**110學年度上學期國民中學9月份葷食菜單(B案)-清泉公司**  **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 | 三 | D3 | 油飯特餐 | 米 糯米 | 香滷肉排 | 肉排 | 油飯配料 | 肉絲 乾香菇 桶筍(麻竹筍) 油蔥酥 蒜 | 肉絲玉菜 |  肉絲 高麗菜蒜 | 蔬菜 | 時蔬雞湯 | 時蔬 紅蘿蔔 肉雞 薑 | 5.5 | 1.9 | 3.1 | 3.1 | 805 |  | 323 | 282 |
| 2 | 四 | D4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 洋蔥肉絲 | 肉絲 洋蔥 紅蘿蔔 蒜 | 番茄炒蛋 | 蛋 番茄蒜 番茄醬 | 滷味雙拼 |  豆皮 豆干 蒜 | 蔬菜 | 枸杞銀耳湯 | 枸杞 蓮子 白木耳 二砂糖 紅棗 | 5 | 2.1 | 2.9 | 2.8 | 746 |  | 310 | 263 |
| 3 | 五 | D5 | 小米飯 | 米 小米 | 三杯雞 | 肉雞 杏鮑菇 九層塔 紅蘿蔔 蒜 | 時瓜絞肉 | 絞肉 時瓜 蒜 | 白玉凍腐 | 凍豆腐 紅蘿蔔 白蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 針菇排骨湯 | 紅蘿蔔 金針菇 排骨 薑 | 5.2 | 2.1 | 3.1 | 3 | 784 |  | 222 | 383 |
| 6 | 一 | E1 | 白米飯 | 米 | 地瓜燒肉 | 豬後腿肉 地瓜 紅蘿蔔 蒜 | 鮪魚玉米蛋 | 蛋 鮪魚罐 冷凍玉米粒 洋蔥 蒜 | 塔香海茸 | 海帶茸 九層塔 肉絲 蒜 | 蔬菜 | 味噌洋蔥湯 | 柴魚片 味噌 洋蔥 | 5.5 | 1.6 | 3 | 3 | 786 |  | 119 | 475 |
| 7 | 二 | E2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷棒腿 | 棒腿 滷包 | 肉絲花椰 | 肉絲 冷凍花椰菜 紅蘿蔔蒜  | 筍干凍腐 | 凍豆腐 筍干 蒜 | 蔬菜 | 蘿蔔玉米湯 | 白蘿蔔 玉米段 排骨 薑 | 5.3 | 2.2 | 3.5 | 2.5 | 801 |  | 85 | 194 |
| 8 | 三 | E3 | 西式特餐 | 麵條 | 西式配料 | 絞 肉洋蔥 彩椒 番茄 | 特餐配料 | 芹菜 蒜 番茄醬 | 肉絲玉菜 | 肉絲 高麗菜 蒜 | 蔬菜 | 南瓜濃湯 | 蛋 南瓜 玉米濃湯調理包 紅蘿蔔 | 5.3 | 2.2 | 2.5 | 2.5 | 736 |  | 85 | 87 |
| 9 | 四 | E4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 咕咾雞 | 肉雞 鳳梨罐頭 洋蔥 蒜 番茄醬 | 針菇白菜 | 蛋 金針菇 大白菜 薑 | 豆包瓜粒 | 豆包 冬瓜 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 仙草甜湯 | 仙草凍 湯圓 二砂糖 | 5.8 | 2.1 | 2.7 | 3 | 796 |  | 63 | 144 |
| 10 | 五 | E5 | 紫米飯 | 米 紫米 | 糖醋排骨 | 豬後腿肉 排骨 刈薯 洋蔥 紅蘿蔔 醋 | 家常豆腐 | 豆腐 紅蘿蔔 絞肉 蒜 濕香菇 | 螞蟻上樹 | 冬粉 絞肉 時蔬 乾木耳 紅蘿蔔  | 蔬菜 | 紫菜湯 | 紫菜 柴魚片 薑 | 6.2 | 1.8 | 3 | 2.5 | 815 |  | 393 | 528 |
| 11 | 六 | G2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香酥魚排 | 魚排 | 蔬菜佃煮 | 番茄 白蘿蔔 玉米段 蒜 | 洋蔥油腐 | 油豆腐 洋蔥 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 榨菜針菇湯 | 榨菜 金針菇 肉絲 薑 | 5.3 | 2 | 3.1 | 3.1 | 793 |  | 340 | 258 |
| 13 | 一 | F1 | 白米飯 | 米 | 照燒豬柳 | 豬後腿肉 白蘿蔔 紅蘿蔔 醬油 二砂糖 | 番茄炒蛋 | 蛋 番茄 蒜 番茄醬 | 清炒花椰 | 冷凍花椰菜 蒜紅 蘿蔔 | 蔬菜 | 山藥肉絲湯 | 山藥 肉絲 薑 枸杞  | 5 | 2.5 | 2.7 | 2.5 | 728 |  | 95 | 142 |
| 14 | 二 | F2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 瓜仔雞 | 肉雞 醬瓜 濕香菇 蒜 | 家常豆腐 | 豆腐 絞肉 洋蔥 木耳絲  | 針菇玉菜 | 金針菇 高麗菜 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 紅蘿蔔 肉絲 薑 | 5 | 2.7 | 2.7 | 2.5 | 733 |  | 130 | 481 |
| 15 | 三 | F3 | 丼飯特餐 | 米 糙米 | 丼飯配料 | 豬後腿肉 洋蔥 冷凍玉米粒  | 特餐配料 | 彩椒 柴魚片 海苔絲 | 炒三絲 | 肉絲 筍絲 紅蘿蔔 蒜  | 蔬菜 | 香菇雞湯 | 濕香菇 白蘿蔔 肉雞 薑  | 5.5 | 2 | 2.8 | 2 | 735 |  | 172 | 115 |
| 16 | 四 | F4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷腿排 | 腿排 薑 | 時瓜肉絲 | 肉絲 時瓜 紅蘿蔔 蒜 | 肉絲白菜 | 肉絲 大白菜 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 冬瓜粉圓湯 | 粉圓 冬瓜磚 二砂糖 | 6.5 | 1.8 | 3.8 | 2 | 875 |  | 221 | 248 |
| 17 | 五 | F5 | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 咖哩肉片 | 豬後腿肉 馬鈴薯 洋蔥 紅蘿蔔 咖哩粉 | 蛋香絲瓜 | 雞蛋 絲瓜 薑  | 鮑菇凍腐 | 凍豆腐 杏鮑菇 蒜 | 蔬菜 | 刈薯排骨湯 | 刈薯 排骨 紅蘿蔔 薑 | 5.4 | 2.3 | 3 | 2.5 | 773 |  | 106 | 92 |
| 22 | 三 | G3 | 拌麵特餐 | 麵條 | 拌麵配料 | 肉絲 紅蘿蔔 洋蔥 小黃瓜 濕香菇 | 特餐配料 | 甜麵醬 香油 蒜 | 茶葉蛋 | 雞蛋 滷包 | 蔬菜 | 大滷湯 | 筍絲 絞肉 豆腐 紅蘿蔔 乾木耳 | 5 | 1.9 | 3.7 | 3.1 | 803 |  | 338 | 279 |
| 23 | 四 | G4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 豉香燒雞 | 肉雞 洋蔥 豆豉 蒜 | 芹香鮑菇 | 杏鮑菇 芹菜 絞肉 蒜 | 肉絲花椰 | 肉絲 冷凍花椰菜 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 紅豆西米露 | 紅豆 西谷米 二砂糖 | 7.4 | 2.3 | 2.4 | 2.2 | 794 |  | 320 | 248 |
| 24 | 五 | G5 | 小米飯 | 米 小米 | 打拋豬 | 絞肉 刈薯 九層塔 洋蔥 蒜 番茄 | 香滷豆包 | 豆包 蒜 滷包 | 雞絲高麗 | 清肉 高麗菜 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 南瓜濃湯 | 蛋 南瓜 馬鈴薯 紅蘿蔔 玉米濃湯調理包 | 5.8 | 2.4 | 3.7 | 2.9 | 874 |  | 335 | 250 |
| 27 | 一 | H1 | 白米飯 | 米 | 蔥燒肉排 | 肉排 蔥 滷包 | 蛋香花椰 | 蛋 冷凍花椰菜 彩椒 蒜 | 沙茶寬粉 | 寬粉 金針菇 乾木耳 蒜 沙茶醬 絞肉 | 蔬菜 | 味噌海芽湯 | 乾海帶芽 味噌 高麗菜 薑 | 6 | 1.7 | 2.5 | 2.6 | 767 |  | 358 | 243 |
| 28 | 二 | H2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 地瓜肉片 | 豬後腿肉 地瓜 紅蘿蔔 蒜 | 肉絲時蔬 | 肉絲 時蔬 紅蘿蔔 蒜 | 蜜汁豆干 | 豆干 刈薯 蒜 | 蔬菜 | 金針雞湯 | 乾金針 肉雞 濕香菇 薑 | 5.7 | 1.9 | 3.3 | 3 | 829 |  | 347 | 227 |
| 29 | 三 | H3 | 油飯特餐 | 米 糯米 | 香滷棒腿 | 棒腿 蒜 | 油飯配料 | 肉絲 乾香菇 桶筍(麻竹筍) 油蔥酥 蒜 | 雞絲銀蘿 | 清肉 白蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 時蔬排骨湯 | 時蔬 紅蘿蔔 排骨 薑 | 5.5 | 1.8 | 3 | 3.4 | 808 |  | 323 | 266 |
| 30 | 四 | H4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 回鍋肉片 | 豬後腿肉 洋蔥 紅蘿蔔 蒜 | 吻仔魚炒蛋 | 蛋 吻仔魚(加工) 蒜 蔥 | 豆皮高麗 | 豆皮 高麗菜 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 綠豆地瓜湯 | 綠豆 地瓜 二砂糖 | 6.6 | 1.8 | 3.2 | 2.4 | 856 |  | 375 | 248 |

