**109學年度第一學期國民中學1月份葷食菜單-津吉 本店使用台灣豬肉**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 星期 | 循  環 | 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 | 蔬菜 | 湯 品 類 | 湯品  食材明細 | 全榖  雜糧 | 蔬菜 | 豆魚  蛋肉 | 油脂堅果種子 | 熱量 |  | 鈣 | 鈉 |
| 4 | 一 | S1 | 白米飯 | 米 | 香炸魚排 | 旗魚切片 白胡椒粉 | 雪菜豆干 | 豆干 雪菜 蒜 | 螞蟻上樹 | 冬粉 絞肉 韭菜 紅蘿蔔 乾木耳蒜 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 紅蘿蔔 大骨 薑 | 5.7 | 1.9 | 2.7 | 2.3 | 753 |  | 191 | 115 |
| 5 | 二 | S2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 醬燒雞腿 | 棒腿 薑 滷包 | 蛋香白菜 | 蛋 白菜 紅蘿蔔 乾香菇 蒜 | 三杯麵腸 | 麵腸 鮮菇 乾海帶 九層塔 蒜 | 蔬菜 | 時瓜湯 | 時瓜 大骨 紅蘿蔔 薑 | 5.4 | 2.2 | 2.7 | 2.5 | 748 |  | 183 | 120 |
| 6 | 三 | S3 | 西式特餐 | 義大利麵 | 滷翅小腿 | 翅小腿 薑 滷包 | 西式配料 | 絞肉 芹菜 三色豆 洋蔥 番茄醬 | 小餐包 | 小餐包 | 蔬菜 | 玉米濃湯 | 蛋 玉米粒 玉米醬罐頭 玉米濃湯調理包 | 3.2 | 2.2 | 2.8 | 2.5 | 602 |  | 223 | 104 |
| 7 | 四 | S4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 瓜仔雞 | 肉雞 醬瓜 薑 | 玉米三色 | 毛豆 玉米粒 三色豆 馬鈴薯 | 鮮燴時瓜 | 豆包 時瓜 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 仙草甜湯 | 仙草 二砂糖 | 5.4 | 1.9 | 2.8 | 2.4 | 744 |  | 169 | 126 |
| 8 | 五 | S5 | 芝麻飯 | 米 黑芝麻 | 鐵板肉片 | 豬後腿肉 筍片 紅蘿蔔 蒜 | 番茄豆腐 | 豆腐 番茄 洋蔥 蒜 | 關東煮 | 白蘿蔔 玉米段 海帶結 蒜 | 有機蔬菜 | 金針湯 | 乾金針 榨菜 大骨 薑 | 5.2 | 1.8 | 2.7 | 2.3 | 715 |  | 149 | 194 |
| 11 | 一 | T1 | 白米飯 | 米 | 鳳梨燒雞 | 肉雞 蔭鳳梨 筍乾 蒜 | 紅白參丁 | 毛豆 白蘿蔔 紅蘿蔔 蒜 | 蔬香粉絲 | 絞肉 冬粉 時蔬 乾木耳 蒜 | 蔬菜 | 紫菜湯 | 乾海帶 金針菇 薑 | 6 | 2.2 | 2.7 | 2.5 | 737 |  | 103 | 143 |
| 12 | 二 | T2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷雞翅 | 三節翅 薑 滷包 | 雙色花椰 | 馬鈴薯 花椰菜 蒜 | 鐵板油腐 | 油豆腐 筍片 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 白玉湯 | 結頭菜 紅蘿蔔 大骨 薑 | 5 | 2.1 | 3 | 2.5 | 681 |  | 185 | 294 |
| 13 | 三 | T3 | 麵食特餐 | 義大利麵 | 椒鹽魚排 | 旗魚切片 白胡椒粉 | 絞肉時蔬 | 絞肉 時蔬 紅蘿蔔 乾香菇 蒜 | 泡菜豆腐 | 豆腐 韓式泡菜 蒜 | 蔬菜 | 三絲羹湯 | 豆皮 筍絲 紅蘿蔔 乾木耳 | 5 | 2.4 | 2.9 | 2.5 | 683 |  | 160 | 882 |
| 14 | 四 | T4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 打拋豬 | 絞肉 乾海帶 九層塔 薑 | 紅仁炒蛋 | 蛋 紅蘿蔔 洋蔥 | 豆包白菜 | 豆包 白菜 紅蘿蔔 乾香菇 蒜 | 蔬菜 | 綠豆湯 | 綠豆 二砂糖 | 5.8 | 2.2 | 2.2 | 2.5 | 695 |  | 152 | 151 |
| 15 | 五 | T5 | 小米飯 | 米 小米 | 蜜汁肉絲 | 豬後腿肉 敏豆 洋蔥 蒜 | 芹香豆干 | 豆干 芹菜 紅蘿蔔 蒜 | 毛豆時瓜 | 毛豆 時瓜 紅蘿蔔 乾木耳 蒜 | 有機蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 番茄 薑 大骨 | 5.2 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 678 |  | 206 | 243 |
| 18 | 一 | A1 | 白米飯 | 米 | 蒜香肉片 | 豬後腿肉 海帶結 蒜 醬油膏 | 筍香凍腐 | 筍乾 凍豆腐 薑 | 清炒高麗 | 絞肉 高麗菜 乾木耳 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 玉米湯 | 玉米 白蘿蔔 大骨 | 5.5 | 2 | 2.7 | 2 | 728 |  | 182 | 109 |
| 19 | 二 | A2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 咖哩雞 | 肉雞 馬鈴薯 洋蔥 紅蘿蔔 咖哩粉 | 毛豆瓜粒 | 毛豆 時瓜 紅蘿蔔 乾木耳 蒜 | 滷蛋 | 蛋 滷包 | 蔬菜 | 海芽蔬湯 | 乾海帶 時蔬 薑 | 5.4 | 2.2 | 3 | 3 | 793 |  | 195 | 198 |
| 20 | 三 | A3 | 拌飯特餐 | 米 糙米 | 香滷雞翅 | 三節翅 薑 滷包 | 拌飯配料 | 絞肉 三色豆 洋蔥 乾香菇 蒜 | 蜜汁豆干 | 豆干 薑 滷包 | 蔬菜 | 冬瓜甜湯 | 冬瓜糖磚西米露 二砂糖 | 5.5 | 1.8 | 2.6 | 2.5 | 738 |  | 215 | 140 |

