**109學年度下學期國民中學5月份葷食菜單-香又香 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** |
| 3 | 一 | O1 | 白米飯 | 米 | 蔥燒肉片 | 豬後腿肉 洋蔥 紅蘿蔔 蒜 | 肉絲瓜粒 | 肉絲 時瓜 紅蘿蔔 蒜 | 滷味雙拼 | 豆干 海帶結 蒜 滷包 | 蔬菜 | 時蔬大骨湯 | 時蔬 大骨 薑 | 5 | 2.4 | 2.5 | 2.5 | 710 |  | 245 | 149 |
| 4 | 二 | O2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷雞翅 | 三節翅 薑 滷包 | 時蔬炒蛋 | 蛋 紅蘿蔔 時蔬 蒜 | 毛豆玉菜 | 冷凍毛豆仁 高麗菜 乾木耳 蒜 | 蔬菜 | 番茄時蔬湯 | 番茄 芹菜 大骨 薑 洋蔥 | 5 | 2 | 2.9 | 2.5 | 730 |  | 138 | 230 |
| 5 | 三 | O3 | 西式特餐 | 通心麵 | 茄汁肉醬 | 絞肉 馬鈴薯 洋蔥 紅蘿蔔 番茄 | 茄汁肉醬 | 芹菜 杏鮑菇 番茄醬 | 小餐包 | 小餐包 | 蔬菜 | 玉米濃湯 | 蛋 冷凍玉米粒 玉米濃湯調理包 三色豆 | 4.4 | 1.6 | 1.8 | 2 | 573 |  | 84 | 131 |
| 6 | 四 | O4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 瓜仔雞 | 醬瓜 肉雞 蒜 | 家常豆腐 | 豆腐 洋蔥 紅蘿蔔 蒜 | 玉菜炒蛋 | 高麗菜 蛋 蒜 | 蔬菜 | 綠豆湯 | 綠豆 二砂糖 | 6 | 1.7 | 3.1 | 2.5 | 808 |  | 199 | 486 |
| 7 | 五 | O5 | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 京醬肉絲 | 肉絲 時蔬 紅蘿蔔 甜麵醬 | 蛋酥白菜 | 蛋 大白菜 蒜 紅蘿蔔 | 螞蟻上樹 | 冬粉 絞肉 時蔬 紅蘿蔔 乾木耳 | 蔬菜 | 酸菜金針湯 | 乾金針 酸菜 大骨 薑 | 6.2 | 2.1 | 2.2 | 3 | 787 |  | 128 | 259 |
| 10 | 一 | P1 | 白米飯 | 米 | 花生肉片 | 豬後腿肉 紅蘿蔔 洋蔥 油花生 蒜 | 絞肉花椰 | 冷凍花椰菜 紅蘿蔔 蒜 絞肉 | 玉米炒蛋 | 蛋 冷凍玉米粒 蒜 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 大骨 薑 | 5.5 | 2 | 2.6 | 2.8 | 704 |  | 161 | 180 |
| 11 | 二 | P2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 豆瓣燒雞 | 肉雞 時蔬 紅蘿蔔 豆瓣醬 蒜 | 番茄炒蛋 | 蛋 番茄 蒜 | 芹香干片 | 豆干 芹菜 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 時瓜湯 | 時瓜 大骨 薑 | 5 | 2 | 3.2 | 2.5 | 689 |  | 228 | 340 |
| 12 | 三 | P3 | 丼飯特餐 | 米 糙米 | 美味肉排 | 肉排 蒜 | 丼飯配料 | 絞肉 紅蘿蔔 時蔬 冷凍玉米粒 海苔絲 蒜 | 鐵板油腐 | 油豆腐 脆筍片 紅蘿蔔 青椒 蒜 | 蔬菜 | 大醬湯 | 時蔬 柴魚片 味噌 | 5.2 | 1.7 | 2.6 | 2.5 | 696 |  | 182 | 267 |
| 13 | 四 | P4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 咖哩絞肉 | 絞肉 馬鈴薯 洋蔥 紅蘿蔔 咖哩粉 | 家常豆腐 | 豆腐 杏鮑菇 絞肉 蒜 | 肉絲時蔬 | 肉絲 時蔬 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 紅豆湯 | 紅豆 二砂糖 | 6.3 | 1.9 | 2.8 | 2.5 | 756 |  | 193 | 94 |
| 14 | 五 | P5 | 小米飯 | 米 小米 | 南瓜燒雞 | 肉雞 南瓜 紅蘿蔔 蒜 | 豆包白菜 | 豆包 大白菜 乾木耳 蒜 | 芹香豆芽 | 豆芽菜 紅蘿蔔 蒜 芹菜 | 蔬菜 | 洋蔥濃湯 | 洋蔥 蛋 玉米濃湯調理包 | 5.6 | 2.4 | 2.4 | 2.5 | 697 |  | 166 | 147 |
| 17 | 一 | Q1 | 白米飯 | 米 | 蒜泥白肉 | 豬後腿肉 高麗菜 醬油膏 蒜 | 金珠翠玉 | 絞肉 冷凍玉米粒 彩椒 蒜 | 銀蘿豆干 | 白蘿蔔 豆干 蒜 | 蔬菜 | 枸杞針菇湯 | 金針菇 時蔬 枸杞 薑 | 5.5 | 1.7 | 2.6 | 2.2 | 722 |  | 313 | 99 |
| 18 | 二 | Q2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷雞翅 | 三節翅 蒜 滷包 | 西滷菜 | 蛋 大白菜 乾木耳 紅蘿蔔 蒜 | 鮮燴凍腐 | 凍豆腐 三色豆 絞肉 蒜 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 大骨 薑 | 5 | 1.9 | 3.1 | 2.5 | 743 |  | 264 | 154 |
| 19 | 三 | Q3 | 拌麵特餐 | 拉麵 | 拌麵配料 | 絞肉 豆干 甜麵醬 豆瓣醬 蒜 | 拌麵配料 | 冷凍毛豆仁 小黃瓜 紅蘿蔔 香油 | 饅頭 | 饅頭 | 蔬菜 | 大滷湯 | 脆筍絲 時蔬 豆腐 紅蘿蔔 乾木耳 | 6.6 | 1.4 | 2.8 | 2.1 | 802 |  | 321 | 274 |
| 20 | 四 | Q4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香酥魚柳 | 香酥魚柳 白胡椒粉 | 彩椒炒蛋 | 蛋 彩椒 紅蘿蔔 蒜 | 肉絲花椰 | 肉絲 冷凍花椰菜 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 黑糖粉圓 | 粉圓 黑糖 | 5.8 | 1.7 | 2.9 | 2.3 | 770 |  | 344 | 151 |
| 21 | 五 | Q5 | 紫米飯 | 米 紫米 | 洋芋燉肉 | 豬後腿肉 馬鈴薯 紅蘿蔔 蒜 | 塔香海茸 | 海帶茸 九層塔 薑 | 豆包時蔬 | 豆包 時蔬 乾木耳 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 味噌豆腐湯 | 柴魚片 味噌 豆腐 | 5.6 | 1.8 | 2.7 | 2.3 | 743 |  | 399 | 219 |
| 24 | 一 | R1 | 白米飯 | 米 | 玉菜肉片 | 豬後腿肉 洋蔥 高麗菜 紅蘿蔔 蒜 | 絞肉瓜粒 | 絞肉 時瓜 紅蘿蔔 乾木耳 蒜 | 芹香干片 | 豆干 芹菜 蒜 | 蔬菜 | 紫菜蛋花湯 | 紫菜 蛋 薑 | 5 | 2.4 | 3 | 2.7 | 757 |  | 322 | 149 |
| 25 | 二 | R2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 三杯雞 | 肉雞 洋蔥 九層塔 蒜 | 紅仁炒蛋 | 蛋 紅蘿蔔 蒜 | 蘿蔔油腐 | 白蘿蔔 油豆腐 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 時瓜大骨湯 | 時瓜 大骨 薑 | 5 | 1.9 | 2.8 | 2.4 | 716 |  | 243 | 161 |
| 26 | 三 | R3 | 油飯特餐 | 米 糯米 | 美味肉排 | 肉排 | 油飯配料 | 肉絲 乾香菇 桶筍(麻竹筍) 蒜 油蔥酥 | 毛豆玉菜 | 冷凍毛豆仁 高麗菜 紅蘿蔔 乾木耳 蒜 | 蔬菜 | 玉米蛋花湯 | 冷凍玉米粒 紅蘿蔔 蛋 薑 | 5.5 | 1.8 | 2.3 | 2.1 | 697 |  | 187 | 126 |
| 27 | 四 | R4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 瓜仔雞 | 肉雞 醬瓜 蒜 | 豆包白菜 | 豆包 大白菜 乾香菇 紅蘿蔔 蒜 | 塔香海根 | 海帶根 九層塔 蒜 | 蔬菜 | 綠豆湯 | 綠豆 二砂糖 | 5 | 2.1 | 2.2 | 2.2 | 667 |  | 233 | 245 |
| 28 | 五 | R5 | 玉米飯 | 米 冷凍玉米粒 | 筍干肉丁 | 豬後腿肉 筍干 蒜 | 肉絲花椰 | 冷凍花椰菜 肉絲 紅蘿蔔 蒜 | 鮑菇豆腐 | 豆腐 紅蘿蔔 杏鮑菇 蒜 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 大骨 薑 | 5.4 | 1.9 | 2.8 | 2.4 | 744 |  | 226 | 114 |
| 31 | 一 | S1 | 白米飯 | 米 | 京醬肉絲 | 肉絲 洋蔥 紅蘿蔔 蒜 甜麵醬 | 蛋香白菜 | 蛋 大白菜 紅蘿蔔 乾香菇 蒜 | 螞蟻上樹 | 絞肉 冬粉 時蔬 韭菜 乾木耳 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 大骨 薑 | 5.6 | 2.1 | 2.8 | 2.8 | 781 |  | 286 | 277 |

**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：5月份菜單編排說明如下：一、中城國小每周五蔬菜為有機蔬菜，其餘學校每週三蔬菜為有機蔬菜。二、為避免食材重覆，將O5及R5的主食對調供應，O5改為燕麥飯，R5改為玉米飯供應，將R3及R5湯品對調供應，R3改為玉米蛋花湯，R5改為時蔬湯供應。三、因廠商送貨不及，將副菜二Q2之豆腐改為凍豆腐供應。四、Q3副菜二饅頭會以包子類取代供應。

**109學年國民中學葷食O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 |
| O1 | 白米飯 | 米 | 蔥燒肉片 | 豬後腿肉 洋蔥 紅蘿蔔 蒜 | 肉絲瓜粒 | 肉絲 時瓜 紅蘿蔔 蒜 | 滷味雙拼 | 豆干 海帶結 蒜 滷包 | 蔬菜 | 時蔬大骨湯 | 時蔬 大骨 薑 |
| O2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷雞翅 | 三節翅 薑 滷包 | 時蔬炒蛋 | 蛋 紅蘿蔔 時蔬 蒜 | 毛豆玉菜 | 冷凍毛豆仁 高麗菜 乾木耳 蒜 | 蔬菜 | 番茄時蔬湯 | 番茄 芹菜 大骨 薑 洋蔥 |
| O3 | 西式特餐 | 通心麵 | 茄汁肉醬 | 絞肉 馬鈴薯 洋蔥 紅蘿蔔 番茄 | 茄汁肉醬 | 芹菜 杏鮑菇 番茄醬 | 小餐包 | 小餐包 | 蔬菜 | 玉米濃湯 | 蛋 冷凍玉米粒 玉米濃湯調理包 三色豆 |
| O4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 瓜仔雞 | 醬瓜 肉雞 蒜 | 家常豆腐 | 豆腐 洋蔥 紅蘿蔔 蒜 | 玉菜炒蛋 | 高麗菜 蛋 蒜 | 蔬菜 | 綠豆湯 | 綠豆 二砂糖 |
| O5 | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 京醬肉絲 | 肉絲 時蔬 紅蘿蔔 甜麵醬 | 蛋酥白菜 | 蛋 大白菜 蒜 紅蘿蔔 | 螞蟻上樹 | 冬粉 絞肉 時蔬 紅蘿蔔 乾木耳 | 蔬菜 | 酸菜金針湯 | 乾金針 酸菜 大骨 薑 |

O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 |
| O1 | 白米飯 | 米10公斤 | 蔥燒肉片 | 豬後腿肉6公斤洋蔥3公斤紅蘿蔔1公斤蒜50公克 | 肉絲瓜粒 | 肉絲1公斤時瓜8公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜50公克 | 滷味雙拼 | 豆干2公斤海帶結2公斤蒜50公克滷包 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 時蔬大骨湯 | 時蔬2.5公斤大骨0.6公斤薑20公克 | 5 | 2.4 | 2.5 | 2.5 | 710 | 245 | 149 |
| O2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 香滷雞翅 | 三節翅9公斤薑50公克滷包 | 時蔬炒蛋 | 蛋3.5公斤紅蘿蔔0.5公斤時蔬3.5公斤蒜50公克 | 毛豆玉菜 | 冷凍毛豆仁0.6公斤高麗菜6.5公斤乾木耳10公克蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 番茄時蔬湯 | 番茄1公斤芹菜1公斤大骨0.6公斤薑20公克洋蔥1公斤 | 5 | 2 | 2.9 | 2.5 | 730 | 138 | 230 |
| O3 | 西式特餐 | 通心麵5.5公斤 | 茄汁肉醬 | 絞肉6公斤馬鈴薯3公斤洋蔥2公斤紅蘿蔔1公斤番茄3公斤 | 茄汁肉醬 | 芹菜0.5公斤杏鮑菇1公斤番茄醬 | 小餐包 | 小餐包2公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 玉米濃湯 | 蛋0.5公斤冷凍玉米粒2公斤玉米濃湯調理包三色豆0.5公斤 | 4.4 | 1.6 | 1.8 | 2 | 573 | 84 | 131 |
| O4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 瓜仔雞 | 醬瓜2公斤肉雞9公斤蒜50公克 | 家常豆腐 | 豆腐6公斤洋蔥2公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜50公克 | 玉菜炒蛋 | 高麗菜5公斤蛋1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 | 6 | 1.7 | 3.1 | 2.5 | 808 | 199 | 486 |
| O5 | 燕麥飯 | 米10公斤燕麥0.4公斤 | 京醬肉絲 | 肉絲6公斤時蔬3公斤紅蘿蔔0.5公斤甜麵醬 | 蛋酥白菜 | 蛋0.6公斤大白菜7公斤蒜50公克紅蘿蔔0.5公斤 | 螞蟻上樹 | 冬粉1.2公斤絞肉1公斤時蔬1公斤紅蘿蔔0.5公斤乾木耳10公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 酸菜金針湯 | 乾金針0.2公斤酸菜1公斤大骨0.6公斤薑20公克 | 6.2 | 2.1 | 2.2 | 3 | 787 | 128 | 259 |

**109學年國民中學葷食P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 |
| P1 | 白米飯 | 米 | 花生肉片 | 豬後腿肉 紅蘿蔔 洋蔥油花生 蒜 | 絞肉花椰 | 冷凍花椰菜 紅蘿蔔 蒜絞肉 | 玉米炒蛋 | 蛋 冷凍玉米粒 蒜 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 大骨 薑 |
| P2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 豆瓣燒雞 | 肉雞 時蔬 紅蘿蔔 豆瓣醬 蒜 | 番茄炒蛋 | 蛋 番茄 蒜 | 芹香干片 | 豆干 芹菜 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 時瓜湯 | 時瓜 大骨 薑 |
| P3 | 丼飯特餐 | 米 糙米 | 美味肉排 | 肉排 蒜 | 丼飯配料 | 絞肉 紅蘿蔔 時蔬 冷凍玉米粒 海苔絲 蒜 | 鐵板油腐 | 油豆腐 脆筍片 紅蘿蔔青椒 蒜 | 蔬菜 | 大醬湯 | 時蔬 柴魚片 味噌 |
| P4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 咖哩絞肉 | 絞肉 馬鈴薯 洋蔥 紅蘿蔔 咖哩粉 | 家常豆腐 | 豆腐 杏鮑菇 絞肉 蒜 | 肉絲時蔬 | 肉絲 時蔬 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 紅豆湯 | 紅豆 二砂糖 |
| P5 | 小米飯 | 米 小米 | 南瓜燒雞 | 肉雞 南瓜 紅蘿蔔 蒜 | 豆包白菜 | 豆包 大白菜 乾木耳 蒜 | 芹香豆芽 | 豆芽菜 紅蘿蔔 蒜 芹菜 | 蔬菜 | 洋蔥濃湯 | 洋蔥 蛋 玉米濃湯調理包 |

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 |
| P1 | 白米飯 | 米10公斤 | 花生肉片 | 豬後腿肉6公斤紅蘿蔔1公斤洋蔥2公斤油花生0.4公斤蒜50公克 | 絞肉花椰 | 冷凍花椰菜6公斤紅蘿蔔1公斤蒜50公克絞肉0.6公斤 | 玉米炒蛋 | 蛋4公斤冷凍玉米粒2公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 時蔬湯 | 時蔬3公斤大骨0.6公斤薑20公克 | 5.5 | 2 | 2.6 | 2.8 | 704 | 161 | 180 |
| P2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 豆瓣燒雞 | 肉雞9公斤時蔬2公斤紅蘿蔔0.5公斤豆瓣醬0.5公斤蒜50公克 | 番茄炒蛋 | 蛋3.5公斤番茄3.5公斤蒜50公克 | 芹香干片 | 豆干3.5公斤芹菜2公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 時瓜湯 | 時瓜3公斤大骨0.6公斤薑20公克 | 5 | 2 | 3.2 | 2.5 | 689 | 228 | 340 |
| P3 | 丼飯特餐 | 米7公斤糙米3公斤 | 美味肉排 | 肉排6公斤蒜50公克 | 丼飯配料 | 絞肉1.5公斤紅蘿蔔0.5公斤時蔬2公斤冷凍玉米粒2公斤海苔絲10公克蒜50公克 | 鐵板油腐 | 油豆腐2.7公斤脆筍片2公斤紅蘿蔔1公斤青椒1公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 大醬湯 | 時蔬3公斤柴魚片10公克味噌0.6公斤 | 5.2 | 1.7 | 2.6 | 2.5 | 696 | 182 | 267 |
| P4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 咖哩絞肉 | 絞肉6公斤馬鈴薯3公斤洋蔥2公斤紅蘿蔔1公斤咖哩粉 | 家常豆腐 | 豆腐6公斤杏鮑菇1公斤絞肉0.6公斤蒜50公克 | 肉絲時蔬 | 肉絲0.6公斤時蔬7公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 紅豆湯 | 紅豆2公斤二砂糖1公斤 | 6.3 | 1.9 | 2.8 | 2.5 | 756 | 193 | 94 |
| P5 | 小米飯 | 米10公斤小米0.4公斤 | 南瓜燒雞 | 肉雞9公斤南瓜3公斤紅蘿蔔1公斤蒜50公克 | 豆包白菜 | 豆包0.5公斤大白菜7公斤乾木耳10公克蒜50公克 | 芹香豆芽 | 豆芽菜3.5公斤紅蘿蔔1公斤蒜50公克芹菜1公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 洋蔥濃湯 | 洋蔥3公斤蛋1公斤玉米濃湯調理包 | 5.6 | 2.4 | 2.4 | 2.5 | 697 | 166 | 147 |

