬菜10公斤 | 滑蛋鮮菇湯 | 鮮菇0.5公斤白菜1公斤蛋0.55公斤紅蘿蔔0.5公斤 | 5.2 | 1.9 | 2 | 2.3 | 665 |
| F2 | 白米飯 | 米9公斤 | 美味大雞腿 | 骨腿100隻(150g/隻)薑10公克 | 毛豆三丁 | 毛豆0.6公斤白蘿蔔5公斤玉米粒1公斤紅蘿蔔1公斤 | 蔬菜10公斤 | 金針瓜湯 | 時瓜5公斤大骨0.6公斤乾金針10公克 | 4.7 | 2.1 | 4.1 | 2.2 | 788 |
| F3 | 麥片飯 | 米9公斤麥片0.4公斤 | 番茄蒸/炒蛋 | 蛋5.5公斤番茄0.3公斤青蔥0.1公斤 | 南瓜肉丁 | 肉丁3.5公斤南瓜4公斤刈薯1公斤 | 蔬菜10公斤 | 綠豆山粉圓 | 綠豆2公斤糖1公斤山粉圓0.1公斤 | 5.6 | 1.3 | 2 | 2.3 | 678 |
| F4 | 粗米粉特餐 | 粗米粉8公斤醬汁 | 椒鹽魚柳 | 魚柳條6公斤 | 肉絲銀芽 | 肉絲0.7公斤豆芽5公斤韭菜0.2公斤紅蘿蔔1公斤 | 蔬菜10公斤 | 蛋香菇粳 | 米6公斤蛋0.55公斤紅蘿蔔0.5公斤青豆0.5公斤乾香菇10公克 | 6 | 1.7 | 2 | 2.5 | 725 |
| F5 | 白米飯 | 米9公斤 | 醬爆雞 | 生雞丁9公斤青蔥0.3公斤紅蘿蔔1公斤 | 腐皮混炒 | 豆腐皮0.15公斤蒲瓜4公斤紅蘿蔔1公斤木耳絲10公克 | 有機 蔬菜10公斤 | 時蔬丁香湯 | 時蔬3公斤丁香魚10公克紅蘿蔔0.5公斤薑10公克 | 4.5 | 1.9 | 2 | 2.3 | 616 |

**G組食材明細**（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量） 其中生雞丁為包含23%骨頭之採購量

每週四供應特餐，當日主食及副菜一得混搭供應，國中:3菜1湯，國小:2菜1湯

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主菜 | 副菜一 | 蔬菜 | 湯品 | 全榖根莖類/份 | 蔬菜類/份 | 豆魚肉蛋類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量 |
| G1 | 糙米飯 | 米8公斤糙米1.4公斤 | 海結燒肉 | 肉丁6公斤海帶結2公斤薑10公克 | 三絲粉皮 | 粉皮1.6公斤小黃瓜1公斤絞肉0.7公斤紅蘿蔔0.5公斤木耳絲10公克 | 蔬菜10公斤 | 健康瓜湯 | 時瓜5公斤肉絲0.3公斤紅蘿蔔0.5公斤 | 5.5 | 1.8 | 2 | 2.4 | 688 |
| G2 | 白米飯 | 米9公斤 | 大雞腿 | 骨腿100支(150g/支)薑10公克 | 關東煮 | 白蘿蔔3公斤玉米段1公斤紅蘿蔔0.5公斤 | 蔬菜10公斤 | 四神湯 | 四神1公斤肉角0.6公斤 | 4.7 | 1.3 | 4.1 | 1 | 714 |
| G3 | 芝麻飯 | 米9公斤黑芝麻10公克 | 滷蛋 | 水煮蛋100個滷包 | 南洋咖哩 | 小肉丁3.5公斤洋蔥3公斤紅蘿蔔0.5公斤地瓜2公斤咖哩粉 | 蔬菜10公斤 | 銀耳枸杞湯 | 濕白木耳1公斤糖1公斤枸杞5公克 | 5.8 | 1.3 | 2 | 2 | 699 |
| G4 | 義式特餐 | 濕麵條15公斤 | 魚排 | 魚排100片 | 義大利肉醬 | 洋蔥6公斤絞肉0.7公斤紅蘿蔔0.3公斤蕃茄醬 | 蔬菜10公斤 | 玉米濃湯 | 玉米粒2公斤三色丁2公斤蛋0.55公斤 | 5.3 | 1.8 | 2 | 2.5 | 679 |
| G5 | 白米飯 | 米9公斤 | 瓜子肉 | 絞肉6公斤碎瓜1公斤蒜10克 | 時瓜肉片 | 時瓜5公斤紅蘿蔔1公斤肉片0.6公斤 | 有機 蔬菜10公斤 | 刈薯冬粉湯 | 刈薯5公斤紅蘿蔔0.5公斤冬粉0.6公斤 | 4.8 | 2.2 | 2 | 2.8 | 667 |

**H組食材明細**（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量） 其中生雞丁為包含23%骨頭之採購量

每週四供應特餐，當日主食及副菜一得混搭供應，國中:3菜1湯，國小:2菜1湯

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主菜 | 副菜一 | 蔬菜 | 湯品 | 全榖根莖類/份 | 蔬菜類/份 | 豆魚肉蛋類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| H2 | 白米飯 | 米9公斤 | 茄汁雞丁 | 生雞丁9公斤洋蔥1公斤番茄0.5公斤蕃茄醬 | 韭香粉絲 | 粉絲1.6公斤絞肉0.35公斤韭菜0.1公斤木耳絲10公克 | 蔬菜10公斤 | 時蔬小魚湯 | 小魚乾10公克時蔬3公斤薑10公克 | 5.3 | 1.6 | 2.6 | 2.8 | 732 |
| H3 | 燕麥飯 | 米9公斤燕麥0.4公斤 | 香菇蒸/炒蛋 | 蛋5.5公斤紅蘿蔔0.5公斤乾香菇10公克 | 筍干肉丁 | 肉丁3.5公斤筍干4公斤海結1公斤 | 蔬菜10公斤 | 地瓜甜湯 | 地瓜3公斤糖1公斤 | 4.8 | 1.7 | 2 | 2.5 | 661 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |