**110學年度上學期國民中學1月份葷食菜單-馨儂(B案)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** | **豆蛋** | **油脂堅果種子** | **熱量** | **水果** | **鈣** | **鈉** |
| 3 | 一 | B1 | 白米飯 | 米 | 銀蘿燒肉 | 豬後腿肉 白蘿蔔 紅蘿蔔 蒜 | 針菇蛋丁 | 金針菇蛋乾香菇蒜 | 螞蟻上樹 | 冬粉絞肉時蔬乾木耳蒜 | 蔬菜 | 時蔬大骨湯 | 時蔬大骨湯 | 5.8 | 1.5 | 2.5 | 2.5 | 695 |  | 256 | 248 |
| 4 | 二 | B2 | 糙米飯 | 米糙米 | 南瓜咖哩雞 | 肉雞南瓜洋蔥紅蘿蔔咖哩粉 | 筍干凍腐 | 筍干凍豆腐蒜 | 紅仁炒蛋 | 蛋紅蘿蔔蒜 | 蔬菜 | 紫菜湯 | 紫菜湯 | 5.3 | 1.7 | 2.7 | 2.5 | 676 |  | 233 | 229 |
| 5 | 三 | B3 | 拌飯特餐 | 米糙米 | 香滷肉排 | 肉排 | 拌飯配料 | 絞肉洋蔥三色豆冷凍玉米粒油蔥酥蒜 | 清炒花椰 | 冷凍花椰菜紅蘿蔔蒜 | 蔬菜 | 冬瓜蜆湯 | 冬瓜 蜆 薑絲 | 5.7 | 1.9 | 2.5 | 2.5 | 718 |  | 292 | 344 |
| 6 | 四 | B4 | 糙米飯 | 米糙米 | 照燒雞 | 肉雞洋蔥紅蘿蔔醬油糖 | 肉絲豆芽 | 肉絲豆芽菜紅蘿蔔蒜韭菜 | 塔香海茸 | 海帶茸九層塔蒜 | 蔬菜 | 黑糖粉圓湯 | 黑糖粉圓二砂糖 | 5 | 2 | 2.5 | 2.5 | 701 |  | 308 | 284 |
| 7 | 五 | B5 | 紫米飯 | 米紫米 | 碎瓜絞肉 | 絞肉碎瓜冬瓜蒜 | 洋蔥炒蛋 | 蛋洋蔥蒜 | 芹香干片 | 豆干芹菜紅蘿蔔蒜 | 蔬菜 | 蘿蔔湯 | 白蘿蔔大骨薑 | 5 | 2.2 | 2.5 | 2.5 | 706 |  | 207 | 654 |
| 10 | 一 | C1 | 白米飯 | 米 | 蒜泥白肉 | 豬後腿肉高麗菜蒜醬油膏 | 紅白雙丁 | 絞肉刈薯紅蘿蔔蒜 | 滷蛋 | 雞水煮蛋滷包 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬大骨薑 | 5 | 1.9 | 3 | 2.8 | 749 |  | 256 | 248 |
| 11 | 二 | C2 | 糙米飯 | 米糙米 | 打拋豬 | 絞肉 刈薯 九層塔 洋蔥 蒜 番茄醬 | 鮪魚玉米蛋 | 蛋鮪魚三明治罐頭冷凍玉米粒蒜洋蔥黑胡椒粒 | 清炒玉菜 | 高麗菜蒜 | 蔬菜 | 味噌海芽湯 | 乾海帶芽柴魚片味噌 | 5.5 | 1.6 | 2.5 | 3 | 748 |  | 233 | 229 |
| 12 | 三 | C3 | 炊粉特餐 | 米粉 | 香滷雞翅 | 三節翅 滷包 | 炊粉配料 | 高麗菜 絞肉 紅蘿蔔 油蔥酥 乾香菇 蒜 | 蜜汁豆干 | 豆干蒜 | 蔬菜 | 三絲羹湯 | 筍絲時蔬蛋乾木耳 | 3.4 | 1.6 | 3.3 | 3.1 | 665 |  | 251 | 227 |
| 13 | 四 | C4 | 糙米飯 | 米糙米 | 香酥魚排 | 魚排 | 肉絲豆芽 | 肉絲豆芽菜紅蘿蔔蒜韭菜 | 關東煮 | 玉米段白蘿蔔油豆腐柴魚片 | 蔬菜 | 綠豆芋圓湯 | 綠豆芋圓二砂糖 | 5.7 | 1.5 | 2.5 | 2.8 | 750 |  | 219 | 206 |
| 14 | 五 | C5 | 燕麥飯 | 米燕麥 | 筍干燒肉 | 豬後腿肉筍干蒜 | 清炒花椰 | 冷凍花椰菜紅蘿蔔蒜 | 菜脯炒蛋 | 菜脯蛋蒜 | 蔬菜 | 金針粉絲湯 | 乾金針冬粉薑 | 5.4 | 1.9 | 2.5 | 3 | 748 |  | 204 | 213 |
| 17 | 一 | D1 | 白米飯 | 米 | 洋蔥豬柳 | 豬後腿肉洋蔥紅蘿蔔蒜 | 香滷蛋丁 | 蛋滷包 | 蔬香寬粉 | 寬粉絞肉時蔬乾木耳蒜 | 蔬菜 | 冬瓜湯 | 冬瓜大骨薑 | 6 | 1.7 | 2.5 | 2.8 | 776 |  | 273 | 248 |
| 18 | 二 | D2 | 糙米飯 | 米糙米 | 醬瓜燒雞 | 肉雞醬瓜紅蘿蔔蒜 | 清炒豆芽 | 豆芽菜紅蘿蔔乾木耳蒜 | 玉米三色 | 冷凍毛豆仁冷凍玉米粒紅蘿蔔蒜 | 蔬菜 | 蘿蔔大骨湯 | 白蘿蔔大骨薑 | 5.2 | 2.1 | 2.5 | 2.8 | 730 |  | 247 | 229 |
| 19 | 三 | D3 | 油飯特餐 | 米糯米 | 滷蛋 | 雞水煮蛋滷包 | 油飯配料 | 肉絲乾香菇桶筍(麻竹筍) 油蔥酥蒜 | 銀蘿油腐 | 油豆腐白蘿蔔蒜 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬紅蘿蔔大骨薑 | 5.5 | 1.7 | 2.5 | 3.1 | 755 |  | 237 | 227 |
| 20 | 四 | D4 | 糙米飯 | 米糙米 | 咖哩肉片 | 豬後腿肉洋蔥紅蘿蔔蒜馬鈴薯咖哩粉 | 番茄炒蛋 | 蛋 番茄 蒜 | 滷味雙拼 | 海帶結豆干蒜 | 蔬菜 | 枸杞銀耳湯 | 枸杞白木耳二砂糖 | 5 | 1.5 | 2.9 | 2.8 | 731 |  | 264 | 206 |

**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：1月份菜單編排說明如下：一、每週二蔬菜為有機蔬菜。

**110學年國民中學葷食B循環菜單(B案)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| B1 | 白米飯 | 米 | 銀蘿燒肉 | 豬後腿肉 白蘿蔔 紅蘿蔔 蒜 | 針菇蛋丁 | 金針菇蛋乾香菇蒜 | 螞蟻上樹 | 冬粉絞肉時蔬乾木耳蒜 | 蔬菜 | 時蔬大骨湯 | 時蔬大骨湯 |
| B2 | 糙米飯 | 米糙米 | 南瓜咖哩雞 | 肉雞南瓜洋蔥紅蘿蔔咖哩粉 | 筍干凍腐 | 筍干凍豆腐蒜 | 紅仁炒蛋 | 蛋紅蘿蔔蒜 | 蔬菜 | 紫菜湯 | 紫菜湯 |
| B3 | 拌飯特餐 | 米糙米 | 香滷肉排 | 肉排 | 拌飯配料 | 絞肉洋蔥三色豆冷凍玉米粒油蔥酥蒜 | 清炒花椰 | 冷凍花椰菜紅蘿蔔蒜 | 蔬菜 | 冬瓜蜆湯 | 冬瓜 蜆 薑絲 |
| B4 | 糙米飯 | 米糙米 | 照燒雞 | 肉雞洋蔥紅蘿蔔醬油糖 | 肉絲豆芽 | 肉絲豆芽菜紅蘿蔔蒜韭菜 | 塔香海茸 | 海帶茸九層塔蒜 | 蔬菜 | 黑糖粉圓湯 | 黑糖粉圓二砂糖 |
| B5 | 紫米飯 | 米紫米 | 碎瓜絞肉 | 絞肉碎瓜冬瓜蒜 | 洋蔥炒蛋 | 蛋洋蔥蒜 | 芹香干片 | 豆干芹菜紅蘿蔔蒜 | 蔬菜 | 蘿蔔湯 | 白蘿蔔大骨薑 |

B組食材明細（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量）每周供應特餐一次，當日主食及副菜一得混搭供應