**109學年國民中學葷食Q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 |
| Q1 | 白米飯 | 米 | 蒜泥白肉 | 豬後腿肉 高麗菜 醬油膏 蒜 | 金珠翠玉 | 絞肉 冷凍玉米粒 彩椒 蒜 | 銀蘿豆干 | 白蘿蔔 豆干 蒜 | 蔬菜 | 枸杞針菇湯 | 金針菇 時蔬 枸杞 薑 |
| Q2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷雞翅 | 三節翅 蒜 滷包 | 西滷菜 | 蛋 大白菜 乾木耳 紅蘿蔔 蒜 | 鮮燴凍腐 | 凍豆腐 三色豆 絞肉 蒜 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 大骨 薑 |
| Q3 | 拌麵特餐 | 拉麵 | 拌麵配料 | 絞肉 豆干 甜麵醬 豆瓣醬 蒜 | 拌麵配料 | 冷凍毛豆仁 小黃瓜 紅蘿蔔 香油 | 饅頭 | 饅頭 | 蔬菜 | 大滷湯 | 脆筍絲 時蔬 豆腐 紅蘿蔔 乾木耳 |
| Q4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香酥魚柳 | 香酥魚柳 白胡椒粉 | 彩椒炒蛋 | 蛋 彩椒 紅蘿蔔 蒜 | 肉絲花椰 | 肉絲 冷凍花椰菜 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 黑糖粉圓 | 粉圓 黑糖 |
| Q5 | 紫米飯 | 米 紫米 | 洋芋燉肉 | 豬後腿肉 馬鈴薯 紅蘿蔔 蒜 | 塔香海茸 | 海帶茸 九層塔 薑 | 豆包時蔬 | 豆包 時蔬 乾木耳 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 味噌豆腐湯 | 柴魚片 味噌 豆腐 |

Q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 |
| Q1 | 白米飯 | 米10公斤 | 蒜泥白肉 | 豬後腿肉6公斤高麗菜4公斤醬油膏蒜50公克 | 金珠翠玉 | 絞肉1.2公斤冷凍玉米粒4公斤彩椒1公斤蒜50公克 | 銀蘿豆干 | 白蘿蔔3公斤豆干2.5公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 枸杞針菇湯 | 金針菇1公斤時蔬1公斤枸杞10公克薑20公克 | 5.5 | 1.7 | 2.6 | 2.2 | 722 | 313 | 99 |
| Q2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 香滷雞翅 | 三節翅9公斤蒜50公克滷包 | 西滷菜 | 蛋1公斤大白菜7.5公斤乾木耳10公克紅蘿蔔0.5公斤蒜50公克 | 鮮燴凍腐 | 凍豆腐4公斤三色豆1公斤絞肉0.6公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 時蔬湯 | 時蔬2.5公斤大骨0.6公斤薑20公克 | 5 | 1.9 | 3.1 | 2.5 | 743 | 264 | 154 |
| Q3 | 拌麵特餐 | 拉麵15公斤 | 拌麵配料 | 絞肉6公斤豆干2公斤甜麵醬豆瓣醬蒜50公克 | 拌麵配料 | 冷凍毛豆仁2公斤小黃瓜1.5公斤紅蘿蔔2公斤香油 | 饅頭 | 饅頭2公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 大滷湯 | 脆筍絲1公斤時蔬2公斤豆腐1公斤紅蘿蔔0.5公斤乾木耳10公克 | 6.6 | 1.4 | 2.8 | 2.1 | 802 | 321 | 274 |
| Q4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 香酥魚柳 | 香酥魚柳6.5公斤白胡椒粉 | 彩椒炒蛋 | 蛋4公斤彩椒2公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜50公克 | 肉絲花椰 | 肉絲1公斤冷凍花椰菜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 | 黑糖粉圓 | 粉圓1.2公斤黑糖1公斤 | 5.8 | 1.7 | 2.9 | 2.3 | 770 | 344 | 151 |
| Q5 | 紫米飯 | 米10公斤紫米0.4公斤 | 洋芋燉肉 | 豬後腿肉6.5公斤馬鈴薯3.5公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜50公克 | 塔香海茸 | 海帶茸4.5公斤九層塔0.1公斤薑20公克 | 豆包時蔬 | 豆包1公斤時蔬5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 | 味噌豆腐湯 | 柴魚片0.03公斤味噌0.6公斤豆腐2公斤 | 5.6 | 1.8 | 2.7 | 2.3 | 743 | 399 | 219 |

**109學年國民中學葷食R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 |
| R1 | 白米飯 | 米 | 玉菜肉片 | 豬後腿肉 洋蔥 高麗菜 紅蘿蔔 蒜 | 絞肉瓜粒 | 絞肉 時瓜 紅蘿蔔 乾木耳 蒜 | 芹香干片 | 豆干 芹菜 蒜 | 蔬菜 | 紫菜蛋花湯 | 紫菜 蛋 薑 |
| R2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 三杯雞 | 肉雞 洋蔥 九層塔 蒜 | 紅仁炒蛋 | 蛋 紅蘿蔔 蒜 | 蘿蔔油腐 | 白蘿蔔 油豆腐 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 時瓜大骨湯 | 時瓜 大骨 薑 |
| R3 | 油飯特餐 | 米 糯米 | 美味肉排 | 肉排 | 油飯配料 | 肉絲 乾香菇 桶筍(麻竹筍) 蒜 油蔥酥 | 毛豆玉菜 | 冷凍毛豆仁 高麗菜 紅蘿蔔 乾木耳 蒜 | 蔬菜 | 玉米蛋花湯 | 冷凍玉米粒 紅蘿蔔 蛋 薑 |
| R4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 瓜仔雞 | 肉雞 醬瓜 蒜 | 豆包白菜 | 豆包 大白菜 乾香菇 紅蘿蔔 蒜 | 塔香海根 | 海帶根 九層塔 蒜 | 蔬菜 | 綠豆湯 | 綠豆 二砂糖 |
| R5 | 玉米飯 | 米 冷凍玉米粒 | 筍干肉丁 | 豬後腿肉 筍干 蒜 | 肉絲花椰 | 冷凍花椰菜 肉絲 紅蘿蔔 蒜 | 鮑菇豆腐 | 豆腐 紅蘿蔔 杏鮑菇 蒜 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 大骨 薑 |

