**109學年度下學期國民中學4月份葷食菜單-馨儂 本店使用台灣豬肉**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** | **全榖****雜糧** | **蔬菜** | **豆魚****蛋肉** | **油脂堅果種子** | **熱量** | **水果** | **鈣** | **鈉** |
| 1 | 四 | J4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 酥炸魚排 | 魚排 | 什錦鵪鶉蛋 | 鵪鶉蛋 芹菜 洋蔥 紅蘿蔔 秀珍菇 蒜 | 蔬菜佃煮 | 紅蘿蔔 白蘿蔔 柴魚片 玉米 | 蔬菜 | 銀耳甜湯 | 白木耳 二砂糖 | 5.6 | 1.7 | 2.3 | 2 | 697 |  | 105 | 80 |
| 6 | 二 | K2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷雞翅 | 三節翅 薑 滷包 | 紅仁炒蛋 | 紅蘿蔔 蛋 蒜 | 玉米白菜 | 大白菜 冷凍玉米粒 紅蘿蔔 | 蔬菜 | 味噌豆腐湯 | 味噌 柴魚片 豆腐 | 5.1 | 2.1 | 2.5 | 3 | 732 |  | 205 | 289 |
| 7 | 三 | K3 | 拌飯特餐 | 米 糙米 | 香滷肉排 | 肉排 | 拌飯配料 | 絞肉 洋蔥 三色豆 乾香菇 油蔥酥 冷凍玉米粒 | 青花豆包 | 豆包 冷凍青花菜 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 海芽針菇湯 | 乾海帶芽 薑 金針菇 | 5.2 | 1.9 | 2.4 | 2.5 | 704 |  | 113 | 241 |
| 8 | 四 | K4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 花生肉片 | 豬後腿肉 紅蘿蔔 小黃瓜 油炸花生仁 蒜 | 絞肉扁蒲 | 絞肉 扁蒲 紅蘿蔔 蒜 | 海結油腐 | 油豆腐 海帶結 蒜 | 蔬菜 | 黑糖粉圓 | 粉圓 黑糖 | 6 | 2 | 2.4 | 2.5 | 763 |  | 137 | 205 |
| 9 | 五 | K5 | 紫米飯 | 米 紫米 | 茄醬燒雞 | 肉雞 番茄 九層塔 白蘿蔔 蒜 番茄醬 | 洋蔥炒蛋 | 蛋 洋蔥 蒜 | 泡菜凍腐 | 凍豆腐 紅蘿蔔 韓式泡菜 蒜 高麗菜 | 蔬菜 | 時瓜湯 | 時瓜 大骨 薑 | 5.2 | 2 | 3 | 3 | 774 |  | 127 | 233 |
| 12 | 一 | L1 | 白米飯 | 米 | 豆豉豬柳 | 豬後腿肉 洋蔥 豆豉 紅蘿蔔 蒜 | 玉米炒蛋 | 蛋 冷凍玉米粒 紅蘿蔔 蒜 | 塔香海根 | 海帶根 九層塔 蒜 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 大骨 薑 | 5.4 | 1.8 | 2.3 | 2.7 | 717 |  | 294 | 289 |
| 13 | 二 | L2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷雞翅 | 三節翅 薑 滷包 | 肉絲玉菜 | 肉絲 高麗菜 紅蘿蔔 蒜 | 刈薯干丁 | 刈薯 豆干 蒜 | 蔬菜 | 冬瓜薑絲湯 | 冬瓜 大骨 薑 | 5 | 1.9 | 3.6 | 2.5 | 780 |  | 244 | 254 |
| 14 | 三 | L3 | 咖哩麵食 | 烏龍麵 | 麵食配料 | 豬後腿肉 洋蔥 馬鈴薯 紅蘿蔔 咖哩粉 | 豆包豆芽 | 豆包 豆芽菜 蒜 韭菜 | 肉絲季豆 | 肉絲 冷凍菜豆(莢) 蒜 紅蘿蔔 | 蔬菜 | 紫菜蛋花湯 | 紫菜 蛋 薑 | 6.1 | 2 | 2.3 | 2.5 | 762 |  | 285 | 251 |
| 15 | 四 | L4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 三杯雞 | 肉雞 洋蔥 九層塔 蒜 | 絞肉時瓜 | 時瓜 絞肉 蒜 | 番茄豆腐 | 番茄 豆腐 蒜 番茄醬 | 蔬菜 | 仙草茶 | 茶包 二砂糖 | 5 | 1.8 | 3.2 | 2.7 | 757 |  | 244 | 232 |
| 16 | 五 | L5 | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 家常肉片 | 豬後腿肉 高麗菜 紅蘿蔔 蒜 | 時蔬寬粉 | 寬粉 絞肉 時蔬 乾木耳 蒜 | 清炒花椰 | 冷凍青花菜 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 味噌豆腐湯 | 味噌 柴魚片 豆腐 洋蔥 | 6 | 2.2 | 2.2 | 2.8 | 766 |  | 222 | 235 |
| 19 | 一 | M1 | 白米飯 | 米 | 茄汁肉片 | 豬後腿肉 洋蔥 番茄 番茄醬 | 毛豆扁蒲 | 扁蒲 冷凍毛豆仁 紅蘿蔔 蒜 | 回鍋干片 | 豆干 青椒 乾木耳 蒜 | 蔬菜 | 玉米蛋花湯 | 蛋 冷凍玉米粒 薑 大骨 | 5.1 | 2 | 3.3 | 2.5 | 767 |  | 294 | 289 |
| 20 | 二 | M2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 豆瓣燒雞 | 肉雞 洋蔥 紅蘿蔔 豆瓣醬 蒜 | 關東煮 | 油豆腐 白蘿蔔 柴魚片 玉米段 | 美味玉菜 | 高麗菜 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 金針粉絲湯 | 乾金針 大骨 薑 粉絲 | 5.5 | 2.4 | 2.7 | 2.5 | 774 |  | 282 | 524 |
| 21 | 三 | M3 | 油飯特餐 | 米 糯米 | 香滷雞翅 | 三節翅 滷包 | 油飯配料 | 豬後腿肉 乾香菇桶筍(麻竹筍)蒜油蔥酥 | 清炒白菜 | 大白菜 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 家常羹湯 | 蛋 肉絲 金針菇 紅蘿蔔 乾木耳 刈薯 | 5.1 | 2 | 2.6 | 2.6 | 719 |  | 158 | 251 |
| 22 | 四 | M4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 銀蘿燒肉 | 豬後腿肉 白蘿蔔 紅蘿蔔 蒜 | 芹香豆芽 | 芹菜 豆芽菜 蒜 紅蘿蔔 豆包 | 滷味雙拼 | 豆干 海帶結 薑 滷包 | 蔬菜 | 綠豆湯 | 綠豆 二砂糖 | 5.8 | 1.8 | 2.5 | 2.5 | 751 |  | 272 | 232 |
| 23 | 五 | M5 | 芝麻飯 | 米 黑芝麻(熟) | 醬瓜燒雞 | 肉雞 醬碎瓜 蒜 | 紅仁炒蛋 | 蛋 蒜 紅蘿蔔 | 枸杞時瓜 | 時瓜 枸杞 薑 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 大骨 薑 | 5 | 2.1 | 3.1 | 2.7 | 757 |  | 184 | 352 |
| 26 | 一 | N1 | 白米飯 | 米 | 地瓜燒肉 | 豬後腿肉 地瓜 紅蘿蔔 蒜 | 香滷筍干 | 筍干 酸菜 蒜 麵腸 | 肉絲甘藍 | 高麗菜 肉絲 紅蘿蔔 乾香菇 | 蔬菜 | 時蔬番茄湯 | 時蔬 番茄 大骨薑 | 5.6 | 2 | 2.4 | 2.5 | 687 |  | 132 | 518 |
| 27 | 二 | N2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 鳳梨燒雞 | 肉雞 鳳梨罐頭 洋蔥 蒜 | 沙茶凍腐 | 凍豆腐 大白菜 紅蘿蔔蒜 沙茶醬 | 冬瓜絞肉 | 絞肉 冬瓜 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 海芽蛋花湯 | 乾海帶芽 蛋 薑 | 5 | 2.6 | 2.4 | 2.5 | 660 |  | 171 | 142 |
| 28 | 三 | N3 | 潛艇堡特餐 | 潛艇堡 | 香酥魚柳 | 香酥魚柳 白胡椒粉 | 西式配料 | 絞肉 洋蔥 紅蘿蔔 芹菜 番茄 番茄醬 | 鮮味玉米 | 玉米段 | 蔬菜 | 南瓜濃湯 | 南瓜 蛋 洋蔥玉米濃湯調理包 | 4.2 | 1.2 | 2.5 | 2.5 | 574 |  | 146 | 284 |
| 29 | 四 | N4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 瓜仔肉 | 絞肉 醬碎瓜 蒜 刈薯 | 滷煎蒸炒滑蛋 | 蛋 | 豆包時蔬 | 豆包 時蔬 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 枸杞銀耳湯 | 白木耳 枸杞 二砂糖 | 5 | 1.8 | 3 | 2.5 | 673 |  | 153 | 498 |
| 30 | 五 | N5 | 紫米飯 | 米 紫米 | 咖哩雞 | 肉雞 馬鈴薯 洋蔥 紅蘿蔔 咖哩粉 | 毛豆扁蒲 | 冷凍毛豆仁 扁蒲 紅蘿蔔 蒜 | 塔香海根 | 海帶根 九層塔 蒜 | 蔬菜 | 蘿蔔大骨湯 | 白蘿蔔 大骨 薑 | 5.5 | 2.4 | 2 | 2.5 | 668 |  | 144 | 304 |

**過敏原警語:「本月產品含有甲殼類、花生、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、使用亞硫酸鹽類及其相關製品」。**

說明：4月份菜單編排說明如下：一、為符合縣府規定，將K2改為香滷雞翅供應。

**109學年國民中學葷食J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 |
| J4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 酥炸魚排 | 魚排 | 什錦鵪鶉蛋 | 鵪鶉蛋 芹菜 洋蔥 紅蘿蔔 秀珍菇 蒜 | 蔬菜佃煮 | 紅蘿蔔 白蘿蔔 柴魚片 玉米 | 蔬菜 | 銀耳甜湯 | 白木耳 二砂糖 |

J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 | 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 |
| J4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 酥炸魚排 | 魚排6.5公斤 | 什錦鵪鶉蛋 | 鵪鶉蛋1公斤芹菜2公斤洋蔥1公斤紅蘿蔔0.5公斤秀珍菇1.5公斤蒜50公克 | 蔬菜佃煮 | 紅蘿蔔1公斤白蘿蔔3公斤柴魚片10公克玉米5公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 銀耳甜湯 | 白木耳0.5公斤二砂糖1公斤 | 5.6 | 1.7 | 2.3 | 2 | 697 | 105 | 80 |

**109學年國民中學葷食K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 |
| K2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷雞翅 | 三節翅 薑 滷包 | 紅仁炒蛋 | 紅蘿蔔 蛋 蒜 | 玉米白菜 | 大白菜 冷凍玉米粒 紅蘿蔔 | 蔬菜 | 味噌豆腐湯 | 味噌 柴魚片 豆腐 |
| K3 | 拌飯特餐 | 米 糙米 | 香滷肉排 | 肉排 | 拌飯配料 | 絞肉 洋蔥 三色豆 乾香菇 油蔥酥 冷凍玉米粒 | 青花豆包 | 豆包 冷凍青花菜 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 海芽針菇湯 | 乾海帶芽 薑 金針菇 |
| K4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 花生肉片 | 豬後腿肉 紅蘿蔔 小黃瓜 油炸花生仁 蒜 | 絞肉扁蒲 | 絞肉 扁蒲 紅蘿蔔 蒜 | 海結油腐 | 油豆腐 海帶結 蒜 | 蔬菜 | 黑糖粉圓 | 粉圓 黑糖 |
| K5 | 紫米飯 | 米 紫米 | 茄醬燒雞 | 肉雞 番茄 九層塔 白蘿蔔 蒜 番茄醬 | 洋蔥炒蛋 | 蛋 洋蔥 蒜 | 泡菜凍腐 | 凍豆腐 紅蘿蔔 韓式泡菜 蒜 高麗菜 | 蔬菜 | 時瓜湯 | 時瓜 大骨 薑 |