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 豆蛋類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量kcal | 鈣mg | 鈉mg |
| B1 | 白米飯 | 米10公斤 | 銀蘿燒肉 | 豬後腿肉6.5公斤白蘿蔔3公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜50公克 | 針菇蛋丁 | 金針菇2公斤蛋2.8公斤乾香菇10公克蒜50公克 | 螞蟻上樹 | 冬粉1.5公斤絞肉0.6公斤時蔬3公斤乾木耳10公克蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑20公克 | 時蔬大骨湯 | 時蔬3公斤大骨0.6公斤薑20公克 | 5.8 | 1.5 | 2.5 | 2.5 | 695 | 256 | 248 |
| B2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 南瓜咖哩雞 | 肉雞9公斤南瓜3公斤洋蔥2公斤紅蘿蔔0.5公斤咖哩粉 | 筍干凍腐 | 筍干4公斤凍豆腐4公斤蒜50公克 | 紅仁炒蛋 | 蛋4公斤紅蘿蔔3公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑20公克 | 紫菜湯 | 紫菜50公克柴魚片10公克薑20公克 | 5.3 | 1.7 | 2.7 | 2.5 | 676 | 233 | 229 |
| B3 | 拌飯特餐 | 米8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公斤冷凍玉米粒2公斤油蔥酥10公克蒜50公克 | 清炒花椰 | 冷凍花椰菜6公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑20公克 | 冬瓜蜆湯 | 冬瓜2公斤蜆2公斤薑絲20公克 | 5.7 | 1.9 | 2.5 | 2.5 | 718 | 292 | 344 |
| B4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 照燒雞 | 肉雞9公斤洋蔥2公斤紅蘿蔔0.5公斤醬油糖 | 肉絲豆芽 | 肉絲0.6公斤豆芽菜5.5公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜50公克韭菜0.1公斤 | 塔香海茸 | 海帶茸4公斤九層塔0.5公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑20公克 | 黑糖粉圓湯 | 黑糖1公斤粉圓2公斤二砂糖1公斤 | 5 | 2 | 2.5 | 2.5 | 701 | 308 | 284 |
| B5 | 紫米飯 | 米10公斤紫米0.4公斤 | 碎瓜絞肉 | 絞肉6公斤碎瓜2公斤冬瓜2公斤蒜50公克 | 洋蔥炒蛋 | 蛋4公斤洋蔥4公斤蒜50公克 | 芹香干片 | 豆干3公斤芹菜2公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑20公克 | 蘿蔔湯 | 白蘿蔔3公斤大骨0.6公斤薑20公克 | 5 | 2.2 | 2.5 | 2.5 | 706 | 207 | 654 |

**110學年國民中學葷食C循環菜單(B案)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| C1 | 白米飯 | 米 | 蒜泥白肉 | 豬後腿肉高麗菜蒜醬油膏 | 紅白雙丁 | 絞肉刈薯紅蘿蔔蒜 | 滷蛋 | 雞水煮蛋滷包 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬大骨薑 |
| C2 | 糙米飯 | 米糙米 | 打拋豬 | 絞肉 刈薯 九層塔 洋蔥 蒜 番茄醬 | 鮪魚玉米蛋 | 蛋鮪魚三明治罐頭冷凍玉米粒蒜洋蔥黑胡椒粒 | 清炒玉菜 | 高麗菜蒜 | 蔬菜 | 味噌海芽湯 | 乾海帶芽柴魚片味噌 |
| C3 | 炊粉特餐 | 米粉 | 香滷雞翅 | 三節翅 滷包 | 炊粉配料 | 高麗菜 絞肉 紅蘿蔔 油蔥酥 乾香菇 蒜 | 蜜汁豆干 | 豆干蒜 | 蔬菜 | 三絲羹湯 | 筍絲時蔬蛋乾木耳 |
| C4 | 糙米飯 | 米糙米 | 香酥魚排 | 魚排 | 肉絲豆芽 | 肉絲豆芽菜紅蘿蔔蒜韭菜 | 關東煮 | 玉米段白蘿蔔油豆腐柴魚片 | 蔬菜 | 綠豆芋圓湯 | 芋圓綠豆二砂糖 |
| C5 | 燕麥飯 | 米燕麥 | 筍干燒肉 | 豬後腿肉筍干蒜 | 清炒花椰 | 冷凍花椰菜紅蘿蔔蒜 | 菜脯炒蛋 | 菜脯蛋蒜 | 蔬菜 | 金針粉絲湯 | 乾金針冬粉薑 |

C組食材明細（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量）每周供應特餐一次，當日主食及副菜一得混搭供應