過敏原警語:「本月產品含有蛋、芝麻、含麩質之穀物、花生、大豆、魚類、亞硫酸鹽類及其相關製品，不適合其過敏體質者食用」。

1月份菜單編排說明如下：一、為符合每月第一週的週二吃大雞腿，將S2主菜調整為｢醬燒雞腿｣。 二、為符合食材認證，主菜：S1｢京醬肉絲｣調整為｢香炸魚排｣、S3｢酥炸魚排｣調整為｢滷翅小腿｣、T3｢炸柳葉魚」調整為｢椒鹽魚排｣、A3｢炸柳葉魚」調整為｢椒鹽魚排｣；副菜一：S1｢季豆干片｣調整為｢雪菜豆干｣；副菜二調整： S3｢豆皮豆芽｣調整為｢小餐包｣、A2｢刈薯炒蛋｣調整為｢滷蛋｣、A3｢筍乾海結｣調整為｢蜜汁豆干｣；湯品調整：S3｢南瓜濃湯｣調整為｢玉米濃湯｣、T3｢三絲羹湯｣調整為｢冬瓜甜湯｣、T4｢紅豆湯｣調整為｢綠豆湯｣。

**109學年國民中學葷食S循環菜單**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 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 | 蔬菜 | 湯品 | 湯品食材明細 |
| S1 | 白米飯 | 米 | 香炸魚排 | 旗魚切片 白胡椒粉 | 雪菜豆干 | 豆干 雪菜 蒜 | 螞蟻上樹 | 冬粉 絞肉 韭菜 紅蘿蔔 乾木耳 蒜 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 紅蘿蔔 大骨 薑 |
| S2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 醬燒雞腿 | 棒腿 薑 滷包 | 蛋香白菜 | 蛋 白菜 紅蘿蔔 乾香菇 蒜 | 三杯麵腸 | 麵腸 鮮菇 乾海帶 九層塔 蒜 | 蔬菜 | 時瓜湯 | 時瓜 大骨 紅蘿蔔 薑 |
| S3 | 西式特餐 | 通心粉 | 滷翅小腿 | 翅小腿 薑 滷包 | 西式配料 | 絞肉 芹菜 三色豆 洋蔥 番茄醬 | 小餐包 | 小餐包 | 蔬菜 | 玉米濃湯 | 蛋 玉米粒 玉米醬罐頭 玉米濃湯調理包 |
| S4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 瓜仔雞 | 肉雞 醬瓜 薑 | 玉米三色 | 毛豆 玉米粒 三色豆 馬鈴薯 | 鮮燴時瓜 | 豆包 時瓜 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 仙草甜湯 | 仙草 二砂糖 |
| S5 | 芝麻飯 | 米 黑芝麻 | 鐵板肉片 | 豬後腿肉 筍片 紅蘿蔔 蒜 | 番茄豆腐 | 豆腐 番茄 洋蔥 蒜 | 關東煮 | 白蘿蔔 玉米段 海帶結 蒜 | 有機蔬菜 | 金針湯 | 乾金針 榨菜 大骨 薑 |

S組食材明細（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量） 其中肉雞為包含23%骨頭之採購量，時蔬驗收量為每100人7.5公斤

每週供應特餐一次，當日主食及副菜一得混搭供應，國中:4菜1湯，國小:3菜1湯

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | | 主菜 | | 副菜一 | | 副菜二 | | 蔬菜 | | 湯品 | | 全榖雜糧類/份 | 蔬菜類/份 | 豆魚蛋肉類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量 | 鈣  mg | 鈉  mg |
| S1 | 白米飯 | 米10公斤 | 香炸魚排 | 旗魚切片6公斤  白胡椒粉 | 雪菜豆干 | 雪裡紅3公斤  豆干3公斤  蒜50公克 | 螞蟻上樹 | 絞肉1公斤  冬粉1公斤  紅蘿蔔1公斤  韭菜1公斤  乾木耳10公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 蒜50公克 | 時蔬湯 | 時蔬3公斤  薑20公克  紅蘿蔔0.5公斤  大骨1公斤 | 5.7 | 1.9 | 2.7 | 2.3 | 753 | 191 | 115 |
| S2 | 糙米飯 | 米7公斤  糙米3公斤 | 醬燒雞腿 | 棒腿15公斤  薑50公克  滷包 | 蛋香白菜 | 蛋1公斤  大白菜7公斤  紅蘿蔔0.5公斤  乾香菇10公克  蒜50公克 | 三杯麵腸 | 麵腸1公斤  乾海帶1公斤  鮮菇1公斤  九層塔5公克  蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 蒜50公克 | 時瓜湯 | 時瓜3公斤  大骨1公斤  紅蘿蔔0.5公斤  薑20公克 | 5.4 | 2.2 | 2.7 | 2.5 | 748 | 183 | 120 |
| S3 | 西式特餐 | 義大利麵6公斤 | 滷翅小腿 | 翅小腿9公斤  薑50公克  滷包 | 西式配料 | 絞肉1.5公斤  洋蔥1.5公斤  芹菜1公斤  紅蘿蔔1公斤  番茄醬 | 小餐包 | 小餐包4公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 蒜50公克 | 玉米濃湯 | 蛋0.6公斤  玉米粒2公斤  玉米醬罐頭2公斤  玉米濃湯調理包 | 3.2 | 2.2 | 2.8 | 2.5 | 602 | 223 | 104 |
| S4 | 糙米飯 | 米7公斤  糙米3公斤 | 瓜仔雞 | 肉雞9公斤  醬瓜2公斤  蒜50公克 | 玉米三色 | 毛豆1公斤  玉米粒2公斤  三色豆1公斤  馬鈴薯2公斤  蒜50公克 | 鮮燴時瓜 | 豆包1.2公斤  時瓜6公斤  乾木耳10公克  紅蘿蔔0.5公斤  蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 蒜50公克 | 仙草甜湯 | 仙草凍5公斤  二砂糖1公斤 | 5.4 | 1.9 | 2.8 | 2.4 | 744 | 169 | 126 |
| S5 | 芝麻飯 | 米10公斤  黑芝麻10公克 | 鐵板肉片 | 肉片6公斤  筍片3公斤  紅蘿蔔1公斤  蒜50公克 | 番茄豆腐 | 豆腐4.2公斤  番茄1公斤  洋蔥1公斤  蒜50公克  番茄醬 | 關東煮 | 玉米段2公斤  白蘿蔔2公斤  海帶結2公斤  蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 蒜50公克 | 金針湯 | 榨菜1公斤  乾金針0.1公斤  大骨1公斤  薑20公克 | 5.2 | 1.8 | 2.7 | 2.3 | 715 | 149 | 194 |