R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 |
| R1 | 白米飯 | 米10公斤 | 玉菜肉片 | 豬後腿肉6.5公斤洋蔥2公斤高麗菜1.5公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜50公克 | 絞肉瓜粒 | 絞肉1公斤時瓜8公斤紅蘿蔔1公斤乾木耳10公克蒜50公克 | 芹香干片 | 豆干2.5公斤芹菜2.5公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 紫菜蛋花湯 | 紫菜0.15公斤蛋1公斤薑20公克 | 5 | 2.4 | 3 | 2.7 | 757 | 322 | 149 |
| R2 | 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 | 紅仁炒蛋 | 蛋2.7公斤紅蘿蔔3公斤蒜50公克 | 蘿蔔油腐 | 白蘿蔔4公斤油豆腐2.5公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 時瓜大骨湯 | 時瓜2.5公斤大骨0.6公斤薑20公克 | 5 | 1.9 | 2.8 | 2.4 | 716 | 243 | 161 |
| R3 | 油飯特餐 | 米8公斤糯米3公斤 | 美味肉排 | 肉排6.5公斤 | 油飯配料 | 肉絲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10公克 | 毛豆玉菜 | 冷凍毛豆仁0.6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 | 玉米蛋花湯 | 冷凍玉米粒2公斤紅蘿蔔0.5公斤蛋0.5公斤薑20公克 | 5.5 | 1.8 | 2.3 | 2.1 | 697 | 187 | 126 |
| R4 | 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 | 豆包白菜 | 豆包0.7公斤大白菜7公斤乾香菇10公克紅蘿蔔0.5公斤蒜50公克 | 塔香海根 | 海帶根4公斤九層塔0.1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 | 2.1 | 2.2 | 2.2 | 667 | 233 | 245 |
| R5 | 玉米飯 | 米10公斤冷凍玉米粒1公斤 | 筍干肉丁 | 豬後腿肉6.5公斤筍干3公斤蒜50公克 | 肉絲花椰 | 冷凍花椰菜6公斤肉絲1公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜50公克 | 鮑菇豆腐 | 豆腐4公斤紅蘿蔔0.5公斤杏鮑菇1公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 時蔬湯 | 時蔬2.5公斤大骨0.6公斤薑20公克 | 5.4 | 1.9 | 2.8 | 2.4 | 744 | 226 | 114 |

**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 | 京醬肉絲 | 肉絲 洋蔥 紅蘿蔔 蒜 甜麵醬 | 蛋香白菜 | 蛋 大白菜 紅蘿蔔 乾香菇 蒜 | 螞蟻上樹 | 絞肉 冬粉 時蔬 韭菜 乾木耳 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 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。

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 | 京醬肉絲 | 肉絲6公斤洋蔥3公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜50公克甜麵醬 | 蛋香白菜 | 蛋2.7公斤大白菜5公斤紅蘿蔔0.5公斤乾香菇10公克蒜50公克 | 螞蟻上樹 | 絞肉1.8公斤冬粉1公斤時蔬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公斤大骨0.6公斤薑20公克 | 5.6 | 2.1 | 2.8 | 2.8 | 781 | 286 | 277 |