K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 | 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 |
| K2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 香滷雞翅 | 三節翅9公斤薑0.05公斤滷包 | 紅仁炒蛋 | 紅蘿蔔3公斤蛋3公斤蒜50公克 | 玉米白菜 | 大白菜7公斤冷凍玉米粒0.5公斤紅蘿蔔0.5公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 味噌豆腐湯 | 味噌0.3公斤柴魚片10公克豆腐2公斤 | 5.1 | 2.1 | 2.5 | 3 | 732 | 205 | 289 |
| K3 | 拌飯特餐 | 米7公斤糙米3公斤 | 香滷肉排 | 肉排6公斤 | 拌飯配料 | 絞肉1.5公斤洋蔥2公斤三色豆1公斤乾香菇10公克油蔥酥10公克冷凍玉米粒2公斤 | 青花豆包 | 豆包1公斤冷凍青花菜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 | 海芽針菇湯 | 乾海帶芽0.15公斤薑50公克金針菇1.5公斤 | 5.2 | 1.9 | 2.4 | 2.5 | 704 | 113 | 241 |
| K4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 花生肉片 | 豬後腿肉6公斤紅蘿蔔1公斤小黃瓜2公斤油炸花生仁0.4公斤蒜50公克 | 絞肉扁蒲 | 絞肉1公斤扁蒲6.5公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜50公克 | 海結油腐 | 油豆腐2公斤海帶結2.5公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 黑糖粉圓 | 粉圓2公斤黑糖1公斤 | 6 | 2 | 2.4 | 2.5 | 763 | 137 | 205 |
| K5 | 紫米飯 | 米10公斤紫米0.4公斤 | 茄醬燒雞 | 肉雞9公斤番茄1公斤九層塔50公克白蘿蔔2公斤蒜50公克番茄醬 | 洋蔥炒蛋 | 蛋3公斤洋蔥3公斤蒜50公克 | 泡菜凍腐 | 凍豆腐1.5公斤紅蘿蔔0.5公斤韓式泡菜1公斤蒜50公克高麗菜3公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 時瓜湯 | 時瓜3公斤大骨0.6公斤薑50公克 | 5.2 | 2 | 3 | 3 | 774 | 127 | 233 |

**109學年國民中學葷食L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 |
| L1 | 白米飯 | 米 | 豆豉豬柳 | 豬後腿肉 洋蔥 豆豉 紅蘿蔔 蒜 | 玉米炒蛋 | 蛋 冷凍玉米粒 紅蘿蔔 蒜 | 塔香海根 | 海帶根 九層塔 蒜 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 大骨 薑 |
| L2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷雞翅 | 三節翅 薑 滷包 | 肉絲玉菜 | 肉絲 高麗菜 紅蘿蔔 蒜 | 刈薯干丁 | 刈薯 豆干 蒜 | 蔬菜 | 冬瓜薑絲湯 | 冬瓜 大骨 薑 |
| L3 | 咖哩麵食 | 烏龍麵 | 麵食配料 | 豬後腿肉 洋蔥 馬鈴薯 紅蘿蔔 咖哩粉 | 豆包豆芽 | 豆包 豆芽菜 蒜 韭菜 | 肉絲季豆 | 肉絲 冷凍菜豆(莢) 蒜 紅蘿蔔 | 蔬菜 | 紫菜蛋花湯 | 紫菜 蛋 薑 |
| L4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 三杯雞 | 肉雞 洋蔥 九層塔 蒜 | 絞肉時瓜 | 時瓜 絞肉 蒜 | 番茄豆腐 | 番茄 豆腐 蒜 番茄醬 | 蔬菜 | 仙草茶 | 茶包 二砂糖 |
| L5 | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 家常肉片 | 豬後腿肉 高麗菜 紅蘿蔔 蒜 | 時蔬寬粉 | 寬粉 絞肉 時蔬 乾木耳 蒜 | 清炒花椰 | 冷凍青花菜 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 味噌豆腐湯 | 味噌 柴魚片 豆腐 洋蔥 |

L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 | 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 |
| L1 | 白米飯 | 米10公斤 | 豆豉豬柳 | 豬後腿肉6公斤洋蔥2.5公斤豆豉0.1公斤紅蘿蔔1公斤蒜0.05公斤 | 玉米炒蛋 | 蛋3公斤冷凍玉米粒3公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜0.05公斤 | 塔香海根 | 海帶根4公斤九層塔0.1公斤蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 時蔬湯 | 時蔬3公斤大骨0.6公斤薑0.01公斤 | 5.4 | 1.8 | 2.3 | 2.7 | 717 | 294 | 289 |
| L2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 香滷雞翅 | 三節翅9公斤薑0.05公斤滷包 | 肉絲玉菜 | 肉絲0.6公斤高麗菜6公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜0.05公斤 | 刈薯干丁 | 刈薯1公斤豆干4公斤蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 冬瓜薑絲湯 | 冬瓜4公斤大骨0.6公斤薑0.01公斤 | 5 | 1.9 | 3.6 | 2.5 | 780 | 244 | 254 |
| L3 | 咖哩麵食 | 烏龍麵15公斤 | 麵食配料 | 豬後腿肉6公斤洋蔥1.5公斤馬鈴薯1公斤紅蘿蔔1公斤咖哩粉 | 豆包豆芽 | 豆包1公斤豆芽菜4公斤蒜0.05公斤韭菜0.5公斤 | 肉絲季豆 | 肉絲0.6公斤冷凍菜豆(莢)4公斤蒜0.05公斤紅蘿蔔0.5公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 紫菜蛋花湯 | 紫菜0.2公斤蛋0.6公斤薑0.05公斤 | 6.1 | 2 | 2.3 | 2.5 | 762 | 285 | 251 |
| L4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 三杯雞 | 肉雞9公斤洋蔥2公斤九層塔0.1公斤蒜0.1公斤 | 絞肉時瓜 | 時瓜8公斤絞肉0.5公斤蒜0.05公斤 | 番茄豆腐 | 番茄1公斤豆腐6公斤蒜0.05公斤番茄醬 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 仙草茶 | 茶包0.18公斤二砂糖1公斤 | 5 | 1.8 | 3.2 | 2.7 | 757 | 244 | 232 |
| L5 | 燕麥飯 | 米10公斤燕麥0.4公斤 | 家常肉片 | 豬後腿肉6公斤高麗菜3公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜0.05公斤 | 時蔬寬粉 | 寬粉1.2公斤絞肉0.6公斤時蔬3公斤乾木耳0.01公斤蒜0.05公斤 | 清炒花椰 | 冷凍青花菜7.5公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 味噌豆腐湯 | 味噌0.3公斤柴魚片0.01公斤豆腐2公斤洋蔥1公斤 | 6 | 2.2 | 2.2 | 2.8 | 766 | 222 | 235 |