**109學年國民中學葷食T循環菜單**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 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 | 蔬菜 | 湯品 | 湯品食材明細 |
| T1 | 白米飯 | 米 | 鳳梨燒雞 | 肉雞 蔭鳳梨 筍乾 蒜 | 紅白參丁 | 毛豆 白蘿蔔 紅蘿蔔 蒜 | 蔬香粉絲 | 絞肉 冬粉 時蔬 乾木耳 蒜 | 蔬菜 | 紫菜湯 | 乾海帶 金針菇 薑 |
| T2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷雞翅 | 三節翅 薑 滷包 | 雙色花椰 | 馬鈴薯 花椰菜 蒜 | 鐵板油腐 | 油豆腐 筍片 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 白玉湯 | 結頭菜 紅蘿蔔 大骨 薑 |
| T3 | 麵食特餐 | 義大利麵 | 椒鹽魚排 | 旗魚切片 白胡椒粉 | 絞肉時蔬 | 絞肉 時蔬 紅蘿蔔 乾香菇 蒜 | 泡菜豆腐 | 豆腐 韓式泡菜 蒜 | 蔬菜 | 三絲羹湯 | 豆皮 筍絲 紅蘿蔔 乾木耳 |
| T4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 打拋豬 | 絞肉 乾海帶 九層塔 薑 | 紅仁炒蛋 | 蛋 紅蘿蔔 洋蔥 | 豆包白菜 | 豆包 白菜 紅蘿蔔 乾香菇 蒜 | 蔬菜 | 綠豆湯 | 綠豆 二砂糖 |
| T5 | 小米飯 | 米 小米 | 蜜汁肉絲 | 豬後腿肉 敏豆 洋蔥 蒜 | 芹香豆干 | 豆干 芹菜 紅蘿蔔 蒜 | 毛豆時瓜 | 毛豆 時瓜 紅蘿蔔 乾木耳 蒜 | 有機蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 番茄 薑 大骨 |

T組食材明細（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量） 其中肉雞為包含23%骨頭之採購量，時蔬驗收量為每100人7.5公斤。

每週供應特餐一次，當日主食及副菜一得混搭供應，國中:4菜1湯，國小:3菜1湯

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | | 主菜 | | 副菜一 | | 副菜二 | | 蔬菜 | | 湯品 | | 全榖雜糧類/份 | 蔬菜類/份 | 豆魚蛋肉類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量 | 鈣  mg | 鈉  mg |
| T1 | 白米飯 | 米10公斤 | 鳳梨燒雞 | 肉雞9公斤  蔭鳳梨0.5公斤  筍乾1.8公斤  蒜50公克 | 紅白參丁 | 毛豆1公斤  白蘿蔔6公斤  紅蘿蔔1公斤  蒜50公克 | 蔬香粉絲 | 冬粉1公斤  絞肉1公斤  時蔬1公斤  乾木耳10公克  蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤  蒜50公克 | 紫菜湯 | 乾海帶10公克  金針菇0.6公斤  薑20公克 | 6 | 2.2 | 2.7 | 2.5 | 737 | 103 | 143 |
| T2 | 糙米飯 | 米7公斤  糙米3公斤 | 香滷雞翅 | 三節翅9公斤  薑10公克  滷包 | 雙色花椰 | 花椰菜4公斤  馬鈴薯4公斤  蒜50公克 | 鐵板油腐 | 油豆腐3公斤  筍片3公斤  紅蘿蔔0.5公斤  蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤  蒜50公克 | 白玉湯 | 結頭菜3公斤  紅蘿蔔1公斤  大骨1公斤  薑20公克 | 5 | 2.1 | 3 | 2.5 | 681 | 185 | 294 |
| T3 | 麵食特餐 | 義大利麵6公斤 | 椒鹽魚排 | 旗魚切片6公斤  白胡椒粉 | 絞肉時蔬 | 絞肉2公斤  時蔬2公斤  洋蔥1公斤  乾香菇10公克  蒜50公克 | 泡菜豆腐 | 豆腐4公斤  韓式泡菜4公斤  薑50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤  蒜50公克 | 三絲羹湯 | 豆皮0.3公斤  筍絲1.5公斤  紅蘿蔔0.5公斤  乾木耳10公克 | 5 | 2.4 | 2.9 | 2.5 | 683 | 160 | 882 |
| T4 | 糙米飯 | 米7公斤  糙米3公斤 | 打拋豬 | 絞肉6公斤  乾海帶1公斤  九層塔2公克  蒜50公克 | 紅仁炒蛋 | 蛋2.4公斤  紅蘿蔔2.4公斤  洋蔥2.4公斤  蒜50公克 | 豆包白菜 | 豆包1.2公斤  白菜5公斤  紅蘿蔔0.5公斤  乾香菇10公克  蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤  蒜50公克 | 綠豆湯 | 綠豆2公斤  二砂糖1公斤 | 5.8 | 2.2 | 2.2 | 2.5 | 695 | 152 | 151 |
| T5 | 小米飯 | 米10公斤  小米0.4公斤 | 蜜汁肉絲 | 豬後腿肉6公斤  洋蔥1公斤  冷凍菜豆2公斤  蒜50公克  二砂糖 | 芹香豆干 | 豆干4.2公斤  芹菜1公斤  紅蘿蔔0.5公斤  蒜50公克 | 毛豆時瓜 | 毛豆1公斤  時瓜6公斤  紅蘿蔔0.5公斤  蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤  蒜50公克 | 時蔬湯 | 時蔬2公斤  番茄1公斤  大骨1公斤  薑20公克 | 5.2 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 678 | 206 | 243 |