過敏原警語:「本月產品含有雞蛋、麩質、花生、大豆、亞硫酸鹽類及其相關製品」。

說明:9月份菜單編排說明如下：一、每周五蔬菜供應有機蔬菜。二、為減少食材重複且供貨順利D3副菜二改為肉絲玉菜、湯品改為時蔬雞湯、D5副菜二改為白玉凍腐、E1副菜一改為蒸蛋、E3主菜己肉改為肉絲、副菜二改為肉絲玉菜、E4副菜一改為針菇白菜、E5主菜改為糖醋排骨、副菜二改為螞蟻上樹、F1副菜二改為雞絲花椰、湯品改為山藥肉絲湯、F2副菜一改為家常豆腐、副菜二改為針菇玉菜、F3副菜二改為炒三絲、湯品改為香菇雞湯、F5副菜一改為蛋香絲瓜、湯品改為刈薯排骨湯、G3副菜二改為茶葉蛋、湯品大滷湯蛋改為絞肉、G4副菜一改為芹香鮑菇、副菜二改為肉絲花椰、G5副菜二改為雞絲高麗、H3副菜二改為雞絲銀蘿、湯品改為時蔬排骨湯、H4副菜二改為豆皮高麗。三、因週四豆腐供應廠商休假D4改為豆皮海結、F4副菜二改為肉絲白菜。四、因中秋節連假補課為避免食材重複9/11(六)使用G2循環。

**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 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| D3 | 油飯特餐 | 米 糯米 | 香滷肉排 | 肉排 | 油飯配料 | 肉絲 乾香菇 桶筍(麻竹筍) 油蔥酥 蒜 | 肉絲玉菜 |  肉絲 高麗菜 蒜 | 蔬菜 | 時蔬雞湯 | 時蔬 紅蘿蔔 肉雞 薑 |
| D4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 洋蔥肉絲 | 肉絲 洋蔥 紅蘿蔔 蒜 | 番茄炒蛋 | 蛋 番茄蒜 番茄醬 | 滷味雙拼 |  豆皮 豆干 蒜 | 蔬菜 | 枸杞銀耳湯 | 枸杞 蓮子 白木耳 二砂糖 紅棗 |
| D5 | 小米飯 | 米 小米 | 三杯雞 | 肉雞 杏鮑菇 九層塔 紅蘿蔔 蒜 | 時瓜絞肉 | 絞肉 時瓜 蒜 | 白玉凍腐 | 凍豆腐 紅蘿蔔 白蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 針菇排骨湯 | 紅蘿蔔 金針菇 排骨 薑 |

D組食材明細（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量） 其中肉雞為包含23%骨頭之採購量。

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主菜 | 副菜一 | 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 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| D3 | 油飯特餐 | 米8公斤糯米3公斤 | 香滷肉排 | 肉排6公斤 | 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 | 肉絲玉菜 | 肉絲0.7公斤高麗菜7公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 時蔬雞湯 | 時蔬2公斤紅蘿蔔1公斤肉雞1.2公斤薑20公克 | 5.5 | 1.9 | 3.1 | 3.1 | 805 | 323 | 282 |
| D4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 洋蔥肉絲 | 肉絲6公斤洋蔥4公斤紅蘿蔔1.5公斤蒜50公克 | 番茄炒蛋 | 蛋4公斤番茄5公斤蒜50公克番茄醬 | 豆皮海結 | 海帶結3公斤豆皮0.7公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 枸杞銀耳湯 | 枸杞50公克蓮子0.2公斤白木耳0.3公斤二砂糖1公斤紅棗0.3公斤 | 5 | 2.1 | 2.9 | 2.8 | 746 | 310 | 263 |
| D5 | 小米飯 | 米10公斤小米0.4公斤 | 三杯雞 | 肉雞9公斤杏鮑菇3公斤九層塔0.1公斤紅蘿蔔1.5公斤蒜0.1公斤 | 時瓜絞肉 | 絞肉0.6公斤時瓜8公斤蒜50公克 | 白玉凍腐 | 凍豆腐1.5公斤紅蘿蔔0.5公斤白蘿蔔5公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 針菇排骨湯 | 紅蘿蔔0.5公斤金針菇1公斤排骨2公斤薑20公克 | 5.2 | 2.1 | 3.1 | 3 | 784 | 222 | 383 |

**110學年國民中學葷食E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 |
| E1 | 白米飯 | 米 | 地瓜燒肉 | 豬後腿肉 地瓜 紅蘿蔔 蒜 | 蒸蛋 | 蛋5.5公斤 | 塔香海茸 | 海帶茸 九層塔 肉絲 蒜 | 蔬菜 | 味噌洋蔥湯 | 柴魚片 味噌 洋蔥 |
| E2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷棒腿 | 棒腿 滷包 | 肉絲花椰 | 肉絲 冷凍花椰菜 紅蘿蔔蒜  | 筍干凍腐 | 凍豆腐 筍干 蒜 | 蔬菜 | 蘿蔔玉米湯 | 白蘿蔔 玉米段 排骨 薑 |
| E3 | 西式特餐 | 麵條 | 西式配料 | 絞 肉洋蔥 彩椒 番茄 | 特餐配料 | 芹菜 蒜 番茄醬 | 肉絲玉菜 | 肉絲 高麗菜 蒜 | 蔬菜 | 南瓜濃湯 | 蛋 南瓜 玉米濃湯調理包 紅蘿蔔 |
| E4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 咕咾雞 | 肉雞 鳳梨罐頭 洋蔥 蒜 番茄醬 | 針菇白菜 | 蛋 金針菇 大白菜 薑 | 豆包瓜粒 | 豆包 冬瓜 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 仙草甜湯 | 仙草凍 湯圓 二砂糖 |
| E5 | 紫米飯 | 米 紫米 | 糖醋排骨 | 豬後腿肉 排骨 刈薯 洋蔥 紅蘿蔔 醋 | 家常豆腐 | 豆腐 紅蘿蔔 絞肉 蒜 濕香菇 | 螞蟻上樹 | 冬粉 絞肉 時蔬 乾木耳 紅蘿蔔  | 蔬菜 | 紫菜湯 | 紫菜 柴魚片 薑 |
| G2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香酥魚排 | 魚排 | 蔬菜佃煮 | 番茄 白蘿蔔 玉米段 蒜 | 洋蔥油腐 | 油豆腐 洋蔥 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 榨菜針菇湯 | 榨菜 金針菇 肉絲 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 |
| E1 | 白米飯 | 米10公斤 | 地瓜燒肉 | 豬後腿肉6.5公斤地瓜4公斤紅蘿蔔2公斤蒜50公克 | 蒸蛋 | 蛋5.5公斤 | 塔香海茸 | 海帶茸6公斤九層塔0.1公斤肉絲0.3公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 味噌洋蔥湯 | 柴魚片10公克味噌0.6公斤洋蔥2公斤 | 5.5 | 1.6 | 3 | 3 | 786 | 119 | 475 |
| E2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 香滷棒腿 | 棒腿10公斤滷包 | 肉絲花椰 | 肉絲0.5公斤冷凍花椰菜7公斤紅蘿蔔1公斤蒜50公克 | 筍干凍腐 | 凍豆腐3公斤筍干4.5公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 蘿蔔玉米湯 | 白蘿蔔3公斤玉米段2.5公斤排骨2公斤薑20公克 | 5.3 | 2.2 | 3.5 | 2.5 | 801 | 85 | 194 |
| E3 | 西式特餐 | 麵條15公斤 | 西式配料 | 肉絲6.3公斤洋蔥2.5公斤彩椒2公斤番茄2公斤 | 特餐配料 | 芹菜1.5公斤蒜50公克番茄醬 | 肉絲玉菜 | 肉絲1.2公斤高麗菜7公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 南瓜濃湯 | 蛋2公斤南瓜3公斤玉米濃湯調理包紅蘿蔔1公斤 | 5.3 | 2.2 | 2.5 | 2.5 | 736 | 85 | 87 |
| E4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 咕咾雞 | 肉雞9公斤鳳梨罐頭3公斤洋蔥2公斤蒜50公克番茄醬 | 針菇白菜 | 蛋1.1公斤金針菇1公斤大白菜7公斤薑20公克 | 豆包瓜粒 | 豆包1公斤冬瓜6.5公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 仙草甜湯 | 仙草凍5公斤湯圓1公斤二砂糖1公斤 | 5.8 | 2.1 | 2.7 | 3 | 796 | 63 | 144 |
| E5 | 紫米飯 | 米10公斤紫米0.4公斤 | 糖醋排骨 | 豬後腿肉4.2公斤排骨3.6公斤刈薯2公斤洋蔥2公斤紅蘿蔔1公斤醋 | 家常豆腐 | 豆腐6公斤紅蘿蔔1公斤絞肉0.7公斤蒜50公克濕香菇2.5公斤 | 螞蟻上樹 | 冬粉1.2公斤絞肉0.3公斤時蔬3公斤乾木耳10公克紅蘿蔔0.5公斤 | 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 | 6.2 | 1.8 | 3 | 2.5 | 815 | 393 | 528 |
| G2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 香酥魚排 | 魚排6.5公斤 | 蔬菜佃煮 | 紅蘿蔔2公斤白蘿蔔4公斤玉米段2公斤蒜50公克 | 洋蔥油腐 | 油豆腐4.5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 | 榨菜針菇湯 | 榨菜1.5公斤金針菇2公斤肉絲1.3公斤薑20公克 | 5.3 | 2 | 3.1 | 3.1 | 793 | 340 | 258 |

**110學年國民中學葷食F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 |
| F1 | 白米飯 | 米 | 照燒豬柳 | 豬後腿肉 白蘿蔔 紅蘿蔔 醬油 二砂糖 | 番茄炒蛋 | 蛋 番茄 蒜 番茄醬 | 清炒花椰 | 冷凍花椰菜 蒜紅 蘿蔔 | 蔬菜 | 山藥肉絲湯 | 山藥 肉絲 薑 枸杞  |
| F2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 瓜仔雞 | 肉雞 醬瓜 濕香菇 蒜 | 家常豆腐 | 豆腐 絞肉 洋蔥 木耳絲  | 針菇玉菜 | 金針菇 高麗菜 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 紅蘿蔔 肉絲 薑 |
| F3 | 丼飯特餐 | 米 糙米 | 丼飯配料 | 豬後腿肉 洋蔥 冷凍玉米粒  | 特餐配料 | 彩椒 柴魚片 海苔絲 | 炒三絲 | 肉絲 筍絲 紅蘿蔔 蒜  | 蔬菜 | 香菇雞湯 | 濕香菇 白蘿蔔 肉雞 薑  |
| F4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷腿排 | 腿排 薑 | 時瓜肉絲 | 肉絲 時瓜 紅蘿蔔 蒜 | 肉絲白菜 | 肉絲 大白菜 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 冬瓜粉圓湯 | 粉圓 冬瓜磚 二砂糖 |
| F5 | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 咖哩肉片 | 豬後腿肉 馬鈴薯 洋蔥 紅蘿蔔 咖哩粉 | 蛋香絲瓜 | 雞蛋 絲瓜 薑  | 鮑菇凍腐 | 凍豆腐 杏鮑菇 蒜 | 蔬菜 | 刈薯排骨湯 | 刈薯 排骨 紅蘿蔔 薑 |