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 豆蛋類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量 | 鈣mg | 鈉mg |
| C1 | 白米飯 | 米10公斤 | 蒜泥白肉 | 豬後腿肉6公斤高麗菜4公斤蒜0.1公斤醬油膏 | 紅白雙丁 | 絞肉0.7公斤刈薯5公斤紅蘿蔔1公斤蒜50公克 | 滷蛋 | 雞水煮蛋5.5公斤滷包 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑20公克 | 時蔬湯 | 時蔬2公斤大骨0.6公斤薑20公克 | 5 | 1.9 | 3 | 2.8 | 749 | 256 | 248 |
| C2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 打拋豬 | 絞肉6公斤刈薯3公斤九層塔0.2公斤洋蔥2.5公斤蒜50公克番茄醬 | 鮪魚玉米蛋 | 蛋3.5公斤鮪魚三明治罐頭1公斤冷凍玉米粒2公斤蒜50公克洋蔥1.5公斤黑胡椒粒 | 清炒玉菜 | 高麗菜6公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑20公克 | 味噌海芽湯 | 乾海帶芽0.2公斤柴魚片10公克味噌0.6公斤 | 5.5 | 1.6 | 2.5 | 3 | 748 | 233 | 229 |
| C3 | 炊粉特餐 | 米粉5公斤 | 香滷雞翅 | 三節翅9公斤滷包 | 炊粉配料 | 高麗菜4公斤絞肉0.7公斤紅蘿蔔2公斤油蔥酥10公克乾香菇10公克蒜50公克 | 蜜汁豆干 | 豆干4公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑20公克 | 三絲羹湯 | 筍絲2公斤時蔬1公斤蛋1.5公斤乾木耳10公克 | 3.4 | 1.6 | 3.3 | 3.1 | 665 | 251 | 227 |
| C4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 香酥魚排 | 魚排6.5公斤 | 肉絲豆芽 | 肉絲0.6公斤豆芽菜5.5公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜50公克韭菜0.1公斤 | 關東煮 | 玉米段3公斤白蘿蔔3公斤油豆腐1公斤柴魚片10公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑20公克 | 綠豆芋圓湯 | 芋圓1公斤綠豆1.5公斤二砂糖1公斤 | 5.7 | 1.5 | 2.5 | 2.8 | 750 | 219 | 206 |
| C5 | 燕麥飯 | 米10公斤燕麥0.4公斤 | 筍干燒肉 | 豬後腿肉6.5公斤筍干3公斤蒜50公克 | 清炒花椰 | 冷凍花椰菜7.5公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜50公克 | 菜脯炒蛋 | 菜脯2公斤蛋4公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑20公克 | 金針粉絲湯 | 乾金針0.2公斤冬粉0.3公斤薑20公克 | 5.4 | 1.9 | 2.5 | 3 | 748 | 204 | 213 |

**110學年國民中學葷食D循環菜單(B案)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| D1 | 白米飯 | 米 | 洋蔥豬柳 | 豬後腿肉洋蔥紅蘿蔔蒜 | 香滷蛋丁 | 蛋滷包 | 蔬香寬粉 | 寬粉絞肉時蔬乾木耳蒜 | 蔬菜 | 冬瓜湯 | 冬瓜大骨薑 |
| D2 | 糙米飯 | 米糙米 | 醬瓜燒雞 | 肉雞醬瓜紅蘿蔔蒜 | 清炒豆芽 | 豆芽菜紅蘿蔔乾木耳蒜 | 玉米三色 | 冷凍毛豆仁冷凍玉米粒紅蘿蔔蒜 | 蔬菜 | 蘿蔔大骨湯 | 白蘿蔔大骨薑 |
| D3 | 油飯特餐 | 米糯米 | 滷蛋 | 雞水煮蛋滷包 | 油飯配料 | 肉絲乾香菇桶筍(麻竹筍) 油蔥酥蒜 | 銀蘿油腐 | 油豆腐白蘿蔔蒜 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬紅蘿蔔大骨薑 |
| D4 | 糙米飯 | 米糙米 | 咖哩肉片 | 豬後腿肉洋蔥紅蘿蔔蒜馬鈴薯咖哩粉 | 番茄炒蛋 | 蛋 番茄 蒜 | 滷味雙拼 | 海帶結豆干蒜 | 蔬菜 | 枸杞銀耳湯 | 枸杞白木耳二砂糖 |