**109學年度國民中學葷食A循環菜單**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 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 | 蔬菜 | 湯品 | 湯品食材明細 |
| A1 | 白米飯 | 米 | 蒜香肉片 | 豬後腿肉 海帶結 蒜 醬油膏 | 筍香凍腐 | 筍乾 凍豆腐 薑 | 清炒高麗 | 絞肉 高麗菜 乾木耳 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 玉米湯 | 玉米 白蘿蔔 大骨 |
| A2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 咖哩雞 | 肉雞 馬鈴薯 洋蔥 紅蘿蔔 咖哩粉 | 毛豆瓜粒 | 毛豆 時瓜 紅蘿蔔 乾木耳 蒜 | 滷蛋 | 蛋 滷包 | 蔬菜 | 海芽蔬湯 | 乾海帶 時蔬 薑 |
| A3 | 拌飯特餐 | 米 糙米 | 香滷雞翅 | 三節翅 薑 滷包 | 拌飯配料 | 絞肉 三色豆 洋蔥 乾香菇 蒜 | 蜜汁豆干 | 豆干 薑 滷包 | 蔬菜 | 冬瓜甜湯 | 冬瓜糖磚西米露 二砂糖 |

A組食材明細（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量）其中肉雞為包含23%骨頭之採購量，蔬菜驗收量為100人7.5公斤

每週供應特餐一次，當日主食及副菜一得混搭供應，國中:4菜1湯，國小:3菜1湯

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | | 主菜 | | 副菜一 | | 副菜二 | | 蔬菜 | | 湯品 | | 全榖雜糧類/份 | 蔬菜類/份 | 豆魚蛋肉類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量 | 鈣  mg | 鈉  mg |
| A1 | 白米飯 | 米10公斤 | 蒜香肉片 | 豬後腿肉6公斤  海帶結1.5公斤  蒜50公克  醬油膏 | 筍香凍腐 | 凍豆腐2公斤  筍乾2公斤  薑50公克 | 清炒高麗 | 絞肉1公斤  高麗菜6公斤  紅蘿蔔0.5公斤  乾木耳10公克  蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤  蒜50公克 | 玉米湯 | 玉米1公斤  白蘿蔔2公斤  大骨1公斤  薑20公克 | 5.5 | 2 | 2.7 | 2 | 728 | 182 | 109 |
| A2 | 糙米飯 | 米7公斤  糙米3公斤 | 咖哩雞  丁 | 肉雞9公斤  馬鈴薯3公斤  洋蔥1公斤  紅蘿蔔1公斤  咖哩粉 | 毛豆瓜粒 | 毛豆1公斤  時瓜6公斤  紅蘿蔔0.5公斤  乾木耳10公克  蒜50公克 | 滷蛋 | 蛋5.5公斤  滷包 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤  蒜50公克 | 海芽蔬湯 | 乾海帶10公克  時蔬2公斤  大骨1公斤  薑20公克 | 5.4 | 2.2 | 3 | 3 | 793 | 195 | 198 |
| A3 | 拌飯特餐 | 米8公斤  糙米3公斤 | 香滷雞翅 | 三節翅9公斤  薑50公克  滷包 | 拌飯配料 | 絞肉1.5公斤  三色豆1.5公斤  洋蔥1.5公斤  乾香菇10公克  蒜50公克 | 蜜汁豆干 | 豆干4.5公斤  薑50公克  滷包 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤  蒜50公克 | 冬瓜甜湯 | 冬瓜糖磚1公斤  西谷米1.2公斤  二砂糖1公斤 | 5.5 | 1.8 | 2.6 | 2.5 | 738 | 215 | 140 |