F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 |
| F1 | 白米飯 | 米10公斤 | 照燒豬柳 | 豬後腿肉6公斤白蘿蔔3公斤紅蘿蔔0.5公斤醬油二砂糖 | 番茄炒蛋 | 蛋4公斤番茄3公斤蒜50公克番茄醬 | 雞絲花椰 | 冷凍花椰菜7公斤清肉1公斤蒜50公克紅蘿蔔0.5公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 山藥肉絲湯 | 山藥3公斤肉絲0.7公斤薑20公克枸杞50公克 | 5 | 2.5 | 2.7 | 2.5 | 728 | 95 | 142 |
| F2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 瓜仔雞 | 肉雞9公斤醬瓜2公斤濕香菇2.5公斤蒜50公克 | 家常豆腐 | 豆腐7公斤絞肉0.6公斤洋蔥2公斤木耳絲10公克 | 針菇玉菜 | 金針菇1公斤高麗菜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 | 時蔬湯 | 時蔬2公斤紅蘿蔔1公斤肉絲1公斤薑20公克 | 5 | 2.7 | 2.7 | 2.5 | 733 | 130 | 481 |
| F3 | 丼飯特餐 | 米7公斤糙米3公斤 | 丼飯配料 | 豬後腿肉6.3公斤洋蔥3公斤冷凍玉米粒2公斤 | 特餐配料 | 彩椒2公斤柴魚片10公克海苔絲0.04公斤 | 炒三絲 | 肉絲1.4公斤筍絲4公斤紅蘿蔔1公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 香菇雞湯 | 濕香菇1公斤白蘿蔔4公斤肉雞1.2公斤薑20公克 | 5.5 | 2 | 2.8 | 2 | 735 | 172 | 115 |
| F4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 香滷腿排 | 腿排13.5公斤薑20公克 | 時瓜肉絲 | 肉絲1公斤時瓜8公斤紅蘿蔔1公斤蒜50公克 | 肉絲白菜 | 肉絲0.7公斤大白菜7公斤紅蘿蔔1公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 冬瓜粉圓湯 | 粉圓3公斤冬瓜磚2公斤二砂糖1公斤 | 6.5 | 1.8 | 3.8 | 2 | 875 | 221 | 248 |
| F5 | 燕麥飯 | 米10公斤燕麥0.4公斤 | 咖哩肉片 | 豬後腿肉6公斤馬鈴薯2公斤洋蔥1.5公斤紅蘿蔔0.5公斤咖哩粉 | 蛋香絲瓜 | 雞蛋1公斤絲瓜8公斤薑20公克 | 鮑菇凍腐 | 凍豆腐4公斤杏鮑菇2.5公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 刈薯排骨湯 | 刈薯3公斤排骨2公斤紅蘿蔔1公斤薑20公克 | 5.4 | 2.3 | 3 | 2.5 | 773 | 106 | 92 |

**110學年國民中學葷食G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 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| G3 | 拌麵特餐 | 麵條 | 拌麵配料 | 肉絲 紅蘿蔔 洋蔥 小黃瓜 濕香菇 | 特餐配料 | 甜麵醬 香油 蒜 | 茶葉蛋 | 雞蛋 滷包 | 蔬菜 | 大滷湯 | 筍絲 絞肉 豆腐 紅蘿蔔 乾木耳 |
| G4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 豉香燒雞 | 肉雞 洋蔥 豆豉 蒜 | 芹香鮑菇 | 杏鮑菇 芹菜 絞肉 蒜 | 肉絲花椰 | 肉絲 冷凍花椰菜 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 紅豆西米露 | 紅豆 西谷米 二砂糖 |
| G5 | 小米飯 | 米 小米 | 打拋豬 | 絞肉 刈薯 九層塔 洋蔥 蒜 番茄 | 香滷豆包 | 豆包 蒜 滷包 | 雞絲高麗 | 清肉 高麗菜 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 南瓜濃湯 | 蛋 南瓜 馬鈴薯 紅蘿蔔 玉米濃湯調理包 |

G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 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| G3 | 拌麵特餐 | 麵條15公斤 | 拌麵配料 | 肉絲6.5公斤紅蘿蔔2公斤洋蔥3公斤小黃瓜2公斤濕香菇1.2公斤 | 特餐配料 | 甜麵醬香油蒜50公克 | 茶葉蛋 | 雞蛋5.5公斤滷包 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 大滷湯 | 筍絲2公斤絞肉0.6公斤豆腐2.5公斤紅蘿蔔0.5公斤乾木耳10公克 | 5 | 1.9 | 3.7 | 3.1 | 803 | 338 | 279 |
| G4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 豉香燒雞 | 肉雞9公斤洋蔥2公斤豆豉30公克蒜50公克 | 芹香鮑菇 | 杏鮑菇3公斤芹菜1.8公斤絞肉0.3公斤蒜50公克 | 肉絲花椰 | 肉絲0.6公斤冷凍花椰菜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 | 紅豆西米露 | 紅豆2公斤西谷米0.5公斤二砂糖1公斤 | 7.4 | 2.3 | 2.4 | 2.2 | 794 | 320 | 248 |
| G5 | 小米飯 | 米10公斤小米0.4公斤 | 打拋豬 | 絞肉6公斤刈薯2公斤九層塔0.2公斤洋蔥2公斤蒜50公克番茄4公斤 | 香滷豆包 | 豆包4.5公斤蒜50公克滷包 | 雞絲高麗 | 清肉1公斤高麗菜7公斤紅蘿蔔1公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 南瓜濃湯 | 蛋1.5公斤南瓜4公斤馬鈴薯1公斤紅蘿蔔1公斤玉米濃湯調理包 | 5.8 | 2.4 | 3.7 | 2.9 | 874 | 335 | 250 |

**110學年國民中學葷食H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 |
| H1 | 白米飯 | 米 | 蔥燒肉排 | 肉排 蔥 滷包 | 蛋香花椰 | 蛋 冷凍花椰菜 彩椒 蒜 | 沙茶寬粉 | 寬粉 金針菇 乾木耳 蒜 沙茶醬 絞肉 | 蔬菜 | 味噌海芽湯 | 乾海帶芽 味噌 高麗菜 薑 |
| H2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 地瓜肉片 | 豬後腿肉 地瓜 紅蘿蔔 蒜 | 肉絲時蔬 | 肉絲 時蔬 紅蘿蔔 蒜 | 蜜汁豆干 | 豆干 刈薯 蒜 | 蔬菜 | 金針雞湯 | 乾金針 肉雞 濕香菇 薑 |
| H3 | 油飯特餐 | 米 糯米 | 香滷棒腿 | 棒腿 蒜 | 油飯配料 | 肉絲 乾香菇 桶筍(麻竹筍) 油蔥酥 蒜 | 雞絲銀蘿 | 清肉 白蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 時蔬排骨湯 | 時蔬 紅蘿蔔 排骨 薑 |
| H4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 回鍋肉片 | 豬後腿肉 洋蔥 紅蘿蔔 蒜 | 吻仔魚炒蛋 | 蛋 吻仔魚(加工) 蒜 蔥 | 豆皮高麗 | 豆皮 高麗菜 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 綠豆地瓜湯 | 綠豆 地瓜 二砂糖 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