**109學年度下學期國民小學5月份葷食菜單-香又香 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** |
| 3 | 一 | O1 | 白米飯 | 米 | 蔥燒肉片 | 豬後腿肉 洋蔥 紅蘿蔔 蒜 | 肉絲瓜粒 | 肉絲 時瓜 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 時蔬大骨湯 | 時蔬 大骨 薑 | 4 | 2.2 | 2 | 2 | 575 |  | 92 | 80 |
| 4 | 二 | O2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷雞翅 | 三節翅 薑 滷包 | 時蔬炒蛋 | 蛋 紅蘿蔔 時蔬 蒜 | 蔬菜 | 番茄時蔬湯 | 番茄 芹菜 大骨 薑 洋蔥 | 4 | 1.4 | 2.8 | 2 | 615 |  | 102 | 201 |
| 5 | 三 | O3 | 西式特餐 | 通心麵 | 茄汁肉醬 | 絞肉 馬鈴薯 洋蔥 紅蘿蔔 番茄 | 茄汁肉醬 | 芹菜 杏鮑菇 番茄醬 | 蔬菜 | 玉米濃湯 | 蛋 冷凍玉米粒 玉米濃湯調理包 三色豆 | 3.4 | 1.6 | 1.8 | 2 | 503 |  | 73 | 90 |
| 6 | 四 | O4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 瓜仔雞 | 醬瓜 肉雞 蒜 | 家常豆腐 | 豆腐 洋蔥 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 綠豆湯 | 綠豆 二砂糖 | 5 | 1.2 | 2.9 | 2 | 688 |  | 170 | 467 |
| 7 | 五 | O5 | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 京醬肉絲 | 肉絲 時蔬 紅蘿蔔 甜麵醬 | 蛋酥白菜 | 蛋 大白菜 蒜 紅蘿蔔 | 蔬菜 | 酸菜金針湯 | 乾金針 酸菜 大骨 薑 | 4.2 | 2 | 1.9 | 2 | 577 |  | 74 | 224 |
| 10 | 一 | P1 | 白米飯 | 米 | 花生肉片 | 豬後腿肉 紅蘿蔔 洋蔥 油花生 蒜 | 絞肉花椰 | 冷凍花椰菜 紅蘿蔔 蒜 絞肉 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 大骨 薑 | 4 | 2 | 2 | 2 | 530 |  | 143 | 122 |
| 11 | 二 | P2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 豆瓣燒雞 | 肉雞 時蔬 紅蘿蔔 豆瓣醬 蒜 | 番茄炒蛋 | 蛋 番茄 蒜 | 蔬菜 | 時瓜湯 | 時瓜 大骨 薑 | 4 | 1.6 | 2.3 | 2 | 537 |  | 111 | 170 |
| 12 | 三 | P3 | 丼飯特餐 | 米 糙米 | 美味肉排 | 肉排 蒜 | 丼飯配料 | 絞肉 紅蘿蔔 時蔬 冷凍玉米粒 海苔絲 蒜 | 蔬菜 | 大醬湯 | 時蔬 柴魚片 味噌 | 4.2 | 1.3 | 2.1 | 2 | 603 |  | 99 | 98 |
| 13 | 四 | P4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 咖哩絞肉 | 絞肉 馬鈴薯 洋蔥 紅蘿蔔 咖哩粉 | 家常豆腐 | 豆腐 杏鮑菇 絞肉 蒜 | 蔬菜 | 紅豆湯 | 紅豆 二砂糖 | 5.3 | 1.1 | 2.6 | 2 | 632 |  | 230 | 102 |
| 14 | 五 | P5 | 小米飯 | 米 小米 | 南瓜燒雞 | 肉雞 南瓜 紅蘿蔔 蒜 | 豆包白菜 | 豆包 大白菜 乾木耳 蒜 | 蔬菜 | 洋蔥濃湯 | 洋蔥 蛋 玉米濃湯調理包 | 4.6 | 1.8 | 2.4 | 2 | 589 |  | 131 | 133 |
| 17 | 一 | Q1 | 白米飯 | 米 | 蒜泥白肉 | 豬後腿肉 高麗菜 醬油膏 蒜 | 金珠翠玉 | 絞肉 冷凍玉米粒 彩椒 蒜 | 蔬菜 | 枸杞針菇湯 | 金針菇 時蔬 枸杞 薑 | 4.5 | 1.4 | 2 | 1.7 | 577 |  | 126 | 69 |
| 18 | 二 | Q2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷雞翅 | 三節翅 蒜 滷包 | 西滷菜 | 蛋 大白菜 乾木耳 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 大骨 薑 | 4 | 1.8 | 1.9 | 1.9 | 553 |  | 198 | 140 |
| 19 | 三 | Q3 | 拌麵特餐 | 拉麵 | 拌麵配料 | 絞肉 豆干 甜麵醬 豆瓣醬 蒜 | 拌麵配料 | 冷凍毛豆仁 小黃瓜 紅蘿蔔 香油 | 蔬菜 | 大滷湯 | 脆筍絲 時蔬 豆腐 紅蘿蔔 乾木耳 | 4.8 | 1.4 | 2.4 | 1.9 | 637 |  | 320 | 232 |
| 20 | 四 | Q4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香酥魚柳 | 香酥魚柳 白胡椒粉 | 彩椒炒蛋 | 蛋 彩椒 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 黑糖粉圓 | 粉圓 黑糖 | 4.8 | 1 | 2.6 | 1.8 | 637 |  | 328 | 123 |
| 21 | 五 | Q5 | 紫米飯 | 米 紫米 | 洋芋燉肉 | 豬後腿肉 馬鈴薯 紅蘿蔔 蒜 | 塔香海茸 | 海帶茸 九層塔 薑 | 蔬菜 | 味噌豆腐湯 | 柴魚片 味噌 豆腐 | 4.6 | 1.2 | 2.4 | 1.8 | 613 |  | 333 | 195 |
| 24 | 一 | R1 | 白米飯 | 米 | 玉菜肉片 | 豬後腿肉 洋蔥 高麗菜 紅蘿蔔 蒜 | 絞肉瓜粒 | 絞肉 時瓜 紅蘿蔔 乾木耳 蒜 | 蔬菜 | 紫菜蛋花湯 | 紫菜 蛋 薑 | 4 | 2.1 | 2.4 | 2.3 | 616 |  | 128 | 103 |
| 25 | 二 | R2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 三杯雞 | 肉雞 洋蔥 九層塔 蒜 | 紅仁炒蛋 | 蛋 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 時瓜大骨湯 | 時瓜 大骨 薑 | 4 | 1.5 | 2.2 | 1.9 | 568 |  | 167 | 154 |
| 26 | 三 | R3 | 油飯特餐 | 米 糯米 | 美味肉排 | 肉排 | 油飯配料 | 肉絲 乾香菇 桶筍(麻竹筍) 蒜 油蔥酥 | 蔬菜 | 玉米蛋花湯 | 冷凍玉米粒 紅蘿蔔 蛋 薑 | 4.5 | 1.1 | 2.3 | 1.7 | 592 |  | 150 | 94 |
| 27 | 四 | R4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 瓜仔雞 | 肉雞 醬瓜 蒜 | 豆包白菜 | 豆包 大白菜 乾香菇 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 綠豆湯 | 綠豆 二砂糖 | 4 | 1.7 | 2.2 | 2 | 578 |  | 197 | 231 |
| 28 | 五 | R5 | 玉米飯 | 米 冷凍玉米粒 | 筍干肉丁 | 豬後腿肉 筍干 蒜 | 肉絲花椰 | 冷凍花椰菜 肉絲 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 大骨 薑 | 4.4 | 1.7 | 2.3 | 2 | 613 |  | 166 | 108 |
| 31 | 一 | S1 | 白米飯 | 米 | 京醬肉絲 | 肉絲 洋蔥 紅蘿蔔 蒜 甜麵醬 | 蛋香白菜 | 蛋 大白菜 紅蘿蔔 乾香菇 蒜 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 大骨 薑 | 4.6 | 1.9 | 2.3 | 2.4 | 650 |  | 287 | 263 |

**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：5月份菜單編排說明如下：一、中城國小每周五蔬菜為有機蔬菜，其餘學校每週三蔬菜為有機蔬菜。二、為避免食材重覆，將O5及R5的主食對調供應，O5改為燕麥飯，R5改為玉米飯供應，將R3及R5湯品對調供應，R3改為玉米蛋花湯，R5改為時蔬湯供應。

**109學年國民小學葷食O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 |
| O1 | 白米飯 | 米 | 蔥燒肉片 | 豬後腿肉 洋蔥 紅蘿蔔 蒜 | 肉絲瓜粒 | 肉絲 時瓜 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 時蔬大骨湯 | 時蔬 大骨 薑 |
| O2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷雞翅 | 三節翅 薑 滷包 | 時蔬炒蛋 | 蛋 紅蘿蔔 時蔬 蒜 | 蔬菜 | 番茄時蔬湯 | 番茄 芹菜 大骨 薑 洋蔥 |
| O3 | 西式特餐 | 通心麵 | 茄汁肉醬 | 絞肉 馬鈴薯 洋蔥 紅蘿蔔 番茄 | 茄汁肉醬 | 芹菜 杏鮑菇 番茄醬 | 蔬菜 | 玉米濃湯 | 蛋 冷凍玉米粒 玉米濃湯調理包 三色豆 |
| O4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 瓜仔雞 | 醬瓜 肉雞 蒜 | 家常豆腐 | 豆腐 洋蔥 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 綠豆湯 | 綠豆 二砂糖 |
| O5 | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 京醬肉絲 | 肉絲 時蔬 紅蘿蔔 甜麵醬 | 蛋酥白菜 | 蛋 大白菜 蒜 紅蘿蔔 | 蔬菜 | 酸菜金針湯 | 乾金針 酸菜 大骨 薑 |