**109學年國民中學葷食M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 |
| M1 | 白米飯 | 米 | 茄汁肉片 | 豬後腿肉 洋蔥 番茄 番茄醬 | 毛豆扁蒲 | 扁蒲 冷凍毛豆仁 紅蘿蔔 蒜 | 回鍋干片 | 豆干 青椒 乾木耳 蒜 | 蔬菜 | 玉米蛋花湯 | 蛋 冷凍玉米粒 薑 大骨 |
| M2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 豆瓣燒雞 | 肉雞 洋蔥 紅蘿蔔 豆瓣醬 蒜 | 關東煮 | 油豆腐 白蘿蔔 柴魚片 玉米段 | 美味玉菜 | 高麗菜 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 金針粉絲湯 | 乾金針 大骨 薑 粉絲 |
| M3 | 油飯特餐 | 米 糯米 | 香滷雞翅 | 三節翅 滷包 | 油飯配料 | 豬後腿肉 乾香菇桶筍(麻竹筍)蒜油蔥酥 | 清炒白菜 | 大白菜 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 家常羹湯 | 蛋 肉絲 金針菇 紅蘿蔔 乾木耳 刈薯 |
| M4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 銀蘿燒肉 | 豬後腿肉 白蘿蔔 紅蘿蔔 蒜 | 芹香豆芽 | 芹菜 豆芽菜 蒜 紅蘿蔔 豆包 | 滷味雙拼 | 豆干 海帶結 薑 滷包 | 蔬菜 | 綠豆湯 | 綠豆 二砂糖 |
| M5 | 芝麻飯 | 米 黑芝麻(熟) | 醬瓜燒雞 | 肉雞 醬碎瓜 蒜 | 紅仁炒蛋 | 蛋 蒜 紅蘿蔔 | 枸杞時瓜 | 時瓜 枸杞 薑 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 大骨 薑 |

M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 | 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 |
| M1 | 白米飯 | 米10公斤 | 茄汁肉片 | 豬後腿肉6公斤洋蔥2.5公斤番茄1公斤番茄醬10公克 | 毛豆扁蒲 | 扁蒲8公斤冷凍毛豆仁0.5公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜50公克 | 回鍋干片 | 豆干4.5公斤青椒1公斤乾木耳10公克蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 玉米蛋花湯 | 蛋1公斤冷凍玉米粒1.2公斤薑20公克大骨0.6公斤 | 5.1 | 2 | 3.3 | 2.5 | 767 | 294 | 289 |
| M2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 豆瓣燒雞 | 肉雞9公斤洋蔥3公斤紅蘿蔔1公斤豆瓣醬1公斤蒜50公克 | 關東煮 | 油豆腐1.5公斤白蘿蔔3公斤柴魚片10公克玉米段3公斤 | 美味玉菜 | 高麗菜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 | 金針粉絲湯 | 乾金針0.1公斤大骨0.6公斤粉絲0.6公斤薑20公克 | 5.5 | 2.4 | 2.7 | 2.5 | 774 | 282 | 524 |
| M3 | 油飯特餐 | 米8公斤諾米3公斤 | 香滷雞翅 | 三節翅9公斤滷包 | 油飯配料 | 豬後腿肉1.5公斤乾香菇0.1公斤桶筍(麻竹筍) 1.5公斤蒜50公克油蔥酥0.1公斤 | 清炒白菜 | 大白菜7.5公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 家常羹湯 | 蛋0.6公斤肉絲0.6公斤金針菇0.6公斤紅蘿蔔0.5公斤乾木耳10公克刈薯2公斤 | 5.1 | 2 | 2.6 | 2.6 | 719 | 158 | 251 |
| M4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 銀蘿燒肉 | 豬後腿肉6公斤白蘿蔔4公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜50公克 | 芹香豆芽 | 豆包1公斤芹菜1公斤豆芽菜4公斤蒜50公克紅蘿蔔0.5公斤 | 滷味雙拼 | 豆干2公斤海帶結2公斤薑20公克滷包 | 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 | 1.8 | 2.5 | 2.5 | 751 | 272 | 232 |
| M5 | 芝麻飯 | 米10公斤黑芝麻(熟)10公克 | 醬瓜燒雞 | 肉雞9公斤醬瓜2.5公斤蒜50公克 | 紅仁炒蛋 | 蛋3公斤紅蘿蔔3公斤蒜50公克 | 枸杞時瓜 | 時瓜8公斤枸杞10公克蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 時蔬湯 | 時蔬2公斤薑20公克大骨0.6公斤 | 5 | 2.1 | 3.1 | 2.7 | 757 | 184 | 352 |

**109學年國民中學葷食N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 |
| N1 | 白米飯 | 米 | 地瓜燒肉 | 豬後腿肉 地瓜 紅蘿蔔 蒜 | 香滷筍干 | 筍干 酸菜 蒜 麵腸 | 肉絲甘藍 | 高麗菜 肉絲 紅蘿蔔 乾香菇 | 蔬菜 | 時蔬番茄湯 | 時蔬 番茄 大骨薑 |
| N2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 鳳梨燒雞 | 肉雞 鳳梨罐頭 洋蔥 蒜 | 沙茶凍腐 | 凍豆腐 大白菜 紅蘿蔔蒜 沙茶醬 | 冬瓜絞肉 | 絞肉 冬瓜 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 海芽蛋花湯 | 乾海帶芽 蛋 薑 |
| N3 | 潛艇堡特餐 | 潛艇堡 | 香酥魚柳 | 香酥魚柳 白胡椒粉 | 西式配料 | 絞肉 洋蔥 紅蘿蔔 芹菜 番茄 番茄醬 | 鮮味玉米 | 玉米段 | 蔬菜 | 南瓜濃湯 | 南瓜 蛋 洋蔥 玉米濃湯調理包 |
| N4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 瓜仔肉 | 絞肉 醬碎瓜 蒜 刈薯 | 滷煎蒸炒滑蛋 | 蛋 | 豆包時蔬 | 豆包 時蔬 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 枸杞銀耳湯 | 白木耳 枸杞 二砂糖 |
| N5 | 紫米飯 | 米 紫米 | 咖哩雞 | 肉雞 馬鈴薯 洋蔥 紅蘿蔔 咖哩粉 | 毛豆扁蒲 | 冷凍毛豆仁 扁蒲 紅蘿蔔 蒜 | 塔香海根 | 海帶根 九層塔 蒜 | 蔬菜 | 蘿蔔大骨湯 | 白蘿蔔 大骨 薑 |

N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 | 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 |
| N1 | 白米飯 | 米10公斤 | 地瓜燒肉 | 豬後腿肉6.5公斤地瓜3.5公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜0.05公斤 | 香滷筍干 | 筍干4公斤酸菜0.5公斤蒜0.05公斤麵腸0.8公斤 | 肉絲甘藍 | 高麗菜5.5公斤肉絲1公斤紅蘿蔔0.5公斤乾香菇0.01公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 時蔬番茄湯 | 時蔬1.5公斤番茄1公斤大骨0.6公斤薑0.02公斤 | 5.6 | 2 | 2.4 | 2.5 | 687 | 132 | 518 |
| N2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 鳳梨燒雞 | 肉雞9公斤鳳梨罐頭1.5公斤洋蔥2公斤蒜0.05公斤 | 沙茶凍腐 | 凍豆腐2公斤大白菜5公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜0.05公斤沙茶醬 | 冬瓜絞肉 | 絞肉0.6公斤冬瓜8公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 海芽蛋花湯 | 乾海帶芽0.02公斤蛋1公斤薑0.02公斤 | 5 | 2.6 | 2.4 | 2.5 | 660 | 171 | 142 |
| N3 | 潛艇堡特餐 | 潛艇堡7公斤 | 香酥魚柳 | 香酥魚柳6.5公斤白胡椒粉 | 西式配料 | 絞肉2公斤洋蔥1.5公斤紅蘿蔔0.5公斤芹菜0.5公斤番茄1.5公斤番茄醬 | 鮮味玉米 | 玉米段10公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 南瓜濃湯 | 南瓜2公斤蛋0.5公斤洋蔥0.5公斤玉米濃湯調理包 | 4.2 | 1.2 | 2.5 | 2.5 | 574 | 146 | 284 |
| N4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 瓜仔肉 | 絞肉6公斤醬碎瓜2公斤蒜0.05公斤刈薯2公斤 | 滷煎蒸炒滑蛋 | 蛋5.5公斤 | 豆包時蔬 | 豆包1公斤時蔬5公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 枸杞銀耳湯 | 白木耳0.4公斤枸杞0.02公斤二砂糖1公斤 | 5 | 1.8 | 3 | 2.5 | 673 | 153 | 498 |
| N5 | 紫米飯 | 米10公斤紫米0.4公斤 | 咖哩雞 | 肉雞9公斤馬鈴薯3公斤洋蔥1公斤紅蘿蔔0.5公斤咖哩粉 | 毛豆扁蒲 | 冷凍毛豆仁0.6公斤扁蒲8公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜0.05公斤 | 塔香海根 | 海帶根4公斤九層塔0.05公斤蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 蘿蔔大骨湯 | 白蘿蔔3公斤大骨0.6公斤薑0.02公斤 | 5.5 | 2.4 | 2 | 2.5 | 668 | 144 | 304 |

**109學年度下學期國民中學4月份葷食菜單-馨儂 本店使用台灣豬肉**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** | **全榖****雜糧** | **蔬菜** | **豆魚****蛋肉** | **油脂堅果種子** | **熱量** | **水果** | **鈣** | **鈉** |
| 1 | 四 | J4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 酥炸魚排 | 魚排 | 什錦鵪鶉蛋 | 鵪鶉蛋 芹菜 洋蔥 紅蘿蔔 秀珍菇 蒜 | 蔬菜 | 銀耳甜湯 | 白木耳 二砂糖 | 4 | 1.3 | 2.3 | 1.8 | 566 |  | 103 | 71 |
| 6 | 二 | K2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷雞翅 | 三節翅 薑 滷包 | 紅仁炒蛋 | 紅蘿蔔 蛋 蒜 | 蔬菜 | 味噌豆腐湯 | 味噌 柴魚片 豆腐 | 4 | 1.4 | 2.5 | 2.5 | 615 |  | 168 | 274 |
| 7 | 三 | K3 | 拌飯特餐 | 米 糙米 | 香滷肉排 | 肉排 | 拌飯配料 | 絞肉 洋蔥 三色豆 乾香菇 油蔥酥 冷凍玉米粒 | 蔬菜 | 海芽針菇湯 | 乾海帶芽 薑 金針菇 | 4.2 | 1.3 | 2.1 | 2 | 574 |  | 78 | 226 |
| 8 | 四 | K4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 花生肉片 | 豬後腿肉 紅蘿蔔 小黃瓜 油炸花生仁 蒜 | 絞肉扁蒲 | 絞肉 扁蒲 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 黑糖粉圓 | 粉圓 黑糖 | 5 | 1.7 | 2 | 2 | 633 |  | 74 | 147 |
| 9 | 五 | K5 | 紫米飯 | 米 紫米 | 茄醬燒雞 | 肉雞 番茄 九層塔 白蘿蔔 蒜 番茄醬 | 洋蔥炒蛋 | 蛋 洋蔥 蒜 | 蔬菜 | 時瓜湯 | 時瓜 大骨 薑 | 4.2 | 1.5 | 2.8 | 2.5 | 654 |  | 84 | 177 |
| 12 | 一 | L1 | 白米飯 | 米 | 豆豉豬柳 | 豬後腿肉 洋蔥 豆豉 紅蘿蔔 蒜 | 玉米炒蛋 | 蛋 冷凍玉米粒 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 大骨 薑 | 4.4 | 1.4 | 2.3 | 2.7 | 637 |  | 287 | 263 |
| 13 | 二 | L2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷雞翅 | 三節翅 薑 滷包 | 肉絲玉菜 | 肉絲 高麗菜 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 冬瓜薑絲湯 | 冬瓜 大骨 薑 | 4 | 1.8 | 2.6 | 2.5 | 633 |  | 231 | 220 |
| 14 | 三 | L3 | 咖哩麵食 | 烏龍麵 | 麵食配料 | 豬後腿肉 洋蔥 馬鈴薯 紅蘿蔔 咖哩粉 | 豆包豆芽 | 豆包 豆芽菜 蒜 韭菜 | 蔬菜 | 紫菜蛋花湯 | 紫菜 蛋 薑 | 4.9 | 1.5 | 2.1 | 2.5 | 651 |  | 265 | 210 |
| 15 | 四 | L4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 三杯雞 | 肉雞 洋蔥 九層塔 蒜 | 絞肉時瓜 | 時瓜 絞肉 蒜 | 蔬菜 | 仙草茶 | 茶包 二砂糖 | 4 | 1.7 | 2.4 | 2.7 | 624 |  | 201 | 189 |
| 16 | 五 | L5 | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 家常肉片 | 豬後腿肉 高麗菜 紅蘿蔔 蒜 | 時蔬寬粉 | 寬粉 絞肉 時蔬 乾木耳 蒜 | 蔬菜 | 味噌豆腐湯 | 味噌 柴魚片 豆腐 洋蔥 | 5 | 1.5 | 2.2 | 2.8 | 679 |  | 204 | 211 |
| 19 | 一 | M1 | 白米飯 | 米 | 茄汁肉片 | 豬後腿肉 洋蔥 番茄 番茄醬 | 毛豆扁蒲 | 扁蒲 冷凍毛豆仁 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 玉米蛋花湯 | 蛋 冷凍玉米粒 薑 大骨 | 4.1 | 1.9 | 2.2 | 2 | 590 |  | 287 | 263 |
| 20 | 二 | M2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 豆瓣燒雞 | 肉雞 洋蔥 紅蘿蔔 豆瓣醬 蒜 | 關東煮 | 油豆腐 白蘿蔔 柴魚片 玉米段 | 蔬菜 | 金針粉絲湯 | 乾金針 大骨 薑 粉絲 | 4.2 | 1.7 | 2.7 | 2 | 629 |  | 268 | 520 |
| 21 | 三 | M3 | 油飯特餐 | 米 糯米 | 香滷雞翅 | 三節翅 滷包 | 油飯配料 | 豬後腿肉 乾香菇桶筍(麻竹筍)蒜油蔥酥 | 蔬菜 | 家常羹湯 | 蛋 肉絲 金針菇 紅蘿蔔 乾木耳 刈薯 | 4.1 | 1.3 | 2.4 | 2.1 | 594 |  | 132 | 210 |
| 22 | 四 | M4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 銀蘿燒肉 | 豬後腿肉 白蘿蔔 紅蘿蔔 蒜 | 芹香豆芽 | 芹菜 豆芽菜 蒜 紅蘿蔔 豆包 | 蔬菜 | 綠豆湯 | 綠豆 二砂糖 | 4.8 | 1.4 | 2.2 | 2 | 626 |  | 258 | 189 |
| 23 | 五 | M5 | 芝麻飯 | 米 黑芝麻(熟) | 醬瓜燒雞 | 肉雞 醬碎瓜 蒜 | 紅仁炒蛋 | 蛋 蒜 紅蘿蔔 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 大骨 薑 | 4 | 1.3 | 3.1 | 2.2 | 644 |  | 157 | 211 |
| 26 | 一 | N1 | 白米飯 | 米 | 地瓜燒肉 | 豬後腿肉 地瓜 紅蘿蔔 蒜 | 香滷筍干 | 筍干 酸菜 蒜 麵腸 | 蔬菜 | 時蔬番茄湯 | 時蔬 番茄 大骨薑 | 4.6 | 1.4 | 2.1 | 2 | 563 |  | 102 | 506 |
| 27 | 二 | N2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 鳳梨燒雞 | 肉雞 鳳梨罐頭 洋蔥 蒜 | 沙茶凍腐 | 凍豆腐 大白菜 紅蘿蔔蒜 沙茶醬 | 蔬菜 | 海芽蛋花湯 | 乾海帶芽 蛋 薑 | 4 | 1.7 | 2.2 | 2 | 534 |  | 161 | 136 |
| 28 | 三 | N3 | 潛艇堡特餐 | 潛艇堡 | 香酥魚柳 | 香酥魚柳 白胡椒粉 | 西式配料 | 絞肉 洋蔥 紅蘿蔔 芹菜 番茄 番茄醬 | 蔬菜 | 南瓜濃湯 | 南瓜 蛋 洋蔥玉米濃湯調理包 | 3 | 1.2 | 2.5 | 2 | 468 |  | 143 | 282 |
| 29 | 四 | N4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 瓜仔肉 | 絞肉 醬碎瓜 蒜 刈薯 | 滷煎蒸炒滑蛋 | 蛋 | 蔬菜 | 枸杞銀耳湯 | 白木耳 枸杞 二砂糖 | 4 | 1.2 | 2.7 | 2 | 549 |  | 122 | 487 |
| 30 | 五 | N5 | 紫米飯 | 米 紫米 | 咖哩雞 | 肉雞 馬鈴薯 洋蔥 紅蘿蔔 咖哩粉 | 毛豆扁蒲 | 冷凍毛豆仁 扁蒲 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 蘿蔔大骨湯 | 白蘿蔔 大骨 薑 | 4.5 | 2 | 2 | 2 | 565 |  | 103 | 147 |

