**110學年度下學期國民中學5月份葷食菜單(B案)-清泉商行 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** | **蔬菜** | **湯 品 類** | **湯品****食材明細** | **全榖****雜糧** | **蔬菜** | **豆魚****雞蛋肉** | **油脂堅果種子** | **熱量** | **水果** | **鈣** | **鈉** |
| **2** | **一** | P1 | 白米飯 | 米 | 冬瓜絞肉 | 豬絞肉 冬瓜 乾香菇 大蒜 | 肉絲時蔬 | 豬後腿肉 時蔬 乾香菇 大蒜 | 紅仁炒蛋 | 雞蛋 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 時蔬大骨湯 | 時蔬 薑 大骨 | 5 | 2.1 | 2.6 | 3.3 | 747 |  | 450 | 318 |
| **3** | **二** | P2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 白玉肉丁 | 豬後腿肉 白蘿蔔 大蒜 | 針菇豆腐 | 豆腐 金針菇 胡蘿蔔 大蒜 | 肉末時蔬 | 豬絞肉 時蔬 大蒜 胡蘿蔔 | 蔬菜 | 南瓜濃湯 | 南瓜 冷凍花椰菜 雞蛋 玉米濃湯調理包 | 5.2 | 2 | 2.8 | 2.8 | 750 |  | 510 | 352 |
| **4** | **三** | P3 | 拌飯特餐 | 米 糙米 | 美味棒腿 | 棒腿 薑 | 拌飯配料 | 豬後腿肉 胡蘿蔔 甘藍 大蒜  | 鐵板油腐 | 四角油豆腐 脆筍 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 大醬湯 | 乾裙帶菜 柴魚片 味噌 | 5 | 1.8 | 2.8 | 3.6 | 785 |  | 486 | 300 |
| **5** | **四** | P4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 三杯雞 | 肉雞 洋蔥 胡蘿蔔 九層塔 大蒜 | 肉絲季豆 | 豬後腿肉 冷凍菜豆(莢) 乾木耳 蒜  | 蘿蔔豆干 | 白蘿蔔 豆干 | 蔬菜 | 黑糖粉圓奶 | 粉圓 黑砂糖 全脂奶粉 | 6.8 | 2 | 3.5 | 2.5 | 878 |  | 823 | 369 |
| **6** | **五** | P5 | 紫米飯 | 米 黑秈糯米 | 椰香咖哩豬 | 豬後腿肉 馬鈴薯 洋蔥 胡蘿蔔 椰漿 咖哩粉 | 豆包花椰 | 冷凍花椰菜 豆包 胡蘿蔔 大蒜 | 番茄甘藍 | 豬絞肉 甘藍 大番茄 大蒜 | 蔬菜 | 肉絲金針湯 | 榨菜 金針菜乾 豬後腿肉 薑  | 5.4 | 2.5 | 2.5 | 2.8 | 778 |  | 448 | 308 |
| **9** | **一** | Q1 | 白米飯 | 米 | 蜜汁肉片 | 豬後腿肉 洋蔥 胡蘿蔔 白芝麻 二砂糖 | 鮮菇炒蛋 | 雞蛋 杏鮑菇 香菇 大蒜 胡蘿蔔 | 香滷豆腐 | 豆腐 豆薯 大蒜 滷包 | 蔬菜 | 時蔬大骨湯 | 時蔬 薑 大骨 | 5 | 1.8 | 3.3 | 2.5 | 756 |  | 256 | 494 |
| **10** | **二** | Q2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷雞翅 | 三節翅 薑 滷包 | 肉絲時蔬 | 豬後腿肉 時蔬 乾木耳 大蒜 | 絞肉洋芋 | 馬鈴薯 胡蘿蔔 豬絞肉  | 蔬菜 | 魚皮湯 | 虱目魚皮 洋蔥 薑 蔥 | 5 | 1.5 | 3.3 | 2.5 | 708 |  | 118 | 160 |
| **11** | **三** | Q3 | 西式特餐 | 油麵 | 香酥魚柳 | 香酥魚柳 | 茄汁肉醬 | 豬後腿肉 大番茄 洋蔥 蕃茄醬 時蔬 | 清炒時瓜 | 時瓜 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 花椰濃湯 | 雞蛋 冷凍花椰菜 馬鈴薯 玉米濃湯調理包 | 5.2 | 2.3 | 2.5 | 2.5 | 718 |  | 118 | 93 |
| **12** | **四** | Q4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 筍干豬腳 | 豬後腿肉 麻竹筍干 豬後腳 大蒜  | 韮香豆干 | 豬後腿肉 豆干 韮菜 胡蘿蔔 大蒜 | 三杯杏鮑菇 | 杏鮑菇 九層塔 大蒜 洋蔥 | 蔬菜 | 綠豆湯 | 綠豆 二砂糖 | 5.8 | 2 | 3.3 | 3 | 839 |  | 403 | 117 |
| **13** | **五** | Q5 | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 豆瓣燒雞 | 肉雞 白蘿蔔 胡蘿蔔 大蒜 豆瓣醬 | 蔬香冬粉 | 冬粉 時蔬 胡蘿蔔 乾木耳 大蒜 | 蛋香時蔬 | 雞蛋 時蔬 乾香菇 大蒜 | 蔬菜 | 味噌豆腐湯 | 柴魚片 豆腐 味噌 | 6 | 1.9 | 2.6 | 2.5 | 775 |  | 130 | 171 |
| **16** | **一** | R1 | 白米飯 | 米 | 瓜仔肉 | 豬絞肉 醃漬花胡瓜 冬瓜 大蒜 | 肉絲玉菜 | 甘藍 豬後腿肉 胡蘿蔔 大蒜 香菇 | 塔香海茸 | 乾海帶 九層塔 大蒜 | 蔬菜 | 四神湯 | 雞豆 小薏仁 淮山片 肉丁 枸杞 | 5 | 2.5 | 2.6 | 2.5 | 673 |  | 164 | 133 |
| **17** | **二** | R2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 南瓜咖哩雞 | 肉雞 南瓜 胡蘿蔔 大蒜 洋蔥咖哩粉 | 蘿蔔油腐 | 白蘿蔔 胡蘿蔔 四角油豆腐 大蒜 | 肉絲豆芽 | 豬後腿肉 綠豆芽 大蒜 乾木耳 | 蔬菜 | 時蔬排骨湯 | 時蔬 豬大排 薑 | 5.3 | 2.2 | 2.9 | 2.4 | 694 |  | 278 | 590 |
| **18** | **三** | R3 | 拌飯特餐 | 米 糙米 | 梅粉魚排 | 魚排 梅子粉 | 拌飯配料 | 豬絞肉 胡蘿蔔 甘藍 洋蔥大蒜 | 麵筋花椰 | 麵筋 冷凍花椰菜 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 冬瓜薑絲湯 | 冬瓜 薑 | 5 | 1.9 | 2.3 | 3 | 903 |  | 137 | 94 |
| **19** | **四** | R4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 後山鹹豬肉 | 鹹豬肉 洋蔥 青蔥 大蒜 胡蘿蔔 | 番茄炒蛋 | 雞蛋 大番茄 大蒜 蕃茄醬 | 水煮玉米段 | 甜玉米 | 蔬菜 | 芋圓嫩仙草 | 芋圓 二砂糖 仙草凍 | 6.9 | 1.5 | 2.6 | 2.4 | 676 |  | 113 | 407 |
| **20** | **五** | R5 | 芝麻飯 | 米 芝麻(熟) | 味噌肉片 | 豬後腿肉 洋蔥 大蒜 味噌 | 絞肉瓜粒 | 豬絞肉 時瓜 胡蘿蔔 乾木耳 大蒜 | 香滷豆腐 | 豆腐 豆薯 滷包 大蒜 | 蔬菜 | 海芽蛋花湯 | 乾裙帶菜 雞蛋 薑 | 5 | 2.1 | 2.9 | 2.5 | 677 |  | 125 | 136 |
| **23** | **一** | S1 | 白米飯 | 米 | 銀蘿燒肉 | 豬後腿肉 白蘿蔔 胡蘿蔔 大蒜 | 鮪魚洋蔥蛋 | 雞蛋 鮪魚三明治罐頭 洋蔥 大蒜 黑胡椒粒 | 蜜汁豆干 | 豆干 滷包 | 蔬菜 | 時蔬大骨湯 | 時蔬 大骨 薑 | 5 | 1.7 | 3.8 | 2.8 | 804 |  | 317 | 245 |
| **24** | **二** | S2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷腿排 | 腿排 薑 滷包 | 豆包豆芽 | 豆包 綠豆芽 韮菜 大蒜  | 蔬香冬粉 | 冬粉 時蔬 胡蘿蔔 乾木耳 大蒜 | 蔬菜 | 時瓜湯 | 時瓜 大骨 薑 | 5.8 | 1.7 | 2.5 | 2.1 | 731 |  | 259 | 115 |
| **25** | **三** | S3 | 炊粉特餐 | 米粉 | 醬燒肉排 | 肉排 | 炊粉配料 | 甘藍 豬後腿肉 胡蘿蔔 紅蔥頭 乾香菇 大蒜 洋蔥 | 關東煮 | 甜玉米 白蘿蔔 胡蘿蔔 柴魚片 大蒜 | 蔬菜 | 三絲羹湯 | 脆筍 時蔬 雞蛋 乾木耳 | 3.2 | 2 | 2.2 | 2.1 | 534 |  | 306 | 192 |
| **26** | **四** | S4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香菇雞丁 | 肉雞 香菇 胡蘿蔔 大蒜 | 枸杞時瓜 | 時瓜 枸杞 大蒜 | 洋芋三色 | 馬鈴薯 胡蘿蔔 芹菜 豬絞肉 大蒜 | 蔬菜 | 椰漿西米露 | 綠豆 西谷米 二砂糖 椰漿 | 6.4 | 1.7 | 2.5 | 2.1 | 773 |  | 243 | 94 |
| **27** | **五** | S5 | 小米飯 | 米 小米 | 冬瓜絞肉 | 豬絞肉 冬瓜 乾香菇 大蒜 | 番茄豆腐 | 豆腐 豬絞肉 大番茄 大蒜 | 清炒高麗 | 甘藍 乾木耳 大蒜 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 大骨 薑 | 5.2 | 2.1 | 2.6 | 2.4 | 720 |  | 338 | 72 |
| **30** | **一** | T1 | 白米飯 | 米 | 咖哩肉丁 | 豬後腿肉 洋蔥 胡蘿蔔 大蒜 馬鈴薯 咖哩粉 | 肉絲時蔬 | 豬後腿肉 時蔬 大蒜 | 塔香炒蛋 | 雞蛋 九層塔 大蒜 | 蔬菜 | 海芽小魚干湯 | 乾裙帶菜 大骨 薑 小魚干 | 5.2 | 1.4 | 2.7 | 2.1 | 696 |  | 174 | 364 |
| **31** | **二** | T2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 打拋豬 | 豬絞肉 九層塔 洋蔥 大蒜 大番茄 | 家常豆腐 | 豆腐 金針菇 乾木耳 大蒜 | 銀蘿絞肉 | 豬絞肉 白蘿蔔 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 時瓜大骨湯 | 時瓜 大骨 薑 | 5 | 2.3 | 2.8 | 2.6 | 735 |  | 192 | 272 |

**過敏原警語:「本月產品含有甲殼類、花生、雞蛋、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、星期五的蔬菜為有機蔬菜。二、為使食材供貨順利與申請三章一Q、P1主菜改為冬瓜絞肉、副菜一改為肉絲時蔬、湯品改為時蔬大骨湯、P2副菜二改為肉末時蔬、P3主菜改為美味棒腿、P4主菜改為三杯雞、副菜一改為肉絲季豆、P5主菜改為咖哩肉丁、副菜二改為番茄甘麗、湯品改為肉絲金針湯、Q1主菜改為蜜汁肉片、副菜一改為鮮菇炒蛋、副菜二敢為香滷豆腐、湯品改為時蔬大骨湯、Q2副菜二改為絞肉洋芋、Q3主食改為油麵、副菜二改為清炒時瓜、Q5副菜二改為蛋香時蔬、R1主菜改為瓜仔肉、副菜一改為肉絲玉菜、副菜二改為塔香海茸、湯品改為四神湯、R2副菜二改為肉絲豆芽、湯品改為時蔬大骨湯、R4主菜改為洋芋燉肉、R5湯品改為海牙蛋花湯、S2主菜給維香滷腿排、副菜一改為豆包豆芽、S4副菜一改為枸杞時瓜、T1主菜改為咖哩肉丁、副菜一改為肉絲時蔬、副菜二改為塔香炒蛋。

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 冬瓜絞肉 | 豬絞肉 冬瓜 乾香菇 大蒜 | 肉絲時蔬 | 豬後腿肉 時蔬 乾香菇 大蒜 | 紅仁炒蛋 | 雞蛋 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 時蔬大骨湯 | 時蔬 薑 大骨 |
| P2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 白玉肉丁 | 豬後腿肉 白蘿蔔 大蒜 | 針菇豆腐 | 豆腐 金針菇 胡蘿蔔 大蒜 | 肉末時蔬 | 豬絞肉 時蔬 大蒜 胡蘿蔔 | 蔬菜 | 南瓜濃湯 | 南瓜 冷凍花椰菜 雞蛋 玉米濃湯調理包 |
| P3 | 拌飯特餐 | 米 糙米 | 美味棒腿 | 棒腿 薑 | 拌飯配料 | 豬後腿肉 胡蘿蔔 甘藍 大蒜  | 鐵板油腐 | 四角油豆腐 脆筍 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 大醬湯 | 乾裙帶菜 柴魚片 味噌 |
| P4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 三杯雞 | 肉雞 洋蔥 胡蘿蔔 九層塔 大蒜 | 肉絲季豆 | 豬後腿肉 冷凍菜豆(莢) 乾木耳 蒜  | 蘿蔔豆干 | 白蘿蔔 豆干 | 蔬菜 | 黑糖粉圓奶 | 粉圓 黑砂糖 全脂奶粉 |
| P5 | 紫米飯 | 米 黑秈糯米 | 椰香咖哩豬 | 豬後腿肉 馬鈴薯 洋蔥 胡蘿蔔 椰漿 咖哩粉 | 豆包花椰 | 冷凍花椰菜 豆包 胡蘿蔔 大蒜 | 番茄甘藍 | 豬絞肉 甘藍 大番茄 大蒜 | 蔬菜 | 肉絲金針湯 | 榨菜 金針菜乾 豬後腿肉 薑  |

**110學年國民中學葷食P循環菜單(B案)**

P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 |
| P1 | 白米飯 | 米10公斤 | 冬瓜絞肉 | 豬絞肉6公斤冬瓜3公斤乾香菇0.01公斤大蒜0.05公斤 | 肉絲時蔬 | 豬後腿肉1公斤時蔬6公斤乾香菇0.01公斤大蒜0.05公斤 | 紅仁炒蛋 | 雞蛋3.5公斤胡蘿蔔3.5公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 時蔬大骨湯 | 時蔬3公斤薑0.02公斤大骨0.6公斤 | 5 | 2.1 | 2.6 | 3.3 | 747 | 450 | 318 |
| P2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 白玉肉丁 | 豬後腿肉6公斤白蘿蔔3公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤 | 針菇豆腐 | 豆腐6公斤金針菇1.5公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤 | 肉末時蔬 | 豬絞肉0.6公斤時蔬6公斤大蒜0.05公斤胡蘿蔔0.5公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 南瓜濃湯 | 南瓜2公斤冷凍花椰菜1公斤雞蛋0.6公斤玉米濃湯調理包 | 5.2 | 2 | 2.8 | 2.8 | 750 | 510 | 352 |
| P3 | 拌飯特餐 | 米7公斤糙米3公斤 | 美味棒腿 | 棒腿10公斤薑0.02公斤 | 拌飯配料 | 豬後腿肉1.5公斤胡蘿蔔0.5公斤甘藍4公斤大蒜0.05公斤 | 鐵板油腐 | 四角油豆腐4公斤脆筍1公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 大醬湯 | 乾裙帶菜0.15公斤柴魚片0.01公斤味噌 | 5 | 1.8 | 2.8 | 3.6 | 785 | 486 | 300 |
| P4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 三杯雞 | 肉雞9公斤洋蔥2.5公斤胡蘿蔔0.5公斤九層塔0.05公斤大蒜0.05公斤 | 肉絲季豆 | 豬後腿肉0.6公斤冷凍菜豆(莢)6公斤乾木耳0.01公斤蒜0.05公斤 | 蘿蔔豆干 | 白蘿蔔5公斤豆干2公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 黑糖粉圓奶 | 粉圓2公斤全脂奶粉1.5公斤黑砂糖1公斤 | 6.8 | 2 | 3.5 | 2.5 | 878 | 823 | 369 |
| P5 | 紫米飯 | 米10公斤黑秈糯米0.4公斤 | 椰香咖哩豬 | 豬後腿肉6公斤馬鈴薯2公斤洋蔥2公斤胡蘿蔔0.5公斤椰漿1.5公斤咖哩粉 | 豆包花椰 | 冷凍花椰菜6公斤豆包1公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤 | 番茄甘藍 | 豬絞肉0.6公斤甘藍5公斤大番茄1公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 肉絲金針湯 | 榨菜1.5公斤金針菜乾0.15公斤豬後腿肉1公斤薑0.02公斤 | 5.4 | 2.5 | 2.5 | 2.8 | 778 | 448 | 308 |

**110學年國民中學葷食Q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 |
| Q1 | 白米飯 | 米 | 蜜汁肉片 | 豬後腿肉 洋蔥 胡蘿蔔 白芝麻 二砂糖 | 鮮菇炒蛋 | 雞蛋 杏鮑菇 香菇 胡蘿蔔 | 香滷豆腐 | 豆腐 豆薯 大蒜 滷包 | 蔬菜 | 時蔬大骨湯 | 時蔬 薑 大骨 |
| Q2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷雞翅 | 三節翅 薑 滷包 | 肉絲時蔬 | 豬後腿肉 時蔬 乾木耳 大蒜 | 絞肉洋芋 | 馬鈴薯 胡蘿蔔 豬絞肉  | 蔬菜 | 魚皮湯 | 虱目魚皮 洋蔥 薑 蔥 |
| Q3 | 西式特餐 | 油麵 | 香酥魚柳 | 香酥魚柳 | 茄汁肉醬 | 豬後腿肉 大番茄 洋蔥 蕃茄醬 時蔬 | 清炒時瓜 | 時瓜 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 花椰濃湯 | 雞蛋 冷凍花椰菜 馬鈴薯 玉米濃湯調理包 |
| Q4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 筍干豬腳 | 豬後腿肉 麻竹筍干 豬後腳 大蒜  | 韮香豆干 | 豬後腿肉 豆干 韮菜 胡蘿蔔 大蒜 | 三杯杏鮑菇 | 杏鮑菇 九層塔 大蒜 洋蔥 | 蔬菜 | 綠豆湯 | 綠豆 二砂糖 |
| Q5 | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 豆瓣燒雞 | 肉雞 白蘿蔔 胡蘿蔔 大蒜 豆瓣醬 | 蔬香冬粉 | 冬粉 時蔬 胡蘿蔔 乾木耳 大蒜 | 蛋香時蔬 | 雞蛋 時蔬 乾香菇 大蒜 | 蔬菜 | 味噌豆腐湯 | 柴魚片 豆腐 味噌 |

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）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 | 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 | 蜜汁肉片 | 豬後腿肉6公斤洋蔥3公斤胡蘿蔔0.5公斤白芝麻二砂糖 | 鮮菇炒蛋 | 雞蛋4公斤杏鮑菇1公斤香菇1公斤胡蘿蔔0.5公斤 | 香滷豆腐 | 豆腐4公斤豆薯2公斤大蒜0.05公斤滷包 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 時蔬大骨湯 | 時蔬3公斤薑0.02公斤大骨0.6公斤 | 5 | 1.8 | 3.3 | 2.5 | 756 | 256 | 494 |
| Q2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 香滷雞翅 | 三節翅9公斤薑0.02公斤滷包 | 肉絲時蔬 | 豬後腿肉0.6公斤時蔬6公斤乾木耳0.01公斤大蒜0.05公斤 | 絞肉洋芋 | 馬鈴薯4公斤胡蘿蔔1公斤豬絞肉1公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 魚皮湯 | 虱目魚皮1.5公斤洋蔥1公斤薑0.02公斤蔥0.01公斤 | 5 | 1.5 | 3.3 | 2.5 | 708 | 118 | 160 |
| Q3 | 西式特餐 | 油麵15公斤 | 香酥魚柳 | 香酥魚柳6.5公斤 | 茄汁肉醬 | 豬後腿肉1.5公斤大番茄2公斤洋蔥2公斤時蔬2公斤蕃茄醬 | 清炒時瓜 | 時瓜8公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 花椰濃湯 | 雞蛋0.5公斤冷凍花椰菜1.5公斤馬鈴薯1.5公斤玉米濃湯調理包 | 5.2 | 2.3 | 2.5 | 2.5 | 718 | 118 | 93 |
| Q4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 筍干豬腳 | 豬後腿肉4公斤麻竹筍干2.5公斤豬後腳3公斤大蒜0.05公斤 | 韮香豆干 | 豬後腿肉1公斤豆干4公斤韮菜1公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤 | 三杯杏鮑菇 | 杏鮑菇4公斤九層塔0.05公斤洋蔥1公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 綠豆湯 | 綠豆2公斤二砂糖 | 5.8 | 2 | 3.3 | 3 | 839 | 403 | 117 |
| Q5 | 燕麥飯 | 米10公斤燕麥0.4公斤 | 豆瓣燒雞 | 肉雞9公斤白蘿蔔2公斤胡蘿蔔0.5公斤豆瓣醬 | 蔬香冬粉 | 冬粉1.2公斤時蔬2公斤胡蘿蔔0.5公斤乾木耳0.01公斤大蒜0.05公斤 | 蛋香時蔬 | 雞蛋0.6公斤時蔬7公斤乾香菇0.01公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 味噌豆腐湯 | 柴魚片0.02公斤豆腐2公斤味噌 | 6 | 1.9 | 2.6 | 2.5 | 775 | 130 | 171 |

**110學年國民中學葷食R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 |
| R1 | 白米飯 | 米 | 瓜仔肉 | 豬絞肉 醃漬花胡瓜 冬瓜 大蒜 | 肉絲玉菜 | 甘藍 豬後腿肉 胡蘿蔔 大蒜  | 塔香海茸 | 乾海帶 九層塔 大蒜 | 蔬菜 | 四神湯 | 雞豆 小薏仁 淮山片 肉丁 枸杞 |
| R2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 南瓜咖哩雞 | 肉雞 南瓜 胡蘿蔔 大蒜 洋蔥 咖哩粉 | 蘿蔔油腐 | 白蘿蔔 胡蘿蔔 四角油豆腐 大蒜 | 肉絲豆芽 | 豬後腿肉 綠豆芽 大蒜 乾木耳 | 蔬菜 | 時蔬排骨湯 | 時蔬 豬大排 薑 |
| R3 | 拌飯特餐 | 米 糙米 | 梅粉魚排 | 魚排 梅子粉 | 拌飯配料 | 豬絞肉 胡蘿蔔 甘藍 洋蔥大蒜 | 麵筋花椰 | 麵筋 冷凍花椰菜 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 冬瓜薑絲湯 | 冬瓜 薑 |
| R4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 後山鹹豬肉 | 鹹豬肉 洋蔥 青蔥 大蒜 胡蘿蔔 | 番茄炒蛋 | 雞蛋 大番茄 大蒜 蕃茄醬 | 水煮玉米段 | 甜玉米 | 蔬菜 | 芋圓嫩仙草 | 芋圓 二砂糖 仙草凍 |
| R5 | 芝麻飯 | 米 芝麻(熟) | 味噌肉片 | 豬後腿肉 洋蔥 大蒜 味噌 | 絞肉瓜粒 | 豬絞肉 時瓜 胡蘿蔔 乾木耳 大蒜 | 香滷豆腐 | 豆腐 豆薯 滷包 大蒜 | 蔬菜 | 海芽蛋花湯 | 乾裙帶菜 雞蛋 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）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 | 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 | 瓜仔肉 | 豬絞肉6公斤醃漬花胡瓜1.5公斤冬瓜2公斤大蒜0.05公斤 | 肉絲玉菜 | 甘藍6公斤豬後腿肉1公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤 | 塔香海茸 | 乾海帶5公斤九層塔0.05公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 四神湯 | 雞豆0.8公斤小薏仁1公斤淮山片0.2公斤肉丁2公斤枸杞 | 5 | 2.5 | 2.6 | 2.5 | 673 | 164 | 133 |
| R2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 南瓜咖哩雞 | 肉雞9公斤南瓜2.5公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤洋蔥1.5公斤咖哩粉 | 蘿蔔油腐 | 白蘿蔔6公斤胡蘿蔔0.5公斤四角油豆腐2.5公斤大蒜0.05公斤 | 肉絲豆芽 | 豬後腿肉0.6公斤綠豆芽6公斤大蒜0.05公斤乾木耳0.01公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 時蔬排骨湯 | 時蔬2公斤豬大排2公斤薑0.02公斤 | 5.3 | 2.2 | 2.9 | 2.4 | 694 | 278 | 590 |
| R3 | 拌飯特餐 | 米7公斤糙米3公斤 | 梅粉魚排 | 魚排6.5公斤梅子粉 | 拌飯配料 | 豬絞肉1.5公斤胡蘿蔔0.5公斤甘藍2公斤洋蔥1公斤大蒜0.05公斤 | 麵筋花椰 | 麵筋0.3公斤冷凍花椰菜6公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 冬瓜薑絲湯 | 冬瓜4公斤薑0.02公斤 | 5 | 1.9 | 2.3 | 3 | 903 | 137 | 94 |
| R4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 後山鹹豬肉 | 鹹豬肉6公斤洋蔥3公斤青蔥0.1公斤大蒜0.05公斤胡蘿蔔0.5公斤 | 番茄炒蛋 | 雞蛋5公斤大番茄3公斤大蒜0.05公斤蕃茄醬 | 水煮玉米段 | 甜玉米5公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 芋圓嫩仙草 | 芋圓1.5公斤二砂糖1公斤仙草凍6公斤 | 6.9 | 1.5 | 2.6 | 2.4 | 676 | 113 | 407 |
| R5 | 芝麻飯 | 米10公斤芝麻(熟)0.01公斤 | 味噌肉片 | 豬後腿肉6公斤洋蔥2.5公斤大蒜0.05公斤味噌 | 絞肉瓜粒 | 豬絞肉0.6公斤時瓜8公斤胡蘿蔔0.5公斤乾木耳0.01公斤大蒜0.05公斤 | 香滷豆腐 | 豆腐5公斤豆薯2公斤滷包大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 海芽蛋花湯 | 乾裙帶菜0.1公斤雞蛋0.6公斤薑0.02公斤 | 5 | 2.1 | 2.9 | 2.5 | 677 | 125 | 136 |

**110學年國民中學葷食S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 |
| S1 | 白米飯 | 米 | 銀蘿燒肉 | 豬後腿肉 白蘿蔔 胡蘿蔔 大蒜 | 鮪魚洋蔥蛋 | 雞蛋 鮪魚三明治罐頭 洋蔥 大蒜 黑胡椒粒 | 蜜汁豆干 | 豆干 滷包 | 蔬菜 | 時蔬大骨湯 | 時蔬 大骨 薑 |
| S2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷腿排 | 腿排 薑 滷包 | 豆包豆芽 | 豆包 綠豆芽 韮菜 大蒜  | 蔬香冬粉 | 冬粉 時蔬 胡蘿蔔 乾木耳 大蒜 | 蔬菜 | 時瓜湯 | 時瓜 大骨 薑 |
| S3 | 炊粉特餐 | 米粉 | 醬燒肉排 | 肉排 | 炊粉配料 | 甘藍 豬後腿肉 胡蘿蔔 紅蔥頭 乾香菇 大蒜 洋蔥 | 關東煮 | 甜玉米 白蘿蔔 胡蘿蔔 柴魚片 大蒜 | 蔬菜 | 三絲羹湯 | 脆筍 時蔬 雞蛋 乾木耳 |
| S4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香菇雞丁 | 肉雞 香菇 胡蘿蔔 大蒜 | 枸杞時瓜 | 時瓜 枸杞 大蒜 | 洋芋三色 | 馬鈴薯 胡蘿蔔 芹菜 豬絞肉 大蒜 | 蔬菜 | 椰漿西米露 | 綠豆 西谷米 二砂糖 椰漿 |
| S5 | 小米飯 | 米 小米 | 冬瓜絞肉 | 豬絞肉 冬瓜 乾香菇 大蒜 | 番茄豆腐 | 豆腐 豬絞肉 大番茄 大蒜 | 清炒高麗 | 甘藍 乾木耳 大蒜 | 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）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 | 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 | 銀蘿燒肉 | 豬後腿肉6公斤白蘿蔔3.5公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤 | 鮪魚洋蔥蛋 | 雞蛋3.5公斤鮪魚三明治罐頭1.5公斤洋蔥3公斤大蒜0.05公斤黑胡椒粒 | 蜜汁豆干 | 豆干4公斤滷包 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 時蔬大骨湯 | 時蔬3公斤大骨0.6公斤薑0.02公斤 | 5 | 1.7 | 3.8 | 2.8 | 804 | 317 | 245 |
| S2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 香滷腿排 | 腿排10公斤薑0.02公斤滷包 | 豆包豆芽 | 豆包0.6公斤綠豆芽6公斤韮蔡0.5公斤大蒜0.05公斤 | 蔬香冬粉 | 冬粉1.5公斤時蔬2公斤胡蘿蔔0.5公斤乾木耳0.01公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 時瓜湯 | 時瓜3公斤大骨0.6公斤薑0.02公斤 | 5.8 | 1.7 | 2.5 | 2.1 | 731 | 259 | 115 |
| S3 | 炊粉特餐 | 米粉6公斤 | 醬燒肉排 | 肉排6公斤 | 炊粉配料 | 甘藍4公斤豬後腿肉0.7公斤胡蘿蔔1公斤洋蔥1公斤紅蔥頭0.01公斤乾香菇0.01公斤大蒜0.05公斤 | 關東煮 | 甜玉米2公斤白蘿蔔4公斤胡蘿蔔0.5公斤柴魚片0.01公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 三絲羹湯 | 脆筍1公斤時蔬1公斤雞蛋1.5公斤乾木耳0.01公斤 | 3.2 | 2 | 2.2 | 2.1 | 534 | 306 | 192 |
| S4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 香菇雞丁 | 肉雞9公斤香菇1.5公斤胡蘿蔔1公斤大蒜0.05公斤 | 枸杞時瓜 | 時瓜8公斤枸杞0.01公斤大蒜0.05公斤 | 洋芋三色 | 馬鈴薯4公斤胡蘿蔔0.5公斤芹菜0.5公斤豬絞肉0.6公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 椰漿西米露 | 綠豆1公斤西谷米1公斤二砂糖椰漿1.5公斤 | 6.4 | 1.7 | 2.5 | 2.1 | 773 | 243 | 94 |
| S5 | 小米飯 | 米10公斤小米0.4公斤 | 冬瓜絞肉 | 豬絞肉6公斤冬瓜4公斤乾香菇0.01公斤大蒜0.05公斤 | 番茄豆腐 | 豆腐6公斤豬絞肉0.6公斤大番茄2公斤大蒜0.05公斤 | 清炒高麗 | 甘藍6公斤乾木耳0.01公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 時蔬湯 | 時蔬3公斤大骨0.6公斤薑0.02公斤 | 5.2 | 2.1 | 2.6 | 2.4 | 720 | 338 | 72 |

**110學年國民中學葷食T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 |
| T1 | 白米飯 | 米 | 咖哩肉丁 | 豬後腿肉 洋蔥 胡蘿蔔 大蒜 馬鈴薯 咖哩粉 | 肉絲時蔬 | 豬後腿肉 時蔬 大蒜 | 塔香炒蛋 | 雞蛋 九層塔 大蒜 | 蔬菜 | 海芽小魚干湯 | 乾裙帶菜 大骨 薑 小魚干 |
| T2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 打拋豬 | 豬絞肉 九層塔 洋蔥 大蒜 大番茄 | 家常豆腐 | 豆腐 金針菇 乾木耳 大蒜 | 銀蘿絞肉 | 豬絞肉 白蘿蔔 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 時瓜大骨湯 | 時瓜 大骨 薑 |

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）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 | 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 | 咖哩肉丁 | 豬後腿肉6公斤洋蔥2公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤馬鈴薯2公斤咖哩粉 | 肉絲時蔬 | 豬後腿肉0.6公斤時蔬6公斤大蒜0.05公斤 | 塔香炒蛋 | 雞蛋5.5公斤九層塔0.02公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 海芽小魚干湯 | 乾裙帶菜0.2公斤大骨0.6公斤薑0.02公斤小魚干0.1公斤 | 5.2 | 1.4 | 2.7 | 2.1 | 696 | 174 | 364 |
| T2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | **打拋豬** | 豬絞肉6公斤九層塔0.2公斤洋蔥2.5公斤大蒜0.05公斤大番茄2.5公斤 | 家常豆腐 | 豆腐6公斤金針菇0.5公斤乾木耳0.01公斤大蒜0.05公斤 | 銀蘿絞肉 | 豬絞肉1公斤白蘿蔔7公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 時瓜大骨湯 | 時瓜4公斤大骨0.6公斤薑0.01公斤 | 5 | 2.3 | 2.8 | 2.6 | 735 | 192 | 272 |

**110學年度下學期國民小學5月份葷食菜單(B案)-清泉商行 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** | **蔬菜** | **湯 品 類** | **湯品****食材明細** | **全榖****雜糧** | **蔬菜** | **豆魚****雞蛋肉** | **油脂堅果種子** | **熱量** | **水果** | **鈣** | **鈉** |
| **2** | **一** | P1 | 白米飯 | 米 | 冬瓜絞肉 | 豬絞肉 冬瓜 乾香菇 大蒜 | 肉絲時蔬 | 豬後腿肉 時蔬 乾香菇 大蒜 | 蔬菜 | 時蔬大骨湯 | 時蔬 薑 大骨 | 5 | 1.7 | 2.1 | 3 | 686 |  | 336 | 211 |
| **3** | **二** | P2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 白玉肉丁 | 豬後腿肉 白蘿蔔 大蒜 | 針菇豆腐 | 豆腐 金針菇 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 南瓜濃湯 | 南瓜 冷凍花椰菜 雞蛋 玉米濃湯調理包 | 5.2 | 1.3 | 2.6 | 2.5 | 704 |  | 340 | 198 |
| **4** | **三** | P3 | 拌飯特餐 | 米 糙米 | 美味棒腿 | 棒腿 薑 | 拌飯配料 | 豬後腿肉 胡蘿蔔 甘藍 大蒜  | 蔬菜 | 大醬湯 | 乾裙帶菜 柴魚片 味噌 | 5 | 1.7 | 2.9 | 2.5 | 707 |  | 324 | 222 |
| **5** | **四** | P4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 三杯雞 | 肉雞 洋蔥 胡蘿蔔 九層塔 大蒜 | 肉絲季豆 | 豬後腿肉 冷凍菜豆(莢) 乾木耳 蒜  | 蔬菜 | 黑糖粉圓奶 | 粉圓 黑砂糖 全脂奶粉 | 6.8 | 1.6 | 3 | 22 | 810 |  | 682 | 307 |
| **6** | **五** | P5 | 紫米飯 | 米 黑秈糯米 | 椰香咖哩豬 | 豬後腿肉 馬鈴薯 洋蔥 胡蘿蔔 椰漿 咖哩粉 | 豆包花椰 | 冷凍花椰菜 豆包 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 肉絲金針湯 | 榨菜 金針菜乾 豬後腿肉 薑  | 5.4 | 1.9 | 2.6 | 2.5 | 732 |  | 339 | 236 |
| **9** | **一** | Q1 | 白米飯 | 米 | 蜜汁肉片 | 豬後腿肉 洋蔥 胡蘿蔔 白芝麻 二砂糖 | 鮮菇炒蛋 | 雞蛋 杏鮑菇 香菇 大蒜 胡蘿蔔 | 蔬菜 | 時蔬大骨湯 | 時蔬 薑 大骨 | 5 | 1.6 | 2.8 | 2 | 691 |  | 157 | 490 |
| **10** | **二** | Q2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷雞翅 | 三節翅 薑 滷包 | 肉絲時蔬 | 豬後腿肉 時蔬 乾木耳 大蒜 | 蔬菜 | 魚皮湯 | 虱目魚皮 洋蔥 薑 蔥 | 5 | 1.4 | 3 | 1.5 | 678 |  | 113 | 144 |
| **11** | **三** | Q3 | 西式特餐 | 油麵 | 香酥魚柳 | 香酥魚柳 | 茄汁肉醬 | 豬後腿肉 大番茄 洋蔥 蕃茄醬 時蔬 | 蔬菜 | 花椰濃湯 | 雞蛋 冷凍花椰菜 馬鈴薯 玉米濃湯調理包 | 5.2 | 1.6 | 2.5 | 2 | 678 |  | 103 | 88 |
| **12** | **四** | Q4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 筍干豬腳 | 豬後腿肉 麻竹筍干 豬後腳 大蒜  | 韮香豆干 | 豬後腿肉 豆干 韮菜 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 綠豆湯 | 綠豆 二砂糖 | 5.8 | 1.5 | 3.3 | 2 | 781 |  | 400 | 120 |
| **13** | **五** | Q5 | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 豆瓣燒雞 | 肉雞 白蘿蔔 胡蘿蔔 大蒜 豆瓣醬 | 蔬香冬粉 | 冬粉 時蔬 胡蘿蔔 乾木耳 大蒜 | 蔬菜 | 味噌豆腐湯 | 柴魚片 豆腐 味噌 | 6 | 1.2 | 2.5 | 2 | 728 |  | 99 | 146 |
| **16** | **一** | R1 | 白米飯 | 米 | 瓜仔肉 | 豬絞肉 醃漬花胡瓜 冬瓜 大蒜 | 肉絲玉菜 | 甘藍 豬後腿肉 胡蘿蔔 大蒜 香菇 | 蔬菜 | 四神湯 | 雞豆 小薏仁 淮山片 肉丁 枸杞 | 5 | 2 | 2.3 | 2.3 | 660 |  | 132 | 124 |
| **17** | **二** | R2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 南瓜咖哩雞 | 肉雞 南瓜 胡蘿蔔 大蒜 洋蔥咖哩粉 | 蘿蔔油腐 | 白蘿蔔 胡蘿蔔 四角油豆腐 大蒜 | 蔬菜 | 時蔬排骨湯 | 時蔬 豬大排 薑 | 5.3 | 1.7 | 2.9 | 2.2 | 673 |  | 160 | 117 |
| **18** | **三** | R3 | 拌飯特餐 | 米 糙米 | 梅粉魚排 | 魚排 梅子粉 | 拌飯配料 | 豬絞肉 胡蘿蔔 甘藍 洋蔥大蒜 | 蔬菜 | 冬瓜薑絲湯 | 冬瓜 薑 | 5 | 1.2 | 2.1 | 2.5 | 586 |  | 108 | 82 |
| **19** | **四** | R4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 後山鹹豬肉 | 鹹豬肉 洋蔥 青蔥 大蒜 胡蘿蔔 | 番茄炒蛋 | 雞蛋 大番茄 大蒜 蕃茄醬 | 蔬菜 | 芋圓嫩仙草 | 芋圓 二砂糖 仙草凍 | 6.3 | 1.5 | 2.3 | 2.2 | 724 |  | 110 | 406 |
| **20** | **五** | R5 | 芝麻飯 | 米 芝麻(熟) | 味噌肉片 | 豬後腿肉 洋蔥 大蒜 味噌 | 絞肉瓜粒 | 豬絞肉 時瓜 胡蘿蔔 乾木耳 大蒜 | 蔬菜 | 海芽蛋花湯 | 乾裙帶菜 雞蛋 薑 | 5 | 1.9 | 2 | 2.3 | 613 |  | 116 | 113 |
| **23** | **一** | S1 | 白米飯 | 米 | 銀蘿燒肉 | 豬後腿肉 白蘿蔔 胡蘿蔔 大蒜 | 鮪魚洋蔥蛋 | 雞蛋 鮪魚三明治罐頭 洋蔥 大蒜 黑胡椒粒 | 蔬菜 | 時蔬大骨湯 | 時蔬 大骨 薑 | 5 | 1.7 | 2.8 | 2.3 | 706 |  | 243 | 198 |
| **24** | **二** | S2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷腿排 | 腿排 薑 滷包 | 豆包豆芽 | 豆包 綠豆芽 韮菜 大蒜  | 蔬菜 | 時瓜湯 | 時瓜 大骨 薑 | 5 | 1.5 | 2.5 | 2 | 665 |  | 246 | 107 |
| **25** | **三** | S3 | 炊粉特餐 | 米粉 | 醬燒肉排 | 肉排 | 炊粉配料 | 甘藍 豬後腿肉 胡蘿蔔 紅蔥頭 乾香菇 大蒜 洋蔥 | 蔬菜 | 三絲羹湯 | 脆筍 時蔬 雞蛋 乾木耳 | 3 | 1.5 | 2.2 | 1.9 | 498 |  | 240 | 185 |
| **26** | **四** | S4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香菇雞丁 | 肉雞 香菇 胡蘿蔔 大蒜 | 枸杞時瓜 | 時瓜 枸杞 大蒜 | 蔬菜 | 椰漿西米露 | 綠豆 西谷米 二砂糖 椰漿 | 6 | 1.6 | 2.3 | 2 | 723 |  | 232 | 81 |
| **27** | **五** | S5 | 小米飯 | 米 小米 | 冬瓜絞肉 | 豬絞肉 冬瓜 乾香菇 大蒜 | 番茄豆腐 | 豆腐 豬絞肉 大番茄 大蒜 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 大骨 薑 | 5.2 | 1.6 | 2.6 | 2.1 | 694 |  | 312 | 67 |
| **30** | **一** | T1 | 白米飯 | 米 | 咖哩肉丁 | 豬後腿肉 洋蔥 胡蘿蔔 大蒜 馬鈴薯 咖哩粉 | 肉絲時蔬 | 豬後腿肉 時蔬 大蒜 | 蔬菜 | 海芽小魚干湯 | 乾裙帶菜 大骨 薑 小魚干 | 5.2 | 1.4 | 2 | 1.7 | 626 |  | 164 | 347 |
| **31** | **二** | T2 | 白米飯 | 米 | 冬瓜絞肉 | 豬絞肉 冬瓜 乾香菇 大蒜 | 肉絲時蔬 | 豬後腿肉 時蔬 乾香菇 大蒜 | 蔬菜 | 時瓜大骨湯 | 時瓜 大骨 薑 | 5 | 1.8 | 2.4 | 2.1 | 670 |  | 175 | 253 |

**過敏原警語:「本月產品含有甲殼類、花生、雞蛋、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、星期五的蔬菜為有機蔬菜。二、為使食材供貨順利與申請三章一Q、P1主菜改為冬瓜絞肉、副菜一改為肉絲時蔬、湯品改為時蔬大骨湯、P3主菜改為美味棒腿、P4主菜改為三杯雞、副菜一改為肉絲季豆、P5主菜改為咖哩肉丁、湯品改為肉絲金針湯、Q1主菜改為蜜汁肉片、副菜一改為鮮菇炒蛋、湯品改為時蔬大骨湯、Q3主食改為油麵、R1主菜改為瓜仔肉、副菜一改為肉絲玉菜、湯品改為四神湯、湯品改為時蔬大骨湯、R4主菜改為洋芋燉肉、R5湯品改為海牙蛋花湯、S2主菜給維香滷腿排、副菜一改為豆包豆芽、S4副菜一改為枸杞時瓜、T1主菜改為咖哩肉丁、副菜一改為肉絲時蔬。

**110學年國民小學葷食P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 |
| P1 | 白米飯 | 米 | 冬瓜絞肉 | 豬絞肉 冬瓜 乾香菇 大蒜 | 肉絲時蔬 | 豬後腿肉 時蔬 乾香菇 大蒜 | 蔬菜 | 時蔬大骨湯 | 時蔬 薑 大骨 |
| P2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 白玉肉丁 | 豬後腿肉 白蘿蔔 大蒜 | 針菇豆腐 | 豆腐 金針菇 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 南瓜濃湯 | 南瓜 冷凍花椰菜 雞蛋 玉米濃湯調理包 |
| P3 | 拌飯特餐 | 米 糙米 | 美味棒腿 | 棒腿 薑 | 拌飯配料 | 豬後腿肉 胡蘿蔔 甘藍 大蒜 | 蔬菜 | 大醬湯 | 乾裙帶菜 柴魚片 味噌 |
| P4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 三杯雞 | 肉雞 洋蔥 胡蘿蔔 九層塔 大蒜 | 肉絲季豆 | 豬後腿肉 冷凍菜豆(莢) 乾木耳 蒜  | 蔬菜 | 黑糖粉圓奶 | 粉圓 全脂奶粉 黑砂糖 |
| P5 | 紫米飯 | 米 黑秈糯米 | 椰香咖哩豬 | 豬後腿肉 馬鈴薯 洋蔥 胡蘿蔔 椰漿 咖哩粉 | 豆包花椰 | 冷凍花椰菜 豆包 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 肉絲金針湯 | 榨菜 金針菜乾 豬後腿肉 薑  |

P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 |
| P1 | 白米飯 | 米10公斤 | 冬瓜絞肉 | 豬絞肉6公斤冬瓜3公斤乾香菇0.01公斤大蒜0.05公斤 | 肉絲時蔬 | 豬後腿肉1公斤時蔬5公斤乾香菇0.01公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 時蔬大骨湯 | 時蔬3公斤薑0.02公斤大骨0.6公斤 | 5 | 1.7 | 2.1 | 3 | 686 | 336 | 211 |
| P2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 白玉肉丁 | 豬後腿肉6公斤白蘿蔔3公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤 | 針菇豆腐 | 豆腐6公斤金針菇1.5公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 南瓜濃湯 | 南瓜2公斤冷凍花椰菜1公斤雞蛋0.6公斤玉米濃湯調理包 | 5.2 | 1.3 | 2.6 | 2.5 | 704 | 340 | 198 |
| P3 | 拌飯特餐 | 米7公斤糙米3公斤 | 美味棒腿 | 棒腿10公斤薑0.05公斤 | 拌飯配料 | 豬後腿肉1.5公斤胡蘿蔔0.5公斤甘藍4公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 大醬湯 | 乾裙帶菜0.15公斤柴魚片0.01公斤味噌 | 5 | 1.7 | 2.9 | 2.5 | 707 | 324 | 222 |
| P4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 三杯雞 | 肉雞9公斤洋蔥2.5公斤胡蘿蔔0.5公斤九層塔0.05公斤大蒜0.05公斤 | 肉絲季豆 | 豬後腿肉0.6公斤冷凍菜豆(莢)6公斤乾木耳0.01公斤蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 黑糖粉圓奶 | 粉圓2公斤全脂奶粉1.5公斤黑砂糖1公斤 | 6.8 | 1.6 | 3 | 22 | 810 | 682 | 307 |
| P5 | 紫米飯 | 米10公斤黑秈糯米0.4公斤 | 椰香咖哩豬 | 豬後腿肉6公斤馬鈴薯2公斤洋蔥2公斤胡蘿蔔0.5公斤椰漿1.5公斤咖哩粉 | 豆包花椰 | 冷凍花椰菜5.5公斤豆包1公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 肉絲金針湯 | 榨菜1.5公斤金針菜乾0.15公斤豬後腿肉1公斤薑0.02公斤 | 5.4 | 1.9 | 2.6 | 2.5 | 732 | 339 | 236 |

**110學年國民小學葷食Q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 |
| Q1 | 白米飯 | 米 | 蜜汁肉片 | 豬後腿肉 洋蔥 胡蘿蔔 白芝麻 二砂糖 | 鮮菇炒蛋 | 雞蛋 杏鮑菇 香菇 大蒜 胡蘿蔔 | 蔬菜 | 時蔬大骨湯 | 時蔬 薑 大骨 |
| Q2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷雞翅 | 三節翅 薑 滷包 | 肉絲時蔬 | 豬後腿肉 時蔬 乾木耳 大蒜 | 蔬菜 | 魚皮湯 | 虱目魚皮 洋蔥 薑 蔥 |
| Q3 | 西式特餐 | 油麵 | 香酥魚柳 | 香酥魚柳 | 茄汁肉醬 | 豬後腿肉 大番茄 洋蔥 蕃茄醬 時蔬 | 蔬菜 | 花椰濃湯 | 雞蛋 冷凍花椰菜 馬鈴薯 玉米濃湯調理包 |
| Q4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 筍干豬腳 | 豬後腿肉 麻竹筍干 豬後腳 大蒜  | 韮香豆干 | 豬後腿肉 豆干 韮菜 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 綠豆湯 | 綠豆 二砂糖 |
| Q5 | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 豆瓣燒雞 | 肉雞 白蘿蔔 胡蘿蔔 大蒜 豆瓣醬 | 蔬香冬粉 | 冬粉 時蔬 胡蘿蔔 乾木耳 大蒜 | 蔬菜 | 味噌豆腐湯 | 柴魚片 豆腐 味噌 |

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）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 |
| Q1 | 白米飯 | 米10公斤 | 蜜汁肉片 | 豬後腿肉6公斤洋蔥3公斤胡蘿蔔0.5公斤白芝麻二砂糖 | 鮮菇炒蛋 | 雞蛋4公斤杏鮑菇1公斤香菇1公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 時蔬大骨湯 | 時蔬3公斤薑0.02公斤大骨0.6公斤 | 5 | 1.6 | 2.8 | 2 | 691 | 157 | 490 |
| Q2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 香滷雞翅 | 三節翅9公斤薑0.02公斤滷包 | 肉絲時蔬 | 豬後腿肉0.6公斤時蔬6公斤乾木耳0.01公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 魚皮湯 | 虱目魚皮1.5公斤洋蔥1公斤薑0.02公斤蔥0.01公斤 | 5 | 1.4 | 3 | 1.5 | 678 | 113 | 144 |
| Q3 | 西式特餐 | 油麵15公斤 | 香酥魚柳 | 香酥魚柳6.5公斤 | 茄汁肉醬 | 豬後腿肉1.5公斤大番茄2公斤洋蔥2公斤時蔬2公斤蕃茄醬 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 花椰濃湯 | 雞蛋0.5公斤冷凍花椰菜1.5公斤馬鈴薯1.5公斤玉米濃湯調理包 | 5.2 | 1.6 | 2.5 | 2 | 678 | 103 | 88 |
| Q4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 筍干豬腳 | 豬後腿肉4公斤麻竹筍干2.5公斤豬後腳3公斤大蒜0.05公斤 | 韮香豆干 | 豬後腿肉1公斤豆干4公斤韮菜1公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 綠豆湯 | 綠豆2公斤二砂糖 | 5.8 | 1.5 | 3.3 | 2 | 781 | 400 | 120 |
| Q5 | 燕麥飯 | 米10公斤燕麥0.4公斤 | 豆瓣燒雞 | 肉雞9公斤白蘿蔔2公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤豆瓣醬 | 蔬香冬粉 | 冬粉1.2公斤時蔬2公斤胡蘿蔔0.5公斤乾木耳0.01公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 味噌豆腐湯 | 柴魚片0.02公斤豆腐2公斤味噌 | 6 | 1.2 | 2.5 | 2 | 728 | 99 | 146 |

**110學年國民小學葷食R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 |
| R1 | 白米飯 | 米 | 瓜仔肉 | 豬絞肉 醃漬花胡瓜 冬瓜 大蒜 | 肉絲玉菜 | 甘藍豬後腿肉胡蘿蔔 大蒜 香菇 | 蔬菜 | 四神湯 | 雞豆 小薏仁 淮山片 肉丁 枸杞 |
| R2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 南瓜咖哩雞 | 肉雞 南瓜 胡蘿蔔 大蒜 洋蔥咖哩粉 | 蘿蔔油腐 | 白蘿蔔 胡蘿蔔 四角油豆腐 大蒜 | 蔬菜 | 時蔬排骨湯 | 時蔬 豬大排 薑 |
| R3 | 拌飯特餐 | 米 糙米 | 梅粉魚排 | 魚排 梅子粉 | 拌飯配料 | 豬絞肉 胡蘿蔔 甘藍 洋蔥大蒜 | 蔬菜 | 冬瓜薑絲湯 | 冬瓜 薑 |
| R4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 後山鹹豬肉 | 鹹豬肉 洋蔥 青蔥 大蒜 胡蘿蔔 | 番茄炒蛋 | 雞蛋 大番茄 大蒜 蕃茄醬 | 蔬菜 | 芋圓嫩仙草 | 芋圓 二砂糖 仙草凍 |
| R5 | 芝麻飯 | 米 芝麻(熟) | 味噌肉片 | 豬後腿肉 洋蔥 大蒜 味噌 | 絞肉瓜粒 | 豬絞肉 時瓜 胡蘿蔔 乾木耳 大蒜 | 蔬菜 | 海芽蛋花湯 | 乾裙帶菜 雞蛋 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）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 |
| R1 | 白米飯 | 米10公斤 | 瓜仔肉 | 豬絞肉6公斤醃漬花胡瓜1.5公斤冬瓜2公斤大蒜0.05公斤 | 肉絲玉菜 | 甘藍6公斤豬後腿肉1公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 四神湯 | 雞豆0.8公斤小薏仁1公斤淮山片0.2公斤肉丁2公斤枸杞 | 5 | 2 | 2.3 | 2.3 | 660 | 132 | 124 |
| R2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 南瓜咖哩雞 | 肉雞9公斤南瓜2.5公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤洋蔥1.5公斤咖哩粉 | 蘿蔔油腐 | 白蘿蔔6公斤胡蘿蔔0.5公斤四角油豆腐2.5公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 時蔬排骨湯 | 時蔬2公斤豬大排2公斤薑0.02公斤 | 5.3 | 1.7 | 2.9 | 2.2 | 673 | 160 | 117 |
| R3 | 拌飯特餐 | 米7公斤糙米3公斤 | 梅粉魚排 | 魚排6.5公斤梅子粉 | 拌飯配料 | 豬絞肉1.5公斤胡蘿蔔0.5公斤甘藍2公斤洋蔥1公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 冬瓜薑絲湯 | 冬瓜4公斤薑0.02公斤 | 5 | 1.2 | 2.1 | 2.5 | 586 | 108 | 82 |
| R4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 後山鹹豬肉 | 鹹豬肉6公斤洋蔥3公斤青蔥0.1公斤大蒜0.05公斤胡蘿蔔0.5公斤 | 番茄炒蛋 | 雞蛋5公斤大番茄3公斤大蒜0.05公斤蕃茄醬 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 芋圓嫩仙草 | 芋圓1.5公斤二砂糖1公斤仙草凍6公斤 | 6.3 | 1.5 | 2.3 | 2.2 | 724 | 110 | 406 |
| R5 | 芝麻飯 | 米10公斤芝麻(熟)0.01公斤 | 味噌肉片 | 豬後腿肉6公斤洋蔥2.5公斤大蒜0.05公斤味噌 | 絞肉瓜粒 | 豬絞肉0.6公斤時瓜8公斤胡蘿蔔1公斤乾木耳0.01公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 海芽蛋花湯 | 乾裙帶菜0.1公斤雞蛋0.6公斤薑0.02公斤 | 5 | 1.9 | 2 | 2.3 | 613 | 116 | 113 |

**110學年國民小學葷食S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 |
| S1 | 白米飯 | 米 | 銀蘿燒肉 | 豬後腿肉 白蘿蔔 胡蘿蔔 大蒜 | 鮪魚洋蔥蛋 | 雞蛋 鮪魚三明治罐頭 洋蔥 大蒜 黑胡椒粒 | 蔬菜 | 玉菜大骨湯 | 甘藍 大骨 薑 |
| S2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷腿排 | 腿排 薑 滷包 | 豆包豆芽 | 豆包 綠豆芽 韮菜 大蒜 | 蔬菜 | 時瓜湯 | 時瓜 大骨 薑 |
| S3 | 炊粉特餐 | 米粉 | 醬燒肉排 | 肉排 | 炊粉配料 | 甘藍 豬後腿肉 胡蘿蔔 紅蔥頭 乾香菇 大蒜 洋蔥 | 蔬菜 | 三絲羹湯 | 脆筍 時蔬 雞蛋 乾木耳 |
| S4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香菇雞丁 | 肉雞 香菇 胡蘿蔔 大蒜 | 枸杞時瓜 | 蒲瓜 枸杞 大蒜 | 蔬菜 | 椰漿西米露 | 綠豆 西谷米 二砂糖 椰漿 |
| S5 | 小米飯 | 米 小米 | 冬瓜絞肉 | 豬絞肉 冬瓜 乾香菇 大蒜 | 番茄豆腐 | 豆腐 豬絞肉 大番茄 大蒜 | 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）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 |
| S1 | 白米飯 | 米10公斤 | 銀蘿燒肉 | 豬後腿肉6公斤白蘿蔔3.5公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤 | 鮪魚洋蔥蛋 | 雞蛋3.5公斤鮪魚三明治罐頭1.5公斤洋蔥3公斤大蒜0.05公斤黑胡椒粒 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 時蔬大骨湯 | 時蔬3公斤大骨0.6公斤薑0.02公斤 | 5 | 1.7 | 2.8 | 2.3 | 706 | 243 | 198 |
| S2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 香滷腿排 | 腿排10公斤薑0.02公斤滷包 | 豆包豆芽 | 豆包0.6公斤綠豆芽6公斤韮蔡0.5公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 時瓜湯 | 時瓜3公斤大骨0.6公斤薑0.02公斤 | 5 | 1.5 | 2.5 | 2 | 665 | 246 | 107 |
| S3 | 炊粉特餐 | 米粉6公斤 | 醬燒肉排 | 肉排6公斤 | 炊粉配料 | 甘藍4公斤豬後腿肉0.7公斤胡蘿蔔1公斤洋蔥1公斤紅蔥頭0.01公斤乾香菇0.01公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 三絲羹湯 | 脆筍1公斤時蔬1公斤雞蛋1.5公斤乾木耳0.01公斤 | 3 | 1.5 | 2.2 | 1.9 | 498 | 240 | 185 |
| S4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 香菇雞丁 | 肉雞9公斤香菇1.5公斤胡蘿蔔1公斤大蒜0.05公斤 | 枸杞時瓜 | 時瓜8公斤枸杞0.01公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 椰漿西米露 | 綠豆1公斤西谷米1公斤二砂糖椰漿1.5公斤 | 6 | 1.6 | 2.3 | 2 | 723 | 232 | 81 |
| S5 | 小米飯 | 米10公斤小米0.4公斤 | 冬瓜絞肉 | 豬絞肉6公斤冬瓜4公斤乾香菇0.01公斤大蒜0.05公斤 | 番茄豆腐 | 豆腐6公斤豬絞肉0.6公斤大番茄2公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 時蔬湯 | 時蔬3公斤大骨0.6公斤薑0.02公斤 | 5.2 | 1.6 | 2.6 | 2.1 | 694 | 312 | 67 |

**110學年國民小學葷食T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 |
| T1 | 白米飯 | 米 | 咖哩肉丁 | 豬後腿肉 洋蔥 胡蘿蔔 大蒜 馬鈴薯 咖哩粉 | 肉絲時蔬 | 豬後腿肉 時蔬 大蒜 | 蔬菜 | 海芽小魚干湯 | 乾裙帶菜 大骨 薑 小魚干 |
| T2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 打拋豬 | 豬絞肉 豆薯 九層塔 洋蔥 大蒜 大番茄 | 家常豆腐 | 豆腐 金針菇 乾木耳 大蒜 | 蔬菜 | 時瓜大骨湯 | 時瓜 大骨 薑 |

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）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 |
| T1 | 白米飯 | 米10公斤 | 咖哩肉丁 | 豬後腿肉6公斤洋蔥2公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤馬鈴薯2公斤咖哩粉 | 肉絲時蔬 | 豬後腿肉0.6公斤時蔬6公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 海芽小魚干湯 | 乾裙帶菜0.2公斤大骨0.6公斤薑0.02公斤小魚干0.1公斤 | 5.2 | 1.4 | 2 | 1.7 | 626 | 164 | 347 |
| T2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | **打拋豬** | 豬絞肉6公斤九層塔0.2公斤洋蔥2.5公斤大蒜0.05公斤大番茄2.5公斤 | 家常豆腐 | 豆腐6公斤金針菇0.5公斤乾木耳0.01公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 時瓜大骨湯 | 時瓜4公斤大骨0.6公斤薑0.01公斤 | 5 | 1.8 | 2.4 | 2.1 | 670 | 175 | 253 |