H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 |
| H1 | 白米飯 | 米10公斤 | 蔥燒肉排 | 肉排6公斤蔥3公斤滷包 | 蛋香花椰 | 蛋1.5公斤冷凍花椰菜5公斤彩椒2公斤蒜50公克 | 沙茶寬粉 | 寬粉1.5公斤金針菇1公斤乾木耳10公克蒜50公克沙茶醬絞肉1.6公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 味噌海芽湯 | 乾海帶芽10公克味噌0.3公斤高麗菜2公斤薑20公克 | 6 | 1.7 | 2.5 | 2.6 | 767 | 358 | 243 |
| H2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 地瓜肉片 | 豬後腿肉6公斤地瓜4公斤紅蘿蔔1公斤蒜50公克 | 肉絲時蔬 | 肉絲0.5公斤時蔬6公斤紅蘿蔔1公斤蒜50公克 | 蜜汁豆干 | 豆干4公斤刈薯2公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 金針雞湯 | 乾金針0.3公斤肉雞2公斤濕香菇1.2公斤薑20公克 | 5.7 | 1.9 | 3.3 | 3 | 829 | 347 | 227 |
| H3 | 油飯特餐 | 米8公斤糯米3公斤 | 香滷棒腿 | 棒腿10公斤蒜50公克 | 油飯配料 | 肉絲2.5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 | 雞絲銀羅 | 清肉1公斤白蘿蔔6公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 時蔬排骨湯 | 時蔬2公斤紅蘿蔔1公斤排骨0.6公斤薑20公克 | 5.5 | 1.8 | 3 | 3.4 | 808 | 323 | 266 |
| H4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 回鍋肉片 | 豬後腿肉6公斤洋蔥4公斤紅蘿蔔1公斤蒜50公克 | 吻仔魚炒蛋 | 蛋5公斤吻仔魚(加工)1公斤蒜50公克蔥0.1公斤 | 豆皮高麗 | 豆皮0.3公斤高麗菜5.5公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 綠豆地瓜湯 | 綠豆1.5公斤地瓜3公斤二砂糖1公斤 | 6.6 | 1.8 | 3.2 | 2.4 | 856 | 375 | 248 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**110學年度上學期國民小學9月份葷食菜單(B案)-清泉公司**  **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 | 三 | D3 | 油飯特餐 | 米 糯米 | 香滷肉排 | 肉排 | 油飯配料 | 肉絲 乾香菇 桶筍(麻竹筍) 油蔥酥 蒜 | 蔬菜 | 時蔬雞湯 | 時蔬 紅蘿蔔 肉雞 薑 | 5.5 | 1.2 | 2.9 | 2.8 | 759 |  | 294 | 246 |
| 2 | 四 | D4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 洋蔥肉絲 | 肉絲 洋蔥 紅蘿蔔 蒜 | 番茄炒蛋 | 蛋 番茄蒜 番茄醬 | 蔬菜 | 枸杞銀耳湯 | 枸杞 蓮子 白木耳 二砂糖 紅棗 | 5 | 1.8 | 2.4 | 2.5 | 688 |  | 284 | 226 |
| 3 | 五 | D5 | 小米飯 | 米 小米 | 三杯雞 | 肉雞 杏鮑菇 九層塔 紅蘿蔔 蒜 | 時瓜絞肉 | 絞肉 時瓜 蒜 | 蔬菜 | 針菇排骨湯 | 紅蘿蔔 金針菇 排骨 薑 | 5.2 | 1.6 | 2.9 | 2.7 | 743 |  | 190 | 297 |
| 6 | 一 | E1 | 白米飯 | 米 | 地瓜燒肉 | 豬後腿肉 地瓜 紅蘿蔔 蒜 | 蒸蛋 | 蛋 | 蔬菜 | 味噌洋蔥湯 | 柴魚片 味噌 洋蔥 | 5.5 | 1.2 | 2.9 | 2.5 | 746 |  | 119 | 475 |
| 7 | 二 | E2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷棒腿 | 棒腿 滷包 | 肉絲花椰 | 肉絲 冷凍花椰菜 紅蘿蔔蒜  | 蔬菜 | 蘿蔔玉米湯 | 白蘿蔔 玉米段 排骨 薑 | 5.3 | 1.8 | 3.1 | 2 | 739 |  | 85 | 194 |
| 8 | 三 | E3 | 西式特餐 | 麵條 | 西式配料 | 絞 肉洋蔥 彩椒 番茄 | 特餐配料 | 芹菜 蒜 番茄醬 | 蔬菜 | 南瓜濃湯 | 蛋 南瓜 玉米濃湯調理包 紅蘿蔔 | 5.2 | 1.6 | 2.5 | 2 | 682 |  | 85 | 87 |
| 9 | 四 | E4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 咕咾雞 | 肉雞 鳳梨罐頭 洋蔥 蒜 番茄醬 | 針菇白菜 | 蛋 金針菇 大白菜 薑 | 蔬菜 | 仙草甜湯 | 仙草凍 湯圓 二砂糖 | 5.3 | 1.8 | 2.4 | 2.5 | 709 |  | 63 | 144 |
| 10 | 五 | E5 | 紫米飯 | 米 紫米 | 糖醋排骨 | 豬後腿肉 排骨 刈薯 洋蔥 紅蘿蔔 醋 | 家常豆腐 | 豆腐 紅蘿蔔 絞肉 蒜 濕香菇 | 蔬菜 | 紫菜湯 | 紫菜 柴魚片 薑 | 5.4 | 1.5 | 2.9 | 2 | 723 |  | 393 | 528 |
| 11 | 六 | G2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香酥魚排 | 魚排 | 蔬菜佃煮 | 番茄 白蘿蔔 玉米段 蒜 | 蔬菜 | 榨菜針菇湯 | 榨菜 金針菇 肉絲 薑 | 5.3 | 1.8 | 2.3 | 2.6 | 706 |  | 251 | 175 |
| 13 | 一 | F1 | 白米飯 | 米 | 照燒豬柳 | 豬後腿肉 白蘿蔔 紅蘿蔔 醬油 二砂糖 | 番茄炒蛋 | 蛋 番茄 蒜 番茄醬 | 蔬菜 | 山藥肉絲湯 | 山藥 肉絲 薑 枸杞  | 5.4 | 1.3 | 2.7 | 2 | 703 |  | 93 | 140 |
| 14 | 二 | F2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 瓜仔雞 | 肉雞 醬瓜 濕香菇 蒜 | 家常豆腐 | 豆腐 絞肉 洋蔥 木耳絲  | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 紅蘿蔔 肉絲 薑 | 5 | 1.6 | 3.3 | 2 | 726 |  | 102 | 471 |
| 15 | 三 | F3 | 丼飯特餐 | 米 糙米 | 丼飯配料 | 豬後腿肉 洋蔥 冷凍玉米粒 彩椒 | 特餐配料 | 彩椒 柴魚片 海苔絲 | 蔬菜 | 香菇雞湯 | 濕香菇 白蘿蔔 肉雞 薑  | 5.3 | 1.7 | 2 | 1.5 | 631 |  | 84 | 100 |
| 16 | 四 | F4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷腿排 | 腿排 薑 | 時瓜肉絲 | 肉絲 時瓜 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 冬瓜粉圓湯 | 粉圓 冬瓜磚 二砂糖 | 6.5 | 1.6 | 3.3 | 1.5 | 810 |  | 63 | 180 |
| 17 | 五 | F5 | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 咖哩肉片 | 豬後腿肉 馬鈴薯 洋蔥 紅蘿蔔 咖哩粉 | 蛋香絲瓜 | 雞蛋 絲瓜 薑  | 蔬菜 | 刈薯排骨湯 | 刈薯 排骨 紅蘿蔔 薑 | 5 | 2 | 2.5 | 2 | 678 |  | 50 | 70 |
| 22 | 三 | G3 | 拌麵特餐 | 麵條 | 拌麵配料 | 肉絲 紅蘿蔔 洋蔥 小黃瓜 濕香菇 | 特餐配料 | 甜麵醬 香油 蒜 | 蔬菜 | 大滷湯 | 筍絲 絞肉 豆腐 紅蘿蔔 乾木耳 | 5 | 1.8 | 2.7 | 2.8 | 715 |  | 232 | 143 |
| 23 | 四 | G4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 豉香燒雞 | 肉雞 洋蔥 豆豉 蒜 | 芹香鮑菇 | 杏鮑菇 芹菜 絞肉 蒜 | 蔬菜 | 紅豆西米露 | 紅豆 西谷米 二砂糖 | 7.4 | 1.5 | 2.4 | 1.5 | 743 |  | 238 | 134 |
| 24 | 五 | G5 | 小米飯 | 米 小米 | 打拋豬 | 絞肉 刈薯 九層塔 洋蔥 蒜 番茄 | 香滷豆包 | 豆包 蒜 滷包 | 蔬菜 | 南瓜濃湯 | 蛋 南瓜 馬鈴薯 紅蘿蔔 玉米濃湯調理包 | 5.8 | 1.6 | 3.5 | 1.8 | 790 |  | 265 | 157 |
| 27 | 一 | H1 | 白米飯 | 米 | 蔥燒肉排 | 肉排 蔥 滷包 | 蛋香花椰 | 蛋 冷凍花椰菜 彩椒 蒜 | 蔬菜 | 味噌海芽湯 | 乾海帶芽 味噌 高麗菜 薑 | 5 | 1.6 | 2 | 2.3 | 644 |  | 274 | 138 |
| 28 | 二 | H2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 地瓜肉片 | 豬後腿肉 地瓜 紅蘿蔔 蒜 | 肉絲時蔬 | 肉絲 時蔬 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 金針雞湯 | 乾金針 肉雞 濕香菇 薑 | 5.7 | 1.7 | 2.3 | 2.5 | 727 |  | 245 | 165 |
| 29 | 三 | H3 | 油飯特餐 | 米 糯米 | 香滷棒腿 | 棒腿 蒜 | 油飯配料 | 肉絲 乾香菇 桶筍(麻竹筍) 油蔥酥 蒜 | 蔬菜 | 時蔬排骨湯 | 時蔬 紅蘿蔔 排骨 薑 | 5.5 | 1.2 | 2.8 | 2.6 | 742 |  | 252 | 145 |
| 30 | 四 | H4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 回鍋肉片 | 豬後腿肉 洋蔥 紅蘿蔔 蒜 | 吻仔魚炒蛋 | 蛋 吻仔魚(加工) 蒜 蔥 | 蔬菜 | 綠豆地瓜湯 | 綠豆 地瓜 二砂糖 | 7.1 | 1.2 | 3 | 1.5 | 820 |  | 237 | 134 |