 O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 |
| O1 | 白米飯 | 米8公斤 | 蔥燒肉片 | 豬後腿肉6公斤洋蔥3公斤紅蘿蔔1公斤蒜50公克 | 肉絲瓜粒 | 肉絲1公斤時瓜8公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 時蔬大骨湯 | 時蔬2.5公斤大骨0.6公斤薑20公克 | 4 | 2.2 | 2 | 2 | 575 | 92 | 80 |
| O2 | 糙米飯 | 米6公斤糙米2公斤 | 香滷雞翅 | 三節翅9公斤薑50公克滷包 | 時蔬炒蛋 | 蛋3.5公斤紅蘿蔔0.5公斤時蔬3.5公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 番茄時蔬湯 | 番茄1公斤芹菜1公斤大骨0.6公斤薑20公克洋蔥1公斤 | 4 | 1.4 | 2.8 | 2 | 615 | 102 | 201 |
| O3 | 西式特餐 | 通心麵5.5公斤 | 茄汁肉醬 | 絞肉6公斤馬鈴薯3公斤洋蔥2公斤紅蘿蔔1公斤番茄3公斤 | 茄汁肉醬 | 芹菜0.5公斤杏鮑菇1公斤番茄醬 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 玉米濃湯 | 蛋0.5公斤冷凍玉米粒2公斤玉米濃湯調理包三色豆0.5公斤 | 3.4 | 1.6 | 1.8 | 2 | 503 | 73 | 90 |
| O4 | 糙米飯 | 米6公斤糙米2公斤 | 瓜仔雞 | 醬瓜2公斤肉雞9公斤蒜50公克 | 家常豆腐 | 豆腐6公斤洋蔥2公斤紅蘿蔔0.5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 | 1.2 | 2.9 | 2 | 688 | 170 | 467 |
| O5 | 燕麥飯 | 米8公斤燕麥0.4公斤 | 京醬肉絲 | 肉絲6公斤時蔬3公斤紅蘿蔔0.5公斤甜麵醬 | 蛋酥白菜 | 蛋0.6公斤大白菜7公斤蒜50公克紅蘿蔔0.5公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 酸菜金針湯 | 乾金針0.2公斤酸菜1公斤大骨0.6公斤薑20公克 | 4.2 | 2 | 1.9 | 2 | 577 | 74 | 224 |

**109學年國民小學葷食P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 |
| P1 | 白米飯 | 米 | 花生肉片 | 豬後腿肉 紅蘿蔔 洋蔥油花生 蒜 | 絞肉花椰 | 冷凍花椰菜 紅蘿蔔 蒜絞肉 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 大骨 薑 |
| P2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 豆瓣燒雞 | 肉雞 時蔬 紅蘿蔔 豆瓣醬 蒜 | 番茄炒蛋 | 蛋 番茄 蒜 | 蔬菜 | 時瓜湯 | 時瓜 大骨 薑 |
| P3 | 丼飯特餐 | 米 糙米 | 美味肉排 | 肉排 蒜 | 丼飯配料 | 絞肉 紅蘿蔔 時蔬 冷凍玉米粒 海苔絲 蒜 | 蔬菜 | 大醬湯 | 時蔬 柴魚片 味噌 |
| P4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 咖哩絞肉 | 絞肉 馬鈴薯 洋蔥 紅蘿蔔 咖哩粉 | 家常豆腐 | 豆腐 杏鮑菇 絞肉 蒜 | 蔬菜 | 紅豆湯 | 紅豆 二砂糖 |
| P5 | 小米飯 | 米 小米 | 南瓜燒雞 | 肉雞 南瓜 紅蘿蔔 蒜 | 豆包白菜 | 豆包 大白菜 乾木耳 蒜 | 蔬菜 | 洋蔥濃湯 | 洋蔥 蛋 玉米濃湯調理包 |

 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 |
| P1 | 白米飯 | 米8公斤 | 花生肉片 | 豬後腿肉6公斤紅蘿蔔1公斤洋蔥2公斤油花生0.4公斤蒜50公克 | 絞肉花椰 | 冷凍花椰菜6公斤紅蘿蔔1公斤蒜50公克絞肉0.6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20公克 | 4 | 2 | 2 | 2 | 530 | 143 | 122 |
| P2 | 糙米飯 | 米6公斤糙米2公斤 | 豆瓣燒雞 | 肉雞9公斤時蔬2公斤紅蘿蔔0.5公斤豆瓣醬0.5公斤蒜50公克 | 番茄炒蛋 | 蛋3.5公斤番茄3.5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20公克 | 4 | 1.6 | 2.3 | 2 | 537 | 111 | 170 |
| P3 | 丼飯特餐 | 米6公斤糙米2公斤 | 美味肉排 | 肉排6公斤蒜50公克 | 丼飯配料 | 絞肉1.5公斤紅蘿蔔0.5公斤時蔬2公斤冷凍玉米粒2公斤海苔絲10公克蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 大醬湯 | 時蔬3公斤柴魚片10公克味噌0.6公斤 | 4.2 | 1.3 | 2.1 | 2 | 603 | 99 | 98 |
| P4 | 糙米飯 | 米6公斤糙米2公斤 | 咖哩絞肉 | 絞肉6公斤馬鈴薯3公斤洋蔥2公斤紅蘿蔔1公斤咖哩粉 | 家常豆腐 | 豆腐6公斤杏鮑菇1公斤絞肉0.6公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 紅豆湯 | 紅豆2公斤二砂糖1公斤 | 5.3 | 1.1 | 2.6 | 2 | 632 | 230 | 102 |
| P5 | 小米飯 | 米8公斤小米0.4公斤 | 南瓜燒雞 | 肉雞9公斤南瓜3公斤紅蘿蔔1公斤蒜50公克 | 豆包白菜 | 豆包0.5公斤大白菜7公斤乾木耳10公克蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 洋蔥濃湯 | 洋蔥3公斤蛋1公斤玉米濃湯調理包 | 4.6 | 1.8 | 2.4 | 2 | 589 | 131 | 133 |

**109學年國民小學葷食Q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 |
| Q1 | 白米飯 | 米 | 蒜泥白肉 | 豬後腿肉 高麗菜 醬油膏 蒜 | 金珠翠玉 | 絞肉 冷凍玉米粒 彩椒 蒜 | 蔬菜 | 枸杞針菇湯 | 金針菇 時蔬 枸杞 薑 |
| Q2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷雞翅 | 三節翅 蒜 滷包 | 西滷菜 | 蛋 大白菜 乾木耳 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 大骨 薑 |
| Q3 | 拌麵特餐 | 拉麵 | 拌麵配料 | 絞肉 豆干 甜麵醬 豆瓣醬 蒜 | 拌麵配料 | 冷凍毛豆仁 小黃瓜 紅蘿蔔 香油 | 蔬菜 | 大滷湯 | 脆筍絲 時蔬 豆腐 紅蘿蔔 乾木耳 |
| Q4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香酥魚柳 | 香酥魚柳 白胡椒粉 | 彩椒炒蛋 | 蛋 彩椒 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 黑糖粉圓 | 粉圓 黑糖 |
| Q5 | 紫米飯 | 米 紫米 | 洋芋燉肉 | 豬後腿肉 馬鈴薯 紅蘿蔔 蒜 | 塔香海茸 | 海帶茸 九層塔 薑 | 蔬菜 | 味噌豆腐湯 | 柴魚片 味噌 豆腐 |