**過敏原警語:「本月產品含有甲殼類、花生、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、使用亞硫酸鹽類及其相關製品」。**

說明：4月份菜單編排說明如下：一、為符合縣府規定，將K2改為香滷雞翅供應。

**109學年國民中學葷食J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 |
| J4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 酥炸魚排 | 魚排 | 什錦鵪鶉蛋 | 鵪鶉蛋 芹菜 洋蔥 紅蘿蔔 秀珍菇 蒜 | 蔬菜 | 銀耳甜湯 | 白木耳 二砂糖 |

J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 |
| J4 | 糙米飯 | 米6公斤糙米2公斤 | 酥炸魚排 | 魚排6.5公斤 | 什錦鵪鶉蛋 | 鵪鶉蛋1公斤芹菜2公斤洋蔥1公斤紅蘿蔔0.5公斤秀珍菇1.5公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 銀耳甜湯 | 白木耳0.5公斤二砂糖1公斤 | 4 | 1.3 | 2.3 | 1.8 | 566 | 103 | 71 |

**109學年國民小學葷食K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 |
| K2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷雞翅 | 三節翅 薑 滷包 | 紅仁炒蛋 | 紅蘿蔔 蛋 蒜 | 蔬菜 | 味噌豆腐湯 | 味噌 柴魚片 豆腐 |
| K3 | 拌飯特餐 | 米 糙米 | 香滷肉排 | 肉排 | 拌飯配料 | 絞肉 洋蔥 三色豆 乾香菇 油蔥酥 冷凍玉米粒 | 蔬菜 | 海芽針菇湯 | 乾海帶芽 薑 金針菇 |
| K4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 花生肉片 | 豬後腿肉 紅蘿蔔 小黃瓜 油炸花生仁 蒜 | 絞肉扁蒲 | 絞肉 扁蒲 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 黑糖粉圓 | 粉圓 黑糖 |
| K5 | 紫米飯 | 米 紫米 | 茄醬燒雞 | 肉雞 番茄 九層塔 白蘿蔔 蒜 番茄醬 | 洋蔥炒蛋 | 蛋 洋蔥 蒜 | 蔬菜 | 時瓜湯 | 時瓜 大骨 薑 |