**109學年度第一學期國民小學01月份葷食菜單-津吉本店使用台灣豬肉**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 星期 | 循  環 | 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 | 全榖  雜糧 | 蔬菜 | 豆魚  蛋肉 | 油脂堅果種子 | 熱量 |  | 鈣 | 鈉 |
| 4 | 一 | S1 | 白米飯 | 米 | 香炸魚排 | 旗魚切片 白胡椒粉 | 雪菜豆干 | 豆干 雪菜 蒜 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 紅蘿蔔 大骨 薑 | 4 | 1.4 | 2.7 | 1.5 | 585 |  | 168 | 77 |
| 5 | 二 | S2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 醬燒雞腿 | 棒腿 薑 滷包 | 蛋香白菜 | 蛋 白菜 紅蘿蔔 乾香菇 蒜 | 蔬菜 | 時瓜湯 | 時瓜 大骨 紅蘿蔔 薑 | 4.4 | 1.7 | 2.6 | 2 | 636 |  | 79 | 163 |
| 6 | 三 | S3 | 西式特餐 | 義大利麵 | 滷翅小腿 | 翅小腿 薑 滷包 | 西式配料 | 絞肉 芹菜 三色豆 洋蔥 番茄醬 | 蔬菜 | 玉米濃湯 | 蛋 玉米粒 玉米醬罐頭 玉米濃湯調理包 | 4.5 | 1.4 | 2.2 | 2 | 605 |  | 81 | 100 |
| 7 | 四 | S4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 瓜仔雞 | 肉雞 醬瓜 薑 | 玉米三色 | 毛豆 玉米粒 三色豆 馬鈴薯 | 蔬菜 | 仙草甜湯 | 仙草 二砂糖 | 4.5 | 1.5 | 2.6 | 2 | 638 |  | 58 | 157 |
| 8 | 五 | S5 | 芝麻飯 | 米 黑芝麻 | 鐵板肉片 | 豬後腿肉 筍片 紅蘿蔔 蒜 | 番茄豆腐 | 豆腐 番茄 洋蔥 蒜 | 有機蔬菜 | 金針湯 | 乾金針 榨菜 大骨 薑 | 4 | 1.7 | 0.6 | 2 | 458 |  | 115 | 153 |
| 11 | 一 | T1 | 白米飯 | 米 | 鳳梨燒雞 | 肉雞 蔭鳳梨 筍乾 蒜 | 紅白參丁 | 毛豆 白蘿蔔 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 紫菜湯 | 乾海帶 金針菇 薑 | 4 | 1.5 | 2.3 | 2.6 | 607 |  | 287 | 263 |
| 12 | 二 | T2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷雞翅 | 三節翅 薑 滷包 | 雙色花椰 | 馬鈴薯 花椰菜 蒜 | 蔬菜 | 白玉湯 | 結頭菜 紅蘿蔔 大骨 薑 | 4 | 1.3 | 3.1 | 2.5 | 658 |  | 231 | 220 |
| 13 | 三 | T3 | 麵食特餐 | 義大利麵 | 椒鹽魚排 | 旗魚切片 白胡椒粉 | 絞肉時蔬 | 絞肉 時蔬 紅蘿蔔 乾香菇 蒜 | 蔬菜 | 三絲羹湯 | 豆皮 筍絲 紅蘿蔔 乾木耳 | 3.6 | 1.8 | 1.8 | 2.4 | 540 |  | 265 | 210 |
| 14 | 四 | T4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 打拋豬 | 絞肉 乾海帶 九層塔 薑 | 紅仁炒蛋 | 蛋 紅蘿蔔 洋蔥 | 蔬菜 | 綠豆湯 | 綠豆 二砂糖 | 5.3 | 1.4 | 2.7 | 2.4 | 717 |  | 201 | 189 |
| 15 | 五 | T5 | 小米飯 | 米 小米 | 蜜汁肉絲 | 豬後腿肉 敏豆 洋蔥 蒜 | 芹香豆干 | 豆干 芹菜 紅蘿蔔 蒜 | 有機蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 番茄 薑 大骨 | 4.6 | 1.4 | 2.5 | 2.6 | 662 |  | 204 | 211 |
| 18 | 一 | A1 | 白米飯 | 米 | 蒜香肉片 | 豬後腿肉 海帶結 蒜 醬油膏 | 筍香凍腐 | 筍乾 凍豆腐 薑 | 蔬菜 | 玉米湯 | 玉米 白蘿蔔 大骨 | 4 | 1.7 | 2.9 | 2.3 | 644 |  | 250 | 100 |
| 19 | 二 | A2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 咖哩雞 | 肉雞 馬鈴薯 洋蔥 紅蘿蔔 咖哩粉 | 毛豆瓜粒 | 毛豆 時瓜 紅蘿蔔 乾木耳 蒜 | 蔬菜 | 海芽蔬湯 | 乾海帶 時蔬 薑 | 4 | 1.7 | 2.7 | 2.2 | 624 |  | 154 | 159 |
| 20 | 三 | A3 | 拌飯特餐 | 米 糙米 | 香滷雞翅 | 三節翅 薑 滷包 | 拌飯配料 | 絞肉 三色豆 洋蔥 乾香菇 蒜 | 蔬菜 | 冬瓜甜湯 | 冬瓜糖磚西米露 二砂糖 | 4.5 | 1.4 | 2.7 | 2.1 | 647 |  | 113 | 80 |

過敏原警語:「本月產品含有蛋、芝麻、含麩質之穀物、花生、大豆、魚類、亞硫酸鹽類及其相關製品，不適合其過敏體質者食用」。

**109學年國民小學葷食S循環菜單**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 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 | 蔬菜 | 湯品 | 湯品食材明細 |
| S1 | 白米飯 | 米 | 香炸魚排 | 旗魚切片 白胡椒粉 | 雪菜豆干 | 豆干 雪菜 蒜 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 紅蘿蔔 大骨 薑 |
| S2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 醬燒雞腿 | 棒腿 薑 滷包 | 蛋香白菜 | 蛋 白菜 紅蘿蔔 乾香菇 蒜 | 蔬菜 | 時瓜湯 | 時瓜 大骨 紅蘿蔔 薑 |
| S3 | 西式特餐 | 義大利麵 | 滷翅小腿 | 翅小腿 薑 滷包 | 西式配料 | 絞肉 芹菜 三色豆 洋蔥 番茄醬 | 蔬菜 | 玉米濃湯 | 蛋 玉米粒 玉米醬罐頭 玉米濃湯調理包 |
| S4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 瓜仔雞 | 肉雞 醬瓜 薑 | 玉米三色 | 毛豆 玉米粒 三色豆 馬鈴薯 | 蔬菜 | 仙草甜湯 | 仙草 二砂糖 |
| S5 | 芝麻飯 | 米 黑芝麻 | 鐵板肉片 | 豬後腿肉 筍片 紅蘿蔔 蒜 | 番茄豆腐 | 豆腐 番茄 洋蔥 蒜 | 有機蔬菜 | 金針湯 | 乾金針 榨菜 大骨 薑 |

食材明細（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量）其中肉雞為包含23%骨頭之採購量，蔬菜驗收量為100人7.5公斤