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）每周供應特餐一次，當日主食及副菜一得混搭供應

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 豆蛋類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量kcal | 鈣mg | 鈉mg |
| D1 | 白米飯 | 米10公斤 | 洋蔥豬柳 | 豬後腿肉6公斤洋蔥3公斤紅蘿蔔1.5公斤蒜50公克 | 香滷蛋丁 | 蛋5.5公斤滷包 | 蔬香寬粉 | 寬粉1.5公斤絞肉0.6公斤時蔬3公斤乾木耳10公克蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑20公克 | 冬瓜湯 | 冬瓜4公斤大骨0.6公斤薑20公克 | 6 | 1.7 | 2.5 | 2.8 | 776 | 273 | 248 |
| D2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 醬瓜燒雞 | 肉雞9公斤醬瓜2公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜50公克 | 清炒豆芽 | 豆芽菜5.5公斤紅蘿蔔0.5公斤乾木耳10公克蒜50公克 | 玉米三色 | 冷凍毛豆仁1公斤冷凍玉米粒2公斤紅蘿蔔1.5公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑20公克 | 蘿蔔大骨湯 | 白蘿蔔3公斤大骨0.6公斤薑20公克 | 5.2 | 2.1 | 2.5 | 2.8 | 730 | 247 | 229 |
| D3 | 油飯特餐 | 米8公斤糯米3公斤 | 滷蛋 | 雞水煮蛋5.5公斤滷包 | 油飯配料 | 肉絲3公斤乾香菇0.1公斤桶筍(麻竹筍)2公斤油蔥酥10公克蒜50公克 | 銀蘿油腐 | 油豆腐1.2公斤白蘿蔔6公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑20公克 | 時蔬湯 | 時蔬2公斤紅蘿蔔1公斤大骨0.6公斤薑20公克 | 5.5 | 1.7 | 2.5 | 3.1 | 755 | 237 | 227 |
| D4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 咖哩肉片 | 豬後腿肉6公斤馬鈴薯2公斤洋蔥1公斤紅蘿蔔1公斤蒜50公克咖哩粉 | 番茄炒蛋 | 蛋5公斤番茄2.5公斤蒜50公克 | 滷味雙拼 | 海帶結3公斤豆干2公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑20公克 | 枸杞銀耳湯 | 枸杞10公克白木耳0.2公斤二砂糖1公斤 | 5 | 1.5 | 2.9 | 2.8 | 731 | 264 | 206 |