 K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 |
| K2 | 糙米飯 | 米6公斤糙米2公斤 | 香滷雞翅 | 三節翅9公斤薑0.05公斤滷包 | 紅仁炒蛋 | 紅蘿蔔3公斤蛋3公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 味噌豆腐湯 | 味噌0.3公斤柴魚片10公克豆腐2公斤 | 4 | 1.4 | 2.5 | 2.5 | 615 | 168 | 274 |
| K3 | 拌飯特餐 | 米6公斤糙米2公斤 | 香滷肉排 | 肉排6公斤 | 拌飯配料 | 絞肉1.5公斤洋蔥2公斤三色豆1公斤乾香菇10公克油蔥酥10公克冷凍玉米粒2公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 海芽針菇湯 | 乾海帶芽0.15公斤薑50公克金針菇1.5公斤 | 4.2 | 1.3 | 2.1 | 2 | 574 | 78 | 226 |
| K4 | 糙米飯 | 米6公斤糙米2公斤 | 花生肉片 | 豬後腿肉6公斤紅蘿蔔1公斤小黃瓜2公斤油炸花生仁0.4公斤蒜50公克 | 絞肉扁蒲 | 絞肉1公斤扁蒲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 | 黑糖粉圓 | 粉圓2公斤黑糖1公斤 | 5 | 1.7 | 2 | 2 | 633 | 74 | 147 |
| K5 | 紫米飯 | 米8公斤紫米0.4公斤 | 茄醬燒雞 | 肉雞9公斤番茄1公斤九層塔50公克白蘿蔔2公斤蒜50公克番茄醬 | 洋蔥炒蛋 | 蛋3公斤洋蔥3公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 時瓜湯 | 時瓜3公斤大骨0.6公斤薑50公克 | 4.2 | 1.5 | 2.8 | 2.5 | 654 | 84 | 177 |

**109學年國民小學葷食L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 |
| L1 | 白米飯 | 米 | 豆豉豬柳 | 豬後腿肉 洋蔥 豆豉 紅蘿蔔 蒜 | 玉米炒蛋 | 蛋 冷凍玉米粒 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 大骨 薑 |
| L2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷雞翅 | 三節翅 薑 滷包 | 肉絲玉菜 | 肉絲 高麗菜 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 冬瓜薑絲湯 | 冬瓜 大骨 薑 |
| L3 | 咖哩麵食 | 烏龍麵 | 麵食配料 | 豬後腿肉 洋蔥 馬鈴薯 紅蘿蔔 咖哩粉 | 豆包豆芽 | 豆包 豆芽菜 蒜 韭菜 | 蔬菜 | 紫菜蛋花湯 | 紫菜 蛋 薑 |
| L4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 三杯雞 | 肉雞 洋蔥 九層塔 蒜 | 絞肉時瓜 | 時瓜 絞肉 蒜 | 蔬菜 | 仙草茶 | 茶包 二砂糖 |
| L5 | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 家常肉片 | 豬後腿肉 高麗菜 紅蘿蔔 蒜 | 時蔬寬粉 | 寬粉 絞肉 時蔬 乾木耳 蒜 | 蔬菜 | 味噌豆腐湯 | 味噌 柴魚片 豆腐 洋蔥 |

 L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 |
| L1 | 白米飯 | 米8公斤 | 豆豉豬柳 | 豬後腿肉6公斤洋蔥2.5公斤豆豉0.1公斤紅蘿蔔1公斤蒜0.05公斤 | 玉米炒蛋 | 蛋3公斤冷凍玉米粒3公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 時蔬湯 | 時蔬3公斤大骨0.6公斤薑0.01公斤 | 4.4 | 1.4 | 2.3 | 2.7 | 637 | 287 | 263 |
| L2 | 糙米飯 | 米6公斤糙米2公斤 | 香滷雞翅 | 三節翅9公斤薑0.05公斤滷包 | 肉絲玉菜 | 肉絲0.6公斤高麗菜6公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 冬瓜薑絲湯 | 冬瓜4公斤大骨0.6公斤薑0.01公斤 | 4 | 1.8 | 2.6 | 2.5 | 633 | 231 | 220 |
| L3 | 咖哩麵食 | 烏龍麵12公斤 | 麵食配料 | 豬後腿肉6公斤洋蔥1.5公斤馬鈴薯1公斤紅蘿蔔1公斤咖哩粉 | 豆包豆芽 | 豆包1公斤豆芽菜4公斤蒜0.05公斤韭菜0.5公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 紫菜蛋花湯 | 紫菜0.2公斤蛋0.6公斤薑0.05公斤 | 4.9 | 1.5 | 2.1 | 2.5 | 651 | 265 | 210 |
| L4 | 糙米飯 | 米6公斤糙米2公斤 | 三杯雞 | 肉雞9公斤洋蔥2公斤九層塔0.1公斤蒜0.1公斤 | 絞肉時瓜 | 時瓜8公斤絞肉0.5公斤蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 仙草茶 | 茶包0.18公斤二砂糖1公斤 | 4 | 1.7 | 2.4 | 2.7 | 624 | 201 | 189 |
| L5 | 燕麥飯 | 米8公斤燕麥0.4公斤 | 家常肉片 | 豬後腿肉6公斤高麗菜3公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜0.05公斤 | 時蔬寬粉 | 寬粉1.2公斤絞肉0.6公斤時蔬3公斤乾木耳0.01公斤蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 味噌豆腐湯 | 味噌0.3公斤柴魚片0.01公斤豆腐2公斤洋蔥1公斤 | 5 | 1.5 | 2.2 | 2.8 | 679 | 204 | 211 |

**109學年國民小學葷食M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 |
| M1 | 白米飯 | 米 | 茄汁肉片 | 豬後腿肉 洋蔥 番茄 番茄醬 | 毛豆扁蒲 | 扁蒲 冷凍毛豆仁 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 玉米蛋花湯 | 蛋 冷凍玉米粒 薑 大骨 |
| M2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 豆瓣燒雞 | 肉雞 洋蔥 紅蘿蔔 豆瓣醬 蒜 | 關東煮 | 油豆腐 白蘿蔔 柴魚片 玉米段 | 蔬菜 | 金針粉絲湯 | 乾金針 大骨 薑 粉絲 |
| M3 | 油飯特餐 | 米 糯米 | 香滷雞翅 | 三節翅 滷包 | 油飯配料 | 豬後腿肉 乾香菇 桶筍(麻竹筍)蒜油蔥酥 | 蔬菜 | 家常羹湯 | 蛋 肉絲 金針菇 紅蘿蔔 乾木耳 刈薯 |
| M4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 銀蘿燒肉 | 豬後腿肉 白蘿蔔 紅蘿蔔 蒜 | 芹香豆芽 | 芹菜 豆芽菜 蒜 紅蘿蔔 豆包 | 蔬菜 | 綠豆湯 | 綠豆 二砂糖 |
| M5 | 芝麻飯 | 米 黑芝麻(熟) | 醬瓜燒雞 | 肉雞 醬碎瓜 蒜 | 紅仁炒蛋 | 蛋 蒜 紅蘿蔔 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 大骨 薑 |