每週供應特餐一次，當日主食及副菜一得混搭供應，國中:4菜1湯，國小:3菜1湯

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | | 主菜 | | 副菜一 | | 蔬菜 | | 湯品 | | 全榖雜糧類/份 | 蔬菜類/份 | 豆魚蛋肉類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量 | 鈣  mg | 鈉  Mg |
| S1 | 白米飯 | 米10公斤 | 香炸魚排 | 旗魚切片6公斤  白胡椒粉 | 雪菜豆干 | 雪裡紅3公斤  豆干3公斤  蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤  蒜50公克 | 時蔬湯 | 時蔬3公斤  薑20公克  紅蘿蔔0.5公斤  大骨1公斤 | 4 | 1.4 | 2.7 | 1.5 | 585 | 168 | 77 |
| S2 | 糙米飯 | 米7公斤  糙米3公斤 | 醬燒雞腿 | 棒腿15公斤  薑50公克  滷包 | 蛋香白菜 | 蛋1公斤  大白菜7公斤  紅蘿蔔0.5公斤  乾香菇10公克  蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤  蒜50公克 | 時瓜湯 | 時瓜3公斤  大骨1公斤  紅蘿蔔0.5公斤  薑20公克 | 4.4 | 1.7 | 2.6 | 2 | 636 | 79 | 163 |
| S3 | 西式特餐 | 義大利麵6公斤 | 滷翅小腿 | 翅小腿9公斤  薑50公克  滷包 | 西式配料 | 絞肉1.5公斤  洋蔥1.5公斤  芹菜1公斤  紅蘿蔔1公斤  番茄醬 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤  蒜50公克 | 玉米濃湯 | 蛋0.6公斤  玉米粒2公斤  玉米醬罐頭2公斤  玉米濃湯調理包 | 4.5 | 1.4 | 2.2 | 2 | 605 | 81 | 100 |
| S4 | 糙米飯 | 米7公斤  糙米3公斤 | 瓜仔雞 | 肉雞9公斤  醬瓜2公斤  蒜50公克 | 玉米三色 | 毛豆1公斤  玉米粒2公斤  三色豆1公斤  馬鈴薯2公斤  蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤  蒜50公克 | 仙草甜湯 | 仙草凍5公斤  二砂糖1公斤 | 4.5 | 1.5 | 2.6 | 2 | 638 | 58 | 157 |
| S5 | 芝麻飯 | 米10公斤  黑芝麻10公克 | 鐵板肉片 | 肉片6公斤  筍片3公斤  紅蘿蔔1公斤  蒜50公克 | 番茄豆腐 | 豆腐4.2公斤  番茄1公斤  洋蔥1公斤  蒜50公克  番茄醬 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤  蒜50公克 | 金針湯 | 榨菜1公斤  乾金針0.1公斤  大骨1公斤  薑20公克 | 4 | 1.7 | 0.6 | 2 | 458 | 115 | 153 |

**109學年國民小學葷食T循環菜單**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 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 | 蔬菜 | 湯品 | 湯品食材明細 |
| T1 | 白米飯 | 米 | 鳳梨燒雞 | 肉雞 蔭鳳梨 筍乾 蒜 | 紅白參丁 | 毛豆 白蘿蔔 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 紫菜湯 | 乾海帶 金針菇 薑 |
| T2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷雞翅 | 三節翅 薑 滷包 | 雙色花椰 | 馬鈴薯 花椰菜 蒜 | 蔬菜 | 白玉湯 | 結頭菜 紅蘿蔔 大骨 薑 |
| T3 | 麵食特餐 | 義大利麵 | 椒鹽魚排 | 旗魚切片 白胡椒粉 | 絞肉時蔬 | 絞肉 時蔬 紅蘿蔔 乾香菇 蒜 | 蔬菜 | 三絲羹湯 | 豆皮 筍絲 紅蘿蔔 乾木耳 |
| T4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 打拋豬 | 絞肉 乾海帶 九層塔 薑 | 紅仁炒蛋 | 蛋 紅蘿蔔 洋蔥 | 蔬菜 | 綠豆湯 | 綠豆 二砂糖 |
| T5 | 小米飯 | 米 小米 | 蜜汁肉絲 | 豬後腿肉 敏豆 洋蔥 蒜 | 芹香豆干 | 豆干 芹菜 紅蘿蔔 蒜 | 有機蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 番茄 薑 大骨 |

食材明細（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量）其中肉雞為包含23%骨頭之採購量，蔬菜驗收量為100人7.5公斤

每週供應特餐一次，當日主食及副菜一得混搭供應，國中:4菜1湯，國小:3菜1湯

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | | 主菜 | | 副菜一 | | 蔬菜 | | 湯品 | | 全榖雜糧類/份 | 蔬菜類/份 | 豆魚蛋肉類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量 | 鈣  mg | 鈉  mg |
| T1 | 白米飯 | 米10公斤 | 鳳梨燒雞 | 肉雞9公斤  蔭鳳梨0.5公斤  筍乾1.8公斤  蒜50公克 | 紅白參丁 | 毛豆1公斤  白蘿蔔6公斤  紅蘿蔔1公斤  蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 蒜50公克 | 紫菜湯 | 乾海帶10公克  金針菇0.6公斤  薑20公克 | 4 | 1.5 | 2.3 | 2.6 | 607 | 287 | 263 |
| T2 | 糙米飯 | 米7公斤  糙米3公斤 | 香滷雞翅 | 三節翅9公斤  薑10公克  滷包 | 雙色花椰 | 花椰菜4公斤  馬鈴薯4公斤  蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 蒜50公克 | 白玉湯 | 結頭菜3公斤  紅蘿蔔1公斤  大骨1公斤  薑20公克 | 4 | 1.3 | 3.1 | 2.5 | 658 | 231 | 220 |
| T3 | 麵食特餐 | 義大利麵6公斤 | 椒鹽魚排 | 旗魚切片6公斤  白胡椒粉 | 絞肉時蔬 | 絞肉2公斤  時蔬2公斤  洋蔥1公斤  乾香菇10公克  蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 蒜50公克 | 三絲羹湯 | 豆皮0.3公斤  筍絲1.5公斤  紅蘿蔔0.5公斤  乾木耳10公克 | 3.6 | 1.8 | 1.8 | 2.4 | 540 | 265 | 210 |
| T4 | 糙米飯 | 米7公斤  糙米3公斤 | 打拋豬 | 絞肉6公斤  乾海帶1公斤  九層塔2公克  蒜50公克 | 紅仁炒蛋 | 蛋2.4公斤  紅蘿蔔2.4公斤  洋蔥2.4公斤  蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 蒜50公克 | 綠豆湯 | 綠豆2公斤  二砂糖1公斤 | 5.3 | 1.4 | 2.7 | 2.4 | 717 | 201 | 189 |
| T5 | 小米飯 | 米10公斤  小米0.4公斤 | 蜜汁肉絲 | 豬後腿肉6公斤  洋蔥1公斤  冷凍菜豆2公斤  蒜50公克  二砂糖 | 芹香豆干 | 豆干4.2公斤  芹菜1公斤  紅蘿蔔0.5公斤  蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 蒜50公克 | 時蔬湯 | 時蔬2公斤  番茄1公斤  大骨1公斤  薑20公克 | 4.6 | 1.4 | 2.5 | 2.6 | 662 | 204 | 211 |