過敏原警語:「本月產品含有雞蛋、麩質、花生、大豆、亞硫酸鹽類及其相關製品」。

說明:9月份菜單編排說明如下：一、每周五蔬菜供應有機蔬菜。二、為減少食材重複且供貨順利D3湯品改為時蔬雞湯、E1副菜一改為蒸蛋、E3主菜己肉改為肉絲、E4副菜一改為針菇白菜、E5主菜改為糖醋排骨、F1湯品改為山藥肉絲湯、F2副菜一改為家常豆腐、F3副菜二改為炒三絲、湯品改為香菇雞湯、F5副菜一改為蛋香絲瓜、湯品改為刈薯排骨湯、G3湯品大滷湯蛋改為絞肉、G4副菜一改為芹香鮑菇、H3湯品改為時蔬排骨湯。三、因週四豆腐供應廠商休假D4改為豆皮海結、F4副菜二改為肉絲白菜。四、因中秋節連假補課為避免食材重複9/11(六)使用G2循環。

**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 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| D3 | 油飯特餐 | 米 糯米 | 香滷肉排 | 肉排 | 油飯配料 | 肉絲 乾香菇 桶筍(麻竹筍) 油蔥酥 蒜 | 蔬菜 | 時蔬雞湯 | 時蔬 紅蘿蔔 肉雞 薑 |
| D4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 洋蔥肉絲 | 肉絲 洋蔥 紅蘿蔔 蒜 | 番茄炒蛋 | 蛋 番茄蒜 番茄醬 | 蔬菜 | 枸杞銀耳湯 | 枸杞 蓮子 白木耳 二砂糖 紅棗 |
| D5 | 小米飯 | 米 小米 | 三杯雞 | 肉雞 杏鮑菇 九層塔 紅蘿蔔 蒜 | 時瓜絞肉 | 絞肉 時瓜 蒜 | 蔬菜 | 針菇排骨湯 | 紅蘿蔔 金針菇 排骨 薑 |

 D組食材明細（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量） 其中肉雞為包含23%骨頭之採購量。

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主菜 | 副菜一 | 蔬菜 | 湯品 | 全榖雜糧類/份 | 蔬菜類/份 | 豆魚蛋肉類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量 | 鈣mg | 鈉mg |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| D3 | 油飯特餐 | 米8公斤糯米3公斤 | 香滷肉排 | 肉排6公斤 | 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 | 時蔬雞湯 | 時蔬2公斤紅蘿蔔1公斤肉雞1.2公斤薑20公克 | 5.5 | 1.2 | 2.9 | 2.8 | 759 | 294 | 246 |
| D4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 洋蔥肉絲 | 肉絲6公斤洋蔥4公斤紅蘿蔔1.5公斤蒜50公克 | 番茄炒蛋 | 蛋4公斤番茄5公斤蒜50公克番茄醬 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 枸杞銀耳湯 | 枸杞50公克蓮子0.2公斤白木耳0.3公斤二砂糖1公斤紅棗0.3公斤 | 5 | 1.8 | 2.4 | 2.5 | 688 | 284 | 226 |
| D5 | 小米飯 | 米10公斤小米0.4公斤 | 三杯雞 | 肉雞9公斤杏鮑菇3公斤九層塔0.1公斤紅蘿蔔1.5公斤蒜0.1公斤 | 時瓜絞肉 | 絞肉0.6公斤時瓜8公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 針菇排骨湯 | 紅蘿蔔0.5公斤金針菇1公斤排骨2公斤薑20公克 | 5.2 | 1.6 | 2.9 | 2.7 | 743 | 190 | 297 |