 M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 |
| M1 | 白米飯 | 米8公斤 | 茄汁肉片 | 豬後腿肉6公斤洋蔥2.5公斤番茄1公斤番茄醬10公克 | 毛豆扁蒲 | 扁蒲8公斤冷凍毛豆仁0.5公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 玉米蛋花湯 | 蛋1公斤冷凍玉米粒1.2公斤薑20公克大骨0.6公斤 | 4.1 | 1.9 | 2.2 | 2 | 590 | 287 | 263 |
| M2 | 糙米飯 | 米6公斤糙米2公斤 | 豆瓣燒雞 | 肉雞9公斤洋蔥3公斤紅蘿蔔1公斤豆瓣醬1公斤蒜50公克 | 關東煮 | 油豆腐1.5公斤白蘿蔔3公斤柴魚片10公克玉米段3公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 金針粉絲湯 | 乾金針0.1公斤粉絲0.6公斤薑20公克大骨0.6公斤 | 4.2 | 1.7 | 2.7 | 2 | 629 | 268 | 520 |
| M3 | 油飯特餐 | 米7公斤糯米2公斤 | 香滷雞翅 | 三節翅9公斤滷包 | 油飯配料 | 豬後腿肉1.5公斤乾香菇0.1公斤桶筍(麻竹筍) 1.5公斤蒜50公克油蔥酥0.1公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 家常羹湯 | 蛋0.6公斤肉絲0.6公斤金針菇0.6公斤紅蘿蔔0.5公斤乾木耳10公克刈薯2公斤 | 4.1 | 1.3 | 2.4 | 2.1 | 594 | 132 | 210 |
| M4 | 糙米飯 | 米6公斤糙米2公斤 | 銀蘿燒肉 | 豬後腿肉6公斤白蘿蔔4公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜50公克 | 芹香豆芽 | 豆包1公斤芹菜1公斤豆芽菜4公斤蒜50公克紅蘿蔔0.5公斤 | 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 | 4.8 | 1.4 | 2.2 | 2 | 626 | 258 | 189 |
| M5 | 芝麻飯 | 米8公斤黑芝麻(熟)10公克 | 醬瓜燒雞 | 肉雞9公斤醬瓜2.5公斤蒜50公克 | 紅仁炒蛋 | 蛋3公斤紅蘿蔔3公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 時蔬湯 | 時蔬2公斤薑20公克大骨0.6公斤 | 4 | 1.3 | 3.1 | 2.2 | 644 | 157 | 211 |

**109學年國民小學葷食N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 |
| N1 | 白米飯 | 米 | 地瓜燒肉 | 豬後腿肉 地瓜 紅蘿蔔 蒜 | 香滷筍干 | 筍干 酸菜 蒜 麵腸 | 蔬菜 | 時蔬番茄湯 | 時蔬 番茄 大骨薑 |
| N2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 鳳梨燒雞 | 肉雞 鳳梨罐頭 洋蔥 蒜 | 沙茶凍腐 | 凍豆腐 大白菜 紅蘿蔔蒜 沙茶醬 | 蔬菜 | 海芽蛋花湯 | 乾海帶芽 蛋 薑 |
| N3 | 潛艇堡特餐 | 潛艇堡 | 香酥魚柳 | 香酥魚柳 白胡椒粉 | 西式配料 | 絞肉 洋蔥 紅蘿蔔 芹菜 番茄 番茄醬 | 蔬菜 | 南瓜濃湯 | 南瓜 蛋 洋蔥 玉米濃湯調理包 |
| N4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 瓜仔肉 | 絞肉 醬碎瓜 蒜 刈薯 | 滷煎蒸炒滑蛋 | 蛋 | 蔬菜 | 枸杞銀耳湯 | 白木耳 枸杞 二砂糖 |
| N5 | 紫米飯 | 米 紫米 | 咖哩雞 | 肉雞 馬鈴薯 洋蔥 紅蘿蔔 咖哩粉 | 毛豆扁蒲 | 冷凍毛豆仁 扁蒲 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 蘿蔔大骨湯 | 白蘿蔔 大骨 薑 |

N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 |
| N1 | 白米飯 | 米8公斤 | 地瓜燒肉 | 豬後腿肉6.5公斤地瓜3.5公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜0.05公斤 | 香滷筍干 | 筍干4公斤酸菜0.5公斤蒜0.05公斤麵腸0.8公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 時蔬番茄湯 | 時蔬1.5公斤番茄1公斤大骨0.6公斤薑0.02公斤 | 4.6 | 1.4 | 2.1 | 2 | 563 | 102 | 506 |
| N2 | 糙米飯 | 米6公斤糙米2公斤 | 鳳梨燒雞 | 肉雞9公斤鳳梨罐頭1.5公斤洋蔥2公斤蒜0.05公斤 | 沙茶凍腐 | 凍豆腐2公斤大白菜5公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜0.05公斤沙茶醬 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 海芽蛋花湯 | 乾海帶芽0.02公斤蛋1公斤薑0.02公斤 | 4 | 1.7 | 2.2 | 2 | 534 | 161 | 136 |
| N3 | 潛艇堡特餐 | 潛艇堡7公斤 | 香酥魚柳 | 香酥魚柳6.5公斤白胡椒粉 | 西式配料 | 絞肉2公斤洋蔥1.5公斤紅蘿蔔0.5公斤芹菜0.5公斤番茄1.5公斤番茄醬 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 南瓜濃湯 | 南瓜2公斤蛋0.5公斤洋蔥0.5公斤玉米濃湯調理包 | 3 | 1.2 | 2.5 | 2 | 468 | 143 | 282 |
| N4 | 糙米飯 | 米6公斤糙米2公斤 | 瓜仔肉 | 絞肉6公斤醬碎瓜2公斤蒜0.05公斤刈薯2公斤 | 滷煎蒸炒滑蛋 | 蛋5.5公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 枸杞銀耳湯 | 白木耳0.4公斤枸杞0.02公斤二砂糖1公斤 | 4 | 1.2 | 2.7 | 2 | 549 | 122 | 487 |
| N5 | 紫米飯 | 米8公斤紫米0.4公斤 | 咖哩雞 | 肉雞9公斤馬鈴薯3公斤洋蔥1公斤紅蘿蔔0.5公斤咖哩粉 | 毛豆扁蒲 | 冷凍毛豆仁0.6公斤扁蒲8公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 蘿蔔大骨湯 | 白蘿蔔3公斤大骨0.6公斤薑0.02公斤 | 4.5 | 2 | 2 | 2 | 565 | 103 | 147 |