**109學年國民小學葷食A循環菜單**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 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 | 蔬菜 | 湯品 | 湯品食材明細 |
| A1 | 白米飯 | 米 | 蒜香肉片 | 豬後腿肉 海帶結 蒜 醬油膏 | 筍香凍腐 | 筍乾 凍豆腐 薑 | 蔬菜 | 玉米湯 | 玉米 白蘿蔔 大骨 |
| A2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 咖哩雞 | 肉雞 馬鈴薯 洋蔥 紅蘿蔔 咖哩粉 | 毛豆瓜粒 | 毛豆 時瓜 紅蘿蔔 乾木耳 蒜 | 蔬菜 | 海芽蔬湯 | 乾海帶 時蔬 薑 |
| A3 | 拌飯特餐 | 米 糙米 | 香滷雞翅 | 三節翅 薑 滷包 | 拌飯配料 | 絞肉 三色豆 洋蔥 乾香菇 蒜 | 蔬菜 | 冬瓜甜湯 | 冬瓜糖磚西米露 二砂糖 |

食材明細（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量） 其中肉雞為包含23%骨頭之採購量，蔬菜驗收量為100人7.5公斤

每週供應特餐一次，當日主食及副菜一得混搭供應，國中:4菜1湯，國小:3菜1湯

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | | 主菜 | | 副菜一 | | 蔬菜 | | 湯品 | | 全榖雜糧類/份 | 蔬菜類/份 | 豆魚蛋肉類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量  kcal | 鈣  mg | 鈉  mg |
| A1 | 白米飯 | 米10公斤 | 蒜香肉片 | 豬後腿肉6公斤  海帶結1.5公斤  蒜50公克  醬油膏 | 筍香凍腐 | 凍豆腐2公斤  筍乾2公斤  薑50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤  蒜50公克 | 玉米湯 | 玉米1公斤  白蘿蔔2公斤  大骨1公斤  薑20公克 | 4 | 1.7 | 2.9 | 2.3 | 644 | 250 | 100 |
| A2 | 糙米飯 | 米7公斤  糙米3公斤 | 咖哩雞  丁 | 肉雞9公斤  馬鈴薯3公斤  洋蔥1公斤  紅蘿蔔1公斤  咖哩粉 | 毛豆瓜粒 | 毛豆1公斤  時瓜6公斤  紅蘿蔔0.5公斤  乾木耳10公克  蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤  蒜50公克 | 海芽蔬湯 | 乾海帶10公克  時蔬2公斤  大骨1公斤  薑20公克 | 4 | 1.7 | 2.7 | 2.2 | 624 | 154 | 159 |
| A3 | 拌飯特餐 | 米8公斤  糙米3公斤 | 香滷雞翅 | 三節翅9公斤  薑50公克  滷包 | 拌飯配料 | 絞肉1.5公斤  三色豆1.5公斤  洋蔥1.5公斤  乾香菇10公克  蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤  蒜50公克 | 冬瓜甜湯 | 冬瓜糖磚1公斤  西谷米1.2公斤  二砂糖1公斤 | 4.5 | 1.4 | 2.7 | 2.1 | 647 | 113 | 80 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**109學年國民小學葷食D循環菜單**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 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 | 蔬菜 | 湯品 | 湯品食材明細 |
| D1 | 白米飯 | 米 | 時瓜絞肉 | 絞肉 時瓜 乾香菇 薑或蒜 | 肉絲花椰 | 豬後腿肉 花椰菜 蒜 | 蔬菜 | 金針湯 | 乾金針 榨菜 大骨 薑 |
| D2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 醬瓜雞丁 | 肉雞 醬瓜 薑 | 蔬香粉絲 | 冬粉 絞肉 時蔬 乾木耳 蒜 | 蔬菜 | 蔬香菇湯 | 時蔬 鮮菇 大骨 薑 |
| D3 | 炊粉特餐 | 米粉 | 馬仁肉丁 | 豬後腿肉馬鈴薯 蒜 | 炊粉配料 | 高麗菜 豬後腿肉 紅蘿蔔 乾木耳 油蔥酥 | 蔬菜 | 髮菜羹湯 | 豆皮 竹筍 紅蘿蔔 髮菜 |
| D4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 茄汁肉絲 | 豬後腿肉 番茄罐 洋蔥 | 蛋香時蔬 | 蛋 時蔬 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 仙草甜湯 | 仙草塊 二砂糖 |
| D5 | 小米飯 | 米 小米 | 三杯雞丁 | 肉雞 海茸 九層塔 蒜 | 肉絲時瓜 | 豬後腿肉 時瓜 紅蘿蔔 乾香菇 蒜 | 蔬菜 | 蛋花蔬湯 | 時蔬 蛋 乾木耳薑 |
| E5 | 紫米飯 | 米 紫米 | 咕咾雞丁 | 肉雞 鳳梨醬 洋蔥 薑 | 回鍋豆干 | 豆干 高麗菜 乾木耳 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 枸杞瓜湯 | 時瓜 枸杞 大骨薑 |