**110學年度上學期國民小學1月份葷食菜單-馨儂(B案) 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 | B1 | 白米飯 | 米 | 銀蘿燒肉 | 豬後腿肉 白蘿蔔 紅蘿蔔 蒜 | 針菇蛋丁 | 金針菇蛋乾香菇蒜 | 蔬菜 | 時蔬大骨湯 | 時蔬大骨湯 | 5.8 | 1.3 | 1.8 | 2 | 629 |  | 227 | 127 |
| 4 | 二 | B2 | 糙米飯 | 米糙米 | 南瓜咖哩雞 | 肉雞南瓜洋蔥紅蘿蔔咖哩粉 | 筍干凍腐 | 筍干凍豆腐蒜 | 蔬菜 | 紫菜湯 | 紫菜湯 | 5.3 | 1.4 | 2.8 | 2 | 650 |  | 223 | 160 |
| 5 | 三 | B3 | 拌飯特餐 | 米糙米 | 香滷肉排 | 肉排 | 拌飯配料 | 絞肉洋蔥三色豆冷凍玉米粒油蔥酥蒜 | 蔬菜 | 冬瓜蜆湯 | 冬瓜 蜆 薑絲 | 5.7 | 1.2 | 2.5 | 2 | 557 |  | 101 | 98 |
| 6 | 四 | B4 | 糙米飯 | 米糙米 | 照燒雞 | 肉雞洋蔥紅蘿蔔醬油糖 | 肉絲豆芽 | 肉絲豆芽菜紅蘿蔔蒜韭菜 | 蔬菜 | 黑糖粉圓湯 | 黑糖粉圓二砂糖 | 5 | 1.6 | 2.4 | 2 | 660 |  | 115 | 120 |
| 7 | 五 | B5 | 紫米飯 | 米紫米 | 碎瓜絞肉 | 絞肉碎瓜冬瓜蒜 | 洋蔥炒蛋 | 蛋洋蔥蒜 | 蔬菜 | 蘿蔔湯 | 白蘿蔔大骨薑 | 5 | 1.8 | 2.5 | 2 | 673 |  | 123 | 449 |
| 10 | 一 | C1 | 白米飯 | 米 | 蒜泥白肉 | 豬後腿肉高麗菜蒜醬油膏 | 紅白雙丁 | 絞肉刈薯紅蘿蔔蒜 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬大骨薑 | 5 | 1.9 | 2 | 2.5 | 660 |  | 287 | 263 |
| 11 | 二 | C2 | 糙米飯 | 米糙米 | 打拋豬 | 絞肉 刈薯 九層塔 洋蔥 蒜 番茄醬 | 鮪魚玉米蛋 | 蛋鮪魚三明治罐頭冷凍玉米粒蒜洋蔥黑胡椒粒 | 蔬菜 | 味噌海芽湯 | 乾海帶芽柴魚片味噌 | 5.5 | 1 | 2.6 | 2.7 | 727 |  | 231 | 220 |
| 12 | 三 | C3 | 炊粉特餐 | 米粉 | 香滷雞翅 | 三節翅 滷包 | 炊粉配料 | 高麗菜 絞肉 紅蘿蔔 油蔥酥 乾香菇 蒜 | 蔬菜 | 三絲羹湯 | 筍絲時蔬蛋乾木耳 | 3.4 | 1.6 | 2 | 2.8 | 554 |  | 132 | 210 |
| 13 | 四 | C4 | 糙米飯 | 米糙米 | 香酥魚排 | 魚排 | 肉絲豆芽 | 肉絲豆芽菜紅蘿蔔蒜韭菜 | 蔬菜 | 綠豆芋圓湯 | 綠豆芋圓二砂糖 | 5.6 | 1.3 | 2.5 | 2.5 | 725 |  | 201 | 189 |
| 14 | 五 | C5 | 燕麥飯 | 米燕麥 | 筍干燒肉 | 豬後腿肉筍干蒜 | 清炒花椰 | 冷凍花椰菜紅蘿蔔蒜 | 蔬菜 | 金針粉絲湯 | 乾金針冬粉薑 | 5.4 | 1.8 | 1.9 | 2.5 | 678 |  | 204 | 211 |
| 17 | 一 | D1 | 白米飯 | 米 | 洋蔥豬柳 | 豬後腿肉洋蔥紅蘿蔔蒜 | 香滷蛋丁 | 蛋滷包 | 蔬菜 | 冬瓜湯 | 冬瓜大骨薑 | 5 | 1.7 | 2.3 | 2.5 | 678 |  | 287 | 263 |
| 18 | 二 | D2 | 糙米飯 | 米糙米 | 醬瓜燒雞 | 肉雞醬瓜紅蘿蔔蒜 | 清炒豆芽 | 豆芽菜紅蘿蔔乾木耳蒜 | 蔬菜 | 蘿蔔大骨湯 | 白蘿蔔大骨薑 | 5 | 1.9 | 2.4 | 2.5 | 690 |  | 268 | 520 |
| 19 | 三 | D3 | 油飯特餐 | 米糯米 | 滷蛋 | 雞水煮蛋滷包 | 油飯配料 | 肉絲乾香菇桶筍(麻竹筍) 油蔥酥蒜 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬紅蘿蔔大骨薑 | 5.5 | 1.2 | 2 | 2.8 | 691 |  | 265 | 210 |
| 20 | 四 | D4 | 糙米飯 | 米糙米 | 咖哩肉片 | 豬後腿肉洋蔥紅蘿蔔蒜馬鈴薯咖哩粉 | 番茄炒蛋 | 蛋 番茄 蒜 | 蔬菜 | 枸杞銀耳湯 | 枸杞白木耳二砂糖 | 5 | 1.7 | 2.1 | 2.5 | 663 |  | 258 | 189 |

**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：1月份菜單編排說明如下：一、每週三蔬菜為有機蔬菜。

**110學年國民小學葷食B循環菜單(B案)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| B1 | 白米飯 | 米 | 銀蘿燒肉 | 豬後腿肉 白蘿蔔 紅蘿蔔 蒜 | 針菇蛋丁 | 金針菇蛋乾香菇蒜 | 蔬菜 | 時蔬大骨湯 | 時蔬大骨湯 |
| B2 | 糙米飯 | 米糙米 | 南瓜咖哩雞 | 肉雞南瓜洋蔥紅蘿蔔咖哩粉 | 筍干凍腐 | 筍干凍豆腐蒜 | 蔬菜 | 紫菜湯 | 紫菜湯 |
| B3 | 拌飯特餐 | 米糙米 | 香滷肉排 | 肉排 | 拌飯配料 | 絞肉洋蔥三色豆冷凍玉米粒油蔥酥蒜 | 蔬菜 | 冬瓜蜆湯 | 冬瓜 蜆 薑絲 |
| B4 | 糙米飯 | 米糙米 | 照燒雞 | 肉雞洋蔥紅蘿蔔醬油糖 | 肉絲豆芽 | 肉絲豆芽菜紅蘿蔔蒜韭菜 | 蔬菜 | 黑糖粉圓湯 | 黑糖粉圓二砂糖 |
| B5 | 紫米飯 | 米紫米 | 碎瓜絞肉 | 絞肉碎瓜冬瓜蒜 | 洋蔥炒蛋 | 蛋洋蔥蒜 | 蔬菜 | 蘿蔔湯 | 白蘿蔔大骨薑 |

B組食材明細（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量）每周供應特餐一次，當日主食及副菜一得混搭供應，其中肉雞為包含23%骨頭之採購量

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| B1 | 白米飯 | 米10公斤 | 銀蘿燒肉 | 豬後腿肉6.5公斤白蘿蔔3公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜50公克 | 針菇蛋丁 | 金針菇2公斤蛋2.8公斤乾香菇10公克蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 時蔬大骨湯 | 時蔬3公斤大骨0.6公斤薑20公克 | 5.8 | 1.3 | 1.8 | 2 | 629 | 227 | 127 |
| B2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 南瓜咖哩雞 | 肉雞9公斤南瓜3公斤洋蔥2公斤紅蘿蔔0.5公斤咖哩粉 | 筍干凍腐 | 筍干4公斤凍豆腐4公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 紫菜湯 | 紫菜50公克柴魚片10公克薑20公克 | 5.3 | 1.4 | 2.8 | 2 | 650 | 223 | 160 |
| B3 | 拌飯特餐 | 米8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公斤冷凍玉米粒2公斤油蔥酥10公克蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 冬瓜蜆湯 | 冬瓜2公斤蜆2公斤薑絲20公克 | 5.7 | 1.2 | 2.5 | 2 | 557 | 101 | 98 |
| B4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 照燒雞 | 肉雞9公斤洋蔥2公斤紅蘿蔔0.5公斤醬油糖 | 肉絲豆芽 | 肉絲0.6公斤豆芽菜5.5公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜50公克韭菜0.1公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 黑糖粉圓湯 | 黑糖1公斤粉圓2公斤二砂糖1公斤 | 5 | 1.6 | 2.4 | 2 | 660 | 115 | 120 |
| B5 | 紫米飯 | 米10公斤紫米0.4公斤 | 碎瓜絞肉 | 絞肉6公斤碎瓜2公斤冬瓜2公斤蒜50公克 | 洋蔥炒蛋 | 蛋4公斤洋蔥4公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 蘿蔔湯 | 白蘿蔔3公斤大骨0.6公斤薑20公克 | 5 | 1.8 | 2.5 | 2 | 673 | 123 | 449 |

**110學年國民小學葷食C循環菜單(B案)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| C1 | 白米飯 | 米 | 蒜泥白肉 | 豬後腿肉高麗菜蒜醬油膏 | 紅白雙丁 | 絞肉刈薯紅蘿蔔蒜 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬大骨薑 |
| C2 | 糙米飯 | 米糙米 | 打拋豬 | 絞肉 刈薯 九層塔 洋蔥 蒜 番茄醬 | 鮪魚玉米蛋 | 蛋鮪魚三明治罐頭冷凍玉米粒蒜洋蔥黑胡椒粒 | 蔬菜 | 味噌海芽湯 | 乾海帶芽柴魚片味噌 |
| C3 | 炊粉特餐 | 米粉 | 香滷雞翅 | 三節翅 滷包 | 炊粉配料 | 高麗菜 絞肉 紅蘿蔔 油蔥酥 乾香菇 蒜 | 蔬菜 | 三絲羹湯 | 筍絲時蔬蛋乾木耳 |
| C4 | 糙米飯 | 米糙米 | 香酥魚排 | 魚排 | 肉絲豆芽 | 肉絲豆芽菜紅蘿蔔蒜韭菜 | 蔬菜 | 綠豆芋圓湯 | 芋圓綠豆二砂糖 |
| C5 | 燕麥飯 | 米燕麥 | 筍干燒肉 | 豬後腿肉筍干蒜 | 清炒花椰 | 冷凍花椰菜紅蘿蔔蒜 | 蔬菜 | 金針粉絲湯 | 乾金針冬粉薑 |

C組食材明細（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量）每周供應特餐一次，當日主食及副菜一得混搭供應，其中肉雞為包含23%骨頭之採購量