Q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 |
| Q1 | 白米飯 | 米8公斤 | 蒜泥白肉 | 豬後腿肉6公斤高麗菜4公斤醬油膏蒜50公克 | 金珠翠玉 | 絞肉1.2公斤冷凍玉米粒4公斤彩椒1公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 枸杞針菇湯 | 金針菇1公斤時蔬1公斤枸杞10公克薑20公克 | 4.5 | 1.4 | 2 | 1.7 | 577 | 126 | 69 |
| Q2 | 糙米飯 | 米6公斤糙米2公斤 | 香滷雞翅 | 三節翅9公斤蒜50公克滷包 | 西滷菜 | 蛋1公斤大白菜7.5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 | 時蔬湯 | 時蔬2.5公斤大骨0.6公斤薑20公克 | 4 | 1.8 | 1.9 | 1.9 | 553 | 198 | 140 |
| Q3 | 拌麵特餐 | 拉麵12公斤 | 拌麵配料 | 絞肉6公斤豆干2公斤甜麵醬豆瓣醬蒜50公克 | 拌麵配料 | 冷凍毛豆仁2公斤小黃瓜1.5公斤紅蘿蔔2公斤香油 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 大滷湯 | 脆筍絲1公斤時蔬2公斤豆腐1公斤紅蘿蔔0.5公斤乾木耳10公克 | 4.8 | 1.4 | 2.4 | 1.9 | 637 | 320 | 232 |
| Q4 | 糙米飯 | 米6公斤糙米2公斤 | 香酥魚柳 | 香酥魚柳6.5公斤白胡椒粉 | 彩椒炒蛋 | 蛋4公斤彩椒2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1.2公斤黑糖1公斤 | 4.8 | 1 | 2.6 | 1.8 | 637 | 328 | 123 |
| Q5 | 紫米飯 | 米8公斤紫米0.4公斤 | 洋芋燉肉 | 豬後腿肉6.5公斤馬鈴薯3.5公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜50公克 | 塔香海茸 | 海帶茸4.5公斤九層塔0.1公斤薑20公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 味噌豆腐湯 | 柴魚片0.03公斤味噌0.6公斤豆腐2公斤 | 4.6 | 1.2 | 2.4 | 1.8 | 613 | 333 | 195 |

**109學年國民小學葷食R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 |
| R1 | 白米飯 | 米 | 玉菜肉片 | 豬後腿肉 洋蔥 高麗菜 紅蘿蔔 蒜 | 絞肉瓜粒 | 絞肉 時瓜 紅蘿蔔 乾木耳 蒜 | 蔬菜 | 紫菜蛋花湯 | 紫菜 蛋 薑 |
| R2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 三杯雞 | 肉雞 洋蔥 九層塔 蒜 | 紅仁炒蛋 | 蛋 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 時瓜大骨湯 | 時瓜 大骨 薑 |
| R3 | 油飯特餐 | 米 糯米 | 美味肉排 | 肉排 | 油飯配料 | 肉絲 乾香菇 桶筍(麻竹筍) 蒜 油蔥酥 | 蔬菜 | 玉米蛋花湯 | 冷凍玉米粒 紅蘿蔔 蛋 薑 |
| R4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 瓜仔雞 | 肉雞 醬瓜 蒜 | 豆包白菜 | 豆包 大白菜 乾香菇 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 綠豆湯 | 綠豆 二砂糖 |
| R5 | 玉米飯 | 米 冷凍玉米粒 | 筍干肉丁 | 豬後腿肉 筍干 蒜 | 肉絲花椰 | 冷凍花椰菜 肉絲 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 大骨 薑 |

R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 |
| R1 | 白米飯 | 米8公斤 | 玉菜肉片 | 豬後腿肉6.5公斤洋蔥2公斤高麗菜1.5公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜50公克 | 絞肉瓜粒 | 絞肉1公斤時瓜8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 | 紫菜蛋花湯 | 紫菜0.15公斤蛋1公斤薑20公克 | 4 | 2.1 | 2.4 | 2.3 | 616 | 128 | 103 |
| R2 | 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 | 紅仁炒蛋 | 蛋2.7公斤紅蘿蔔3公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 時瓜大骨湯 | 時瓜2.5公斤大骨0.6公斤薑20公克 | 4 | 1.5 | 2.2 | 1.9 | 568 | 167 | 154 |
| R3 | 油飯特餐 | 米7公斤糯米2公斤 | 美味肉排 | 肉排6.5公斤 | 油飯配料 | 肉絲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10公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 玉米蛋花湯 | 冷凍玉米粒2公斤紅蘿蔔0.5公斤蛋0.5公斤薑20公克 | 4.5 | 1.1 | 2.3 | 1.7 | 592 | 150 | 94 |
| R4 | 糙米飯 | 米6公斤糙米2公斤 | 瓜仔雞 | 肉雞9公斤醬瓜2公斤蒜50公克 | 豆包白菜 | 豆包0.7公斤大白菜7公斤乾香菇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 | 綠豆湯 | 綠豆2公斤二砂糖1公斤 | 4 | 1.7 | 2.2 | 2 | 578 | 197 | 231 |
| R5 | 玉米飯 | 米8公斤冷凍玉米粒１公斤 | 筍干肉丁 | 豬後腿肉6.5公斤筍干3公斤蒜50公克 | 肉絲花椰 | 冷凍花椰菜6公斤肉絲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2.5公斤大骨0.6公斤薑20公克 | 4.4 | 1.7 | 2.3 | 2 | 613 | 166 | 108 |

**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 | 京醬肉絲 | 肉絲 洋蔥 紅蘿蔔 蒜 甜麵醬 | 蛋香白菜 | 蛋 大白菜 紅蘿蔔 乾香菇 蒜 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 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。

 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8公斤 | 京醬肉絲 | 肉絲6公斤洋蔥3公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜50公克甜麵醬 | 蛋香白菜 | 蛋2.7公斤大白菜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 | 時蔬湯 | 時蔬3公斤大骨0.6公斤薑20公克 | 4.6 | 1.9 | 2.3 | 2.4 | 650 | 287 | 263 |