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） 其中肉雞為包含23%骨頭之採購量

每週供應特餐一次，當日主食及副菜一得混搭供應，國中:4菜1湯，國小:3菜1湯

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | | 主菜 | | 副菜一 | | 蔬菜 | | 湯品 | | 全榖雜糧類/份 | 蔬菜類/份 | 豆魚蛋肉類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量 | 鈣  mg | 鈉  mg |
| D1 | 白米飯 | 米8公斤 | 時瓜絞肉 | 絞肉6公斤  時瓜3.5公斤  乾香菇10公克  蒜50公克 | 肉絲花椰 | 豬後腿肉1公斤  花椰菜6公斤  蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤  蒜50公克 | 金針湯 | 乾金針0.1公斤  榨菜1.2公斤  大骨1公斤  薑20公克 | 4 | 1.9 | 1.9 | 2 | 523 | 104 | 111 |
| D2 | 糙米飯 | 米6公斤  糙米2公斤 | 醬瓜雞丁 | 肉雞9公斤  醬瓜2公斤  薑50公克 | 蔬香粉絲 | 冬粉1公斤  絞肉1公斤  時蔬1公斤  乾木耳10公克  蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤  蒜50公克 | 蔬香菇湯 | 時蔬3公斤  鮮菇0.6公斤  大骨1公斤  薑20公克 | 4 | 1.7 | 3.2 | 2 | 589 | 103 | 125 |
| D3 | 炊粉特餐 | 米粉3公斤 | 馬仁肉丁 | 豬後腿肉6公斤  馬鈴薯3公斤  蒜50公克 | 炊粉配料 | 豬後腿肉1公斤  高麗菜4.5公斤  紅蘿蔔1公斤  乾木耳10公克  油蔥酥10公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤  蒜50公克 | 髮菜羹湯 | 豆皮0.3公斤  紅蘿蔔1公斤  竹筍2公斤  乾髮菜1公克 | 3.6 | 1.5 | 2 | 2 | 490 | 137 | 107 |
| D4 | 糙米飯 | 米6公斤  糙米2公斤 | 茄汁肉絲 | 豬後腿肉6公斤  番茄罐2公斤  洋蔥2公斤 | 蛋香時蔬 | 蛋1.2公斤  時蔬6.5公斤  紅蘿蔔0.5公斤  蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤  蒜50公克 | 仙草甜湯 | 仙草塊6公斤  二砂糖1公斤 | 4 | 1.8 | 1.9 | 2 | 520 | 130 | 120 |
| D5 | 小米飯 | 米8公斤  小米0.4公斤 | 三杯雞丁 | 肉雞9公斤  乾海茸0.6公斤  九層塔0.2公斤  蒜50公克 | 肉絲時瓜 | 豬後腿肉1公斤  時瓜6.5公斤  紅蘿蔔1公斤  乾香菇10公克  蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤  蒜50公克 | 蛋花蔬湯 | 時蔬2公斤  蛋1公斤  乾木耳10公克  薑20公克 | 4.2 | 1.7 | 3.4 | 2 | 614 | 104 | 129 |
| E5 | 紫米飯 | 米8公斤  紫米0.4公斤 | 咕咾雞丁 | 肉雞9公斤  鳳梨醬1.5公斤  洋蔥1.5公斤  薑50公克 | 回鍋豆干 | 豆干2.4公斤  高麗菜3公斤  紅蘿蔔1公斤  乾木耳10公克  蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤  蒜50公克 | 枸杞瓜湯 | 時瓜4公斤  大骨1公斤  枸杞10公克  薑20公克 | 4.6 | 1.4 | 2.8 | 2.3 | 671 | 79 | 134 |

**109學年國民小學葷食E循環菜單**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 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 | 蔬菜 | 湯品 | 湯品食材明細 |
| E1 | 白米飯 | 米 | 時瓜肉丁 | 豬後腿肉 時瓜 紅蘿蔔 蒜 | 時蔬佐蛋 | 蛋 時蔬 乾木耳 洋蔥 | 蔬菜 | 味噌湯 | 乾海芽 薑 味噌 |
| E2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 豉香雞丁 | 肉雞 乾海結 豆豉 蒜 | 清香高麗 | 豬後腿肉 高麗菜 乾香菇 蒜 | 蔬菜 | 時瓜湯 | 時瓜 乾木耳 大骨 薑 |
| E3 | 西式特餐 | 義大利麵 | 紅燒雞翅 | 生雞翅 薑 滷包 | 西式配料 | 絞肉 西芹 紅蘿蔔 洋蔥 番茄醬 | 蔬菜 | 玉米濃湯 | 蛋 玉米粒 玉米醬 濃湯粉 |

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） 其中肉雞為包含23%骨頭之採購量

每週供應特餐一次，當日主食及副菜一得混搭供應，國中:4菜1湯，國小:3菜1湯

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | | 主菜 | | 副菜一 | | 蔬菜 | | 湯品 | | 全榖雜糧類/份 | 蔬菜類/份 | 豆魚蛋肉類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量 | 鈣  mg | 鈉  mg |
| E1 | 白米飯 | 米10公斤 | 時瓜肉丁 | 豬後腿肉6公斤  時瓜4公斤  紅蘿蔔0.5公斤  蒜50公克 | 時蔬佐蛋 | 蛋1.2公斤  時蔬6.5公斤  乾木耳10公克  洋蔥1公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 蒜50公克 | 味噌湯 | 乾海芽10公克  味噌10公克  薑20公克 | 4.7 | 1.6 | 2.8 | 2.3 | 683 | 102 | 113 |
| E2 | 糙米飯 | 米7公斤  糙米3公斤 | 豉香雞丁 | 肉雞9公斤  乾海結1.2公斤  豆豉10公克  薑50公克 | 清香高麗 | 豬後腿肉1公斤  高麗菜6公斤  乾香菇10公克  蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 蒜50公克 | 時瓜湯 | 時瓜4公斤  大骨1公斤  乾木耳10公克  薑20公克 | 4 | 1.6 | 2.6 | 2.5 | 628 | 170 | 357 |
| E3 | 西式特餐 | 義大利麵15公斤 | 紅燒雞翅 | 三節翅9公斤  薑50公克  滷包 | 西式配料 | 絞肉2公斤  洋蔥2公斤  紅蘿蔔1公斤  西芹1公斤  番茄醬 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 蒜50公克 | 玉米濃湯 | 玉米粒2公斤  玉米醬2公斤  蛋0.6公斤  濃湯粉 | 4 | 1.4 | 3 | 2.7 | 662 | 223 | 681 |