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| C1 | 白米飯 | 米10公斤 | 蒜泥白肉 | 豬後腿肉6公斤高麗菜4公斤蒜0.1公斤醬油膏 | 紅白雙丁 | 絞肉0.7公斤刈薯5公斤紅蘿蔔1公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 時蔬湯 | 時蔬2公斤大骨0.6公斤薑20公克 | 5 | 1.9 | 2 | 2.5 | 660 | 287 | 263 |
| C2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 打拋豬 | 絞肉6公斤刈薯3公斤九層塔0.2公斤洋蔥2.5公斤蒜50公克番茄醬 | 鮪魚玉米蛋 | 蛋3.5公斤鮪魚三明治罐頭1公斤冷凍玉米粒2公斤蒜50公克洋蔥1.5公斤黑胡椒粒 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 味噌海芽湯 | 乾海帶芽0.2公斤柴魚片10公克味噌0.6公斤 | 5.5 | 1 | 2.6 | 2.7 | 727 | 231 | 220 |
| C3 | 炊粉特餐 | 米粉5公斤 | 香滷雞翅 | 三節翅9公斤滷包 | 炊粉配料 | 高麗菜4公斤絞肉0.7公斤紅蘿蔔2公斤油蔥酥10公克乾香菇10公克蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 三絲羹湯 | 筍絲2公斤時蔬1公斤蛋1.5公斤乾木耳10公克 | 3.4 | 1.6 | 2 | 2.8 | 554 | 132 | 210 |
| C4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 香酥魚排 | 魚排6.5公斤 | 肉絲豆芽 | 肉絲0.6公斤豆芽菜5.5公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜50公克韭菜0.1公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 綠豆芋圓湯 | 芋圓1公斤綠豆1.5公斤二砂糖1公斤 | 5.6 | 1.3 | 2.5 | 2.5 | 725 | 201 | 189 |
| C5 | 燕麥飯 | 米10公斤燕麥0.4公斤 | 筍干燒肉 | 豬後腿肉6.5公斤筍干3公斤蒜50公克 | 清炒花椰 | 冷凍花椰菜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 | 金針粉絲湯 | 乾金針0.2公斤冬粉0.3公斤薑20公克 | 5.4 | 1.8 | 1.9 | 2.5 | 678 | 204 | 211 |

**110學年國民小學葷食D循環菜單(B案)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 洋蔥豬柳 | 豬後腿肉洋蔥紅蘿蔔蒜 | 香滷蛋丁 | 蛋滷包 | 蔬菜 | 冬瓜湯 | 冬瓜大骨薑 |
| D2 | 糙米飯 | 米糙米 | 醬瓜燒雞 | 肉雞醬瓜紅蘿蔔蒜 | 清炒豆芽 | 豆芽菜紅蘿蔔乾木耳蒜 | 蔬菜 | 蘿蔔大骨湯 | 白蘿蔔大骨薑 |
| D3 | 油飯特餐 | 米糯米 | 滷蛋 | 雞水煮蛋滷包 | 油飯配料 | 肉絲乾香菇桶筍(麻竹筍) 油蔥酥蒜 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬紅蘿蔔大骨薑 |
| D4 | 糙米飯 | 米糙米 | 咖哩肉片 | 豬後腿肉洋蔥紅蘿蔔蒜馬鈴薯咖哩粉 | 番茄炒蛋 | 蛋 番茄 蒜 | 蔬菜 | 枸杞銀耳湯 | 枸杞白木耳二砂糖 |

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）每周供應特餐一次，當日主食及副菜一得混搭供應，其中肉雞為包含23%骨頭之採購量

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| D1 | 白米飯 | 米10公斤 | 洋蔥豬柳 | 豬後腿肉6公斤洋蔥3公斤紅蘿蔔1.5公斤蒜50公克 | 香滷蛋丁 | 蛋5.5公斤滷包 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 冬瓜湯 | 冬瓜4公斤大骨0.6公斤薑20公克 | 5 | 1.7 | 2.3 | 2.5 | 678 | 287 | 263 |
| D2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 醬瓜燒雞 | 肉雞9公斤醬瓜2公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜50公克 | 清炒豆芽 | 豆芽菜5.5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 | 蘿蔔大骨湯 | 白蘿蔔3公斤大骨0.6公斤薑20公克 | 5 | 1.9 | 2.4 | 2.5 | 690 | 268 | 520 |
| D3 | 油飯特餐 | 米8公斤糯米3公斤 | 滷蛋 | 雞水煮蛋5.5公斤滷包 | 油飯配料 | 肉絲3公斤乾香菇0.1公斤桶筍(麻竹筍)2公斤油蔥酥10公克蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 時蔬湯 | 時蔬2公斤紅蘿蔔1公斤大骨0.6公斤薑20公克 | 5.5 | 1.2 | 2 | 2.8 | 691 | 265 | 210 |
| D4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 咖哩肉片 | 豬後腿肉6公斤馬鈴薯2公斤洋蔥1公斤紅蘿蔔1公斤蒜50公克咖哩粉 | 番茄炒蛋 | 蛋5公斤番茄2.5公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 枸杞銀耳湯 | 枸杞10公克白木耳0.2公斤二砂糖1公斤 | 5 | 1.7 | 2.1 | 2.5 | 663 | 258 | 189 |