**110學年國民小學葷食E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 |
| E1 | 白米飯 | 米 | 地瓜燒肉 | 豬後腿肉 地瓜 紅蘿蔔 蒜 | 蒸蛋 | 蛋 | 蔬菜 | 味噌洋蔥湯 | 柴魚片 味噌 洋蔥 |
| E2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷棒腿 | 棒腿 滷包 | 肉絲花椰 | 肉絲 冷凍花椰菜 紅蘿蔔蒜  | 蔬菜 | 蘿蔔玉米湯 | 白蘿蔔 玉米段 排骨 薑 |
| E3 | 西式特餐 | 麵條 | 西式配料 | 絞 肉洋蔥 彩椒 番茄 | 特餐配料 | 芹菜 蒜 番茄醬 | 蔬菜 | 南瓜濃湯 | 蛋 南瓜 玉米濃湯調理包 紅蘿蔔 |
| E4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 咕咾雞 | 肉雞 鳳梨罐頭 洋蔥 蒜 番茄醬 | 針菇白菜 | 蛋 金針菇 大白菜 薑 | 蔬菜 | 仙草甜湯 | 仙草凍 湯圓 二砂糖 |
| E5 | 紫米飯 | 米 紫米 | 糖醋排骨 | 豬後腿肉 排骨 刈薯 洋蔥 紅蘿蔔 醋 | 家常豆腐 | 豆腐 紅蘿蔔 絞肉 蒜 濕香菇 | 蔬菜 | 紫菜湯 | 紫菜 柴魚片 薑 |
| G2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香酥魚排 | 魚排 | 蔬菜佃煮 | 番茄 白蘿蔔 玉米段 蒜 | 蔬菜 | 榨菜針菇湯 | 榨菜 金針菇 肉絲 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 |
| E1 | 白米飯 | 米10公斤 | 地瓜燒肉 | 豬後腿肉6.5公斤地瓜4公斤紅蘿蔔2公斤蒜50公克 | 蒸蛋 | 蛋5.5公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 味噌洋蔥湯 | 柴魚片10公克味噌0.6公斤洋蔥2公斤 | 5.5 | 1.2 | 2.9 | 2.5 | 746 | 119 | 475 |
| E2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 香滷棒腿 | 棒腿10公斤滷包 | 肉絲花椰 | 肉絲0.5公斤冷凍花椰菜7公斤紅蘿蔔1公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 蘿蔔玉米湯 | 白蘿蔔3公斤玉米段2.5公斤排骨2公斤薑20公克 | 5.3 | 1.8 | 3.1 | 2 | 739 | 85 | 194 |
| E3 | 西式特餐 | 麵條15公斤 | 西式配料 | 肉絲6.3公斤洋蔥2.5公斤彩椒2公斤番茄2公斤 | 特餐配料 | 芹菜1.5公斤蒜50公克番茄醬 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 南瓜濃湯 | 蛋4公斤南瓜2公斤玉米濃湯調理包紅蘿蔔1公斤 | 5.2 | 1.6 | 2.5 | 2 | 682 | 85 | 87 |
| E4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 咕咾雞 | 肉雞9公斤鳳梨罐頭3公斤洋蔥2公斤蒜50公克番茄醬 | 針菇白菜 | 蛋1.1公斤金針菇1公斤大白菜7公斤薑20公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 仙草甜湯 | 仙草凍5公斤湯圓1公斤二砂糖1公斤 | 5.3 | 1.8 | 2.4 | 2.5 | 709 | 63 | 144 |
| E5 | 紫米飯 | 米10公斤紫米0.4公斤 | 糖醋排骨 | 豬後腿肉4.2公斤排骨3.6公斤刈薯2公斤洋蔥2公斤紅蘿蔔1公斤醋 | 家常豆腐 | 豆腐6公斤紅蘿蔔1公斤絞肉0.7公斤蒜50公克濕香菇2.5公斤 | 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 | 5.4 | 1.5 | 2.9 | 2 | 723 | 393 | 528 |
| G2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 香酥魚排 | 魚排6.5公斤 | 蔬菜佃煮 | 紅蘿蔔2公斤白蘿蔔4公斤玉米段2公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 榨菜針菇湯 | 榨菜1.5公斤金針菇2公斤肉絲1.3公斤薑20公克 | 5.3 | 1.8 | 2.3 | 2.6 | 706 | 251 | 175 |

**110學年國民小學葷食F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 |
| F1 | 白米飯 | 米 | 照燒豬柳 | 豬後腿肉 白蘿蔔 紅蘿蔔 醬油 二砂糖 | 番茄炒蛋 | 蛋 番茄 蒜 番茄醬 | 蔬菜 | 山藥肉絲湯 | 山藥 肉絲 薑 枸杞  |
| F2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 瓜仔雞 | 肉雞 醬瓜 濕香菇 蒜 | 家常豆腐 | 豆腐 絞肉 洋蔥 木耳絲  | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 紅蘿蔔 肉絲 薑 |
| F3 | 丼飯特餐 | 米 糙米 | 丼飯配料 | 豬後腿肉 洋蔥 冷凍玉米粒 彩椒 | 特餐配料 | 彩椒 柴魚片 海苔絲 | 蔬菜 | 香菇雞湯 | 濕香菇 白蘿蔔 肉雞 薑  |
| F4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷腿排 | 腿排 薑 | 時瓜肉絲 | 肉絲 時瓜 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 冬瓜粉圓湯 | 粉圓 冬瓜磚 二砂糖 |
| F5 | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 咖哩肉片 | 豬後腿肉 馬鈴薯 洋蔥 紅蘿蔔 咖哩粉 | 蛋香絲瓜 | 雞蛋 絲瓜 薑  | 蔬菜 | 刈薯排骨湯 | 刈薯 排骨 紅蘿蔔 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 |
| F1 | 白米飯 | 米10公斤 | 照燒豬柳 | 豬後腿肉6公斤白蘿蔔3公斤紅蘿蔔0.5公斤醬油二砂糖 | 番茄炒蛋 | 蛋4公斤番茄3公斤蒜50公克番茄醬 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 山藥肉絲湯 | 山藥3公斤肉絲0.7公斤薑20公克枸杞50公克 | 5.4 | 1.3 | 2.7 | 2 | 703 | 93 | 140 |
| F2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 瓜仔雞 | 肉雞9公斤醬瓜2公斤濕香菇2.5公斤蒜50公克 | 家常豆腐 | 豆腐7公斤絞肉0.6公斤洋蔥2公斤木耳絲10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公斤肉絲1公斤薑20公克 | 5 | 1.6 | 3.3 | 2 | 726 | 102 | 471 |
| F3 | 丼飯特餐 | 米7公斤糙米3公斤 | 丼飯配料 | 豬後腿肉6.3公斤洋蔥3公斤冷凍玉米粒2公斤彩椒2公斤 | 特餐配料 | 彩椒2公斤柴魚片10公克海苔絲0.04公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 香菇雞湯 | 濕香菇1公斤白蘿蔔4公斤肉雞1.2公斤薑20公克 | 5.3 | 1.7 | 2 | 1.5 | 631 | 84 | 100 |
| F4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 香滷腿排 | 腿排13.5公斤薑20公克 | 時瓜肉絲 | 肉絲1公斤時瓜8公斤紅蘿蔔1公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 冬瓜粉圓湯 | 粉圓3公斤冬瓜磚2公斤二砂糖1公斤 | 6.5 | 1.6 | 3.3 | 1.5 | 810 | 63 | 180 |
| F5 | 燕麥飯 | 米10公斤燕麥0.4公斤 | 咖哩肉片 | 豬後腿肉6公斤馬鈴薯2公斤洋蔥1.5公斤紅蘿蔔0.5公斤咖哩粉 | 蛋香絲瓜 | 雞蛋1公斤絲瓜8公斤薑20公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 刈薯排骨湯 | 刈薯3公斤排骨2公斤紅蘿蔔1公斤薑20公克 | 5 | 2 | 2.5 | 2 | 678 | 50 | 70 |

**110學年國民小學葷食G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 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| G3 | 拌麵特餐 | 麵條 | 拌麵配料 | 肉絲 紅蘿蔔 洋蔥 小黃瓜 濕香菇 | 特餐配料 | 甜麵醬 香油 蒜 | 蔬菜 | 大滷湯 | 筍絲 絞肉 豆腐 紅蘿蔔 乾木耳 |
| G4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 豉香燒雞 | 肉雞 洋蔥 豆豉 蒜 | 芹香鮑菇 | 杏鮑菇 芹菜 絞肉 蒜 | 蔬菜 | 紅豆西米露 | 紅豆 西谷米 二砂糖 |
| G5 | 小米飯 | 米 小米 | 打拋豬 | 絞肉 刈薯 九層塔 洋蔥 蒜 番茄 | 香滷豆包 | 豆包 蒜 滷包 | 蔬菜 | 南瓜濃湯 | 蛋 南瓜 馬鈴薯 紅蘿蔔 玉米濃湯調理包 |

G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 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| G3 | 拌麵特餐 | 麵條15公斤 | 拌麵配料 | 肉絲6.5公斤紅蘿蔔2公斤洋蔥3公斤小黃瓜2公斤濕香菇1.2公斤 | 特餐配料 | 甜麵醬香油蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 大滷湯 | 筍絲2公斤絞肉0.6公斤豆腐2.5公斤紅蘿蔔0.5公斤乾木耳10公克 | 5 | 1.8 | 2.7 | 2.8 | 715 | 232 | 143 |
| G4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 豉香燒雞 | 肉雞9公斤洋蔥2公斤豆豉30公克蒜50公克 | 芹香鮑菇 | 杏鮑菇3公斤芹菜1.8公斤絞肉0.3公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 紅豆西米露 | 紅豆2公斤西谷米0.5公斤二砂糖1公斤 | 7.4 | 1.5 | 2.4 | 1.5 | 743 | 238 | 134 |
| G5 | 小米飯 | 米10公斤小米0.4公斤 | 打拋豬 | 絞肉6公斤刈薯2公斤九層塔0.2公斤洋蔥2公斤蒜50公克番茄4公斤 | 香滷豆包 | 豆包4.5公斤蒜50公克滷包 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 南瓜濃湯 | 蛋1.5公斤南瓜4公斤馬鈴薯1公斤紅蘿蔔1公斤玉米濃湯調理包 | 5.8 | 1.6 | 3.5 | 1.8 | 790 | 265 | 157 |

**110學年國民小學葷食H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 |
| H1 | 白米飯 | 米 | 蔥燒肉排 | 肉排 蔥 滷包 | 蛋香花椰 | 蛋 冷凍花椰菜 彩椒 蒜 | 蔬菜 | 味噌海芽湯 | 乾海帶芽 味噌 高麗菜 薑 |
| H2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 地瓜肉片 | 豬後腿肉 地瓜 紅蘿蔔 蒜 | 肉絲時蔬 | 肉絲 時蔬 紅蘿蔔 蒜 | 蔬菜 | 金針雞湯 | 乾金針 肉雞 濕香菇 薑 |
| H3 | 油飯特餐 | 米 糯米 | 香滷棒腿 | 棒腿 蒜 | 油飯配料 | 肉絲 乾香菇 桶筍(麻竹筍) 油蔥酥 蒜 | 蔬菜 | 時蔬排骨湯 | 時蔬 紅蘿蔔 排骨 薑 |
| H4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 回鍋肉片 | 豬後腿肉 洋蔥 紅蘿蔔 蒜 | 吻仔魚炒蛋 | 蛋 吻仔魚(加工) 蒜 蔥 | 蔬菜 | 綠豆地瓜湯 | 綠豆 地瓜 二砂糖 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

H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 |
| H1 | 白米飯 | 米10公斤 | 蔥燒肉排 | 肉排6公斤蔥3公斤滷包 | 蛋香花椰 | 蛋1.5公斤冷凍花椰菜5公斤彩椒2公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 味噌海芽湯 | 乾海帶芽10公克味噌0.3公斤高麗菜2公斤薑20公克 | 5 | 1.6 | 2 | 2.3 | 644 | 274 | 138 |
| H2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 地瓜肉片 | 豬後腿肉6公斤地瓜4公斤紅蘿蔔1公斤蒜50公克 | 肉絲時蔬 | 肉絲0.5公斤時蔬6公斤紅蘿蔔1公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 金針雞湯 | 乾金針0.3公斤肉雞2公斤濕香菇1.2公斤薑20公克 | 5.7 | 1.7 | 2.3 | 2.5 | 727 | 245 | 165 |
| H3 | 油飯特餐 | 米8公斤糯米3公斤 | 香滷棒腿 | 棒腿10公斤蒜50公克 | 油飯配料 | 肉絲2.5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 | 時蔬排骨湯 | 時蔬2公斤紅蘿蔔1公斤排骨0.6公斤薑20公克 | 5.5 | 1.2 | 2.8 | 2.6 | 742 | 252 | 145 |
| H4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 回鍋肉片 | 豬後腿肉6公斤洋蔥4公斤紅蘿蔔1公斤蒜50公克 | 吻仔魚炒蛋 | 蛋5公斤吻仔魚(加工)1公斤蒜50公克蔥0.1公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤蒜50公克 | 綠豆地瓜湯 | 綠豆1.5公斤地瓜3公斤二砂糖1公斤 | 7.1 | 1.2 | 3 | 1.5 | 820 | 237 | 134 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |