**112學年度上學期國民中學12月份葷食菜單(非偏鄉)-尚好便當 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** | **蔬菜****食材明細** | **湯 品 類** | **湯品****食材明細** | **附餐1** | **附餐2** | **穀/份** | **豆/份** | **蔬/份** | **油/份** | **乳/份** | **果/份** | **熱量** | **鈣** | **鈉** |
| **12/1** | **五** | **N5** | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 三杯雞 | 肉雞 洋蔥 胡蘿蔔 九層塔 大蒜 | 客家小炒 | 豆干片 芹菜 乾魷魚 大蒜豬後腿肉 | 甘藍佐蛋 | 雞蛋 甘藍 乾香菇 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 針菇時瓜湯 | 金針菇 時瓜 薑 雞骨 | 水果 | 有機豆漿 | 5.4 | 2.7 | 2.2 | 3 | 0 | 0 | 771 | 333 | 202 |
| **12/4** | **一** | **O1** | 白米飯 | 米 | 咖哩絞肉 | 豬絞肉 洋蔥 胡蘿蔔馬鈴薯 咖哩粉 | 甜醬關東煮 | 黑輪 四角油豆腐 甜玉米 | 蛋香冬粉 | 雞蛋 冬粉 乾木耳 時蔬大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 冬瓜湯 | 冬瓜 雞骨 薑 | 饅頭 |  | 6 | 2.2 | 1.9 | 3 | 0 | 0 | 768 | 383 | 242 |
| **12/5** | **二** | **O2** | 糙米飯 | 米 糙米 | 香酥魚排 | 魚排 | 金針菇豆腐 | 豆腐 金針菇 乾香菇 大蒜 | 什錦白菜 | 豬絞肉 結球白菜 乾木耳胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 和風小魚湯 | 乾裙帶菜 小魚乾 | 豆漿 |  | 5 | 2.8 | 1.6 | 3 | 0 | 0 | 735 | 378 | 295 |
| **12/6** | **三** | **O3** | 菲式特餐 | 米 糙米 | 醬醋燒雞 | 肉雞 豆薯 月桂葉 糯米醋 薑 | 鹹香菲力豬 | 豬絞肉 洋蔥 大番茄 大蒜風味醬油 | 馬拉盞時蔬 | 時蔬 蝦皮 大蒜 紅蔥頭紅辣椒 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 菲式蔬菜湯 | 白蘿蔔 大番茄 羅望子雞骨  | 果汁 |  | 5.3 | 2.7 | 2.1 | 3 | 0 | 0 | 761 | 254 | 154 |
| **12/7** | **四** | **O4** | 糙米飯 | 米 糙米 | 茄汁豬柳 | 豬後腿肉 洋蔥 胡蘿蔔番茄醬 | 奶香玉米 | 冷凍毛豆仁 冷凍玉米粒胡蘿蔔 大蒜 奶油(固態) | 蜜汁豆干 | 豆干 芝麻(熟) | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 冬瓜粉圓湯 | 冬瓜糖磚 粉圓 二砂糖 | 海苔 |  | 5.8 | 3 | 1.5 | 3 | 0 | 0 | 804 | 241 | 147 |
| **12/8** | **五** | **O5** | 芝麻飯 | 米 芝麻(熟) | 日式照燒雞 | 肉雞 洋蔥 醬油 二砂糖 | 泰式魚丸 | 魚丸 泰式甜辣醬 | 泡菜凍腐 | 凍豆腐 韓式泡菜 結球白菜 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 榨菜肉絲湯 | 榨菜 豬後腿肉 | 水果 | 有機豆漿 | 5.2 | 3.4 | 1.8 | 3 | 0 | 0 | 799 | 303 | 232 |
| **12/11** | **一** | **P1** | 白米飯 | 米 | 花生肉片 | 豬後腿肉 胡蘿蔔 花胡瓜 油花生 大蒜 | 三絲銀芽 | 豆芽菜 韭菜 乾木耳 豬後腿肉 胡蘿蔔 | 芹香天婦羅 | 天婦羅 芹菜 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 紫菜蛋花湯 | 紫菜 雞蛋 薑 | 旺仔小饅頭 |  | 5 | 2.5 | 1.8 | 3 | 0 | 0 | 718 | 166 | 490 |
| **12/12** | **二** | **P2** | 糙米飯 | 米 糙米 | 椒鹽魚片 | 鯊魚片 胡椒鹽 | 麻婆豆腐 | 豆腐 豬絞肉 青蔥 豆瓣醬 | 蛋香花椰 | 冷凍花椰菜 雞蛋 胡蘿蔔大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 蘿蔔大骨湯 | 白蘿蔔 雞骨 薑 | 果汁 |  | 5 | 2.8 | 1.6 | 3 | 0 | 0 | 735 | 155 | 117 |
| **12/13** | **三** | **P3** | 咖哩麵食 | 麵條 | 麥克雞塊 | 冷凍雞塊 | 麵食配料 | 豬絞肉 洋蔥 馬鈴薯 胡蘿蔔 咖哩粉 | 豆包瓜粒 | 豆包 時瓜 胡蘿蔔 大蒜  | 時蔬 | 蔬菜 大蒜 | 玉米濃湯 | 雞蛋 冷凍玉米粒 玉米濃湯調理包  | 餐包 |  | 5.3 | 2 | 1.5 | 3 | 0 | 0 | 694 | 283 | 202 |
| **12/14** | **四** | **P4** | 糙米飯 | 米 糙米 | 梅干肉末 | 豬絞肉 梅干菜 大蒜 | 金針菇燴冬瓜 | 金針菇 冬瓜 乾木耳 胡蘿蔔 豬後腿肉 | 酥炸雙拼 | 馬鈴薯條 甜不辣 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 椰漿西米露 | 西谷米 二砂糖 椰漿 |  饅頭 |  | 6.5 | 2 | 1.6 | 3 | 0 | 0 | 780 | 233 | 216 |
| **12/15** | **五** | **P5** | 紫米飯 | 米 黑秈糯米 | 瓜仔雞 | 肉雞 醃漬花胡瓜 胡蘿蔔 大蒜  | 金黃珍珠蛋 | 雞蛋 胡蘿蔔 冷凍玉米粒冷凍毛豆仁 | 芹香油腐 | 芹菜 四角油豆腐 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 酸辣湯 | 豆腐 脆筍 胡蘿蔔 金針菇 乾木耳 | 水果 | 有機豆漿 | 5.4 | 3.5 | 1.6 | 3 | 0 | 0 | 816 | 230 | 216 |
| **12/18** | **一** | **Q1** | 白米飯 | 米 | 回鍋肉片 | 豬後腿肉 洋蔥 胡蘿蔔大蒜 | 芝麻海絲 | 海帶絲 胡蘿蔔絲 芝麻(熟) 豬絞肉 | 菜脯炒蛋 | 蘿蔔乾 雞蛋 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 針菇大骨湯 | 金針菇 雞骨 薑 大白菜 | 饅頭 |  | 5.2 | 2.1 | 1.7 | 3 | 0 | 0 | 699 | 280 | 182 |
| **12/19** | **二** | **Q2** | 糙米飯 | 米 糙米 | 柴香燒雞 | 肉雞 白蘿蔔 胡蘿蔔 柴魚片 | 螞蟻上樹 | 冬粉 豬絞肉 時蔬 胡蘿蔔乾 木耳 | 培根豆芽 | 培根 綠豆芽 韮菜 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 海芽味噌湯 | 味噌 洋蔥 乾裙帶菜 | 果汁 |  | 5.3 | 3.4 | 1.7 | 3 | 0 | 0 | 804 | 258 | 245 |
| **12/20** | **三** | **Q3** | 南瓜炊粉特餐 | 米粉 | 油蔥肉燥 | 豬絞肉 冬瓜 乾香菇 紅蔥頭 大蒜 | 肉絲南瓜 | 豬後腿肉 南瓜 薑 | 海結凍腐 | 海帶結 凍豆腐 胡蘿蔔大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 三絲羹湯 | 脆筍 雞蛋 乾木耳 胡蘿蔔 | 包子 |  | 3.6 | 2.0 | 1.9 | 3 | 0 | 0 | 585 | 152 | 186 |
| **12/21** | **四** | **Q4** | 糙米飯 | 米 糙米 | 金黃魚排 | 魚排 | 塔香麵腸 | 麵腸 薑 九層塔 大蒜 | 絞肉花椰 | 豬絞肉 冷凍花椰菜 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 仙草甜湯 | 仙草 二砂糖 | 海苔 |  | 6 | 2.3 | 1.6 | 3 | 0 | 0 | 768 | 273 | 202 |
| **12/22** | **五** | **Q5** | 小米飯 | 米 小米 | 瓜仔肉 | 豬絞肉 醃漬花胡瓜 胡蘿蔔 大蒜 | 哨子豆腐 | 豆腐 胡蘿蔔 冷凍玉米粒毛豆仁 豬絞肉 | 什錦白菜 | 雞蛋 結球白菜 胡蘿蔔大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 冬瓜貢丸湯 | 冬瓜 貢丸切片 薑 | 水果 | 有機豆漿 | 5.3 | 2.8 | 2.1 | 3 | 0 | 0 | 769 | 255 | 214 |
| **12/25** | **一** | **R1** | 白米飯 | 米 | 銀蘿燒肉 | 豬後腿肉 白蘿蔔 胡蘿蔔 大蒜  | 涼拌海帶 | 乾裙帶菜 薑絲 胡蘿蔔 大蒜 | 沙茶寬粉 | 寬粉 時蔬 乾木耳 豬絞肉 大蒜 沙茶醬 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 羅宋湯 | 洋蔥 甘藍 大番茄 | 旺仔小饅頭 |  | 5.7 | 2 | 1.9 | 3 | 0 | 0 | 732 | 340 | 252 |
| **12/26** | **二** | **R2** | 糙米飯 | 米 糙米 | 沙茶魷魚 | 泡魷魚 豬後腿肉 洋蔥胡蘿蔔 沙茶醬 | 季豆干片 | 冷凍菜豆(莢) 豆干片 胡蘿蔔 大蒜 | 田園玉米 | 冷凍玉米粒 馬鈴薯 胡蘿蔔 豬絞肉 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 紫菜湯 | 紫菜 雞骨 薑 | 餐包 |  | 5.4 | 2.6 | 1.7 | 3 | 0 | 0 | 751 | 354 | 258 |
| **12/27** | **三** | **R3** | 油飯特餐 | 米 糯米 | 麥克雞塊 | 冷凍雞塊 | 油飯配料 | 豬後腿肉 乾香菇 脆筍 紅蔥頭 | 銀芽肉絲 | 綠豆芽 豬後腿肉 韭菜胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 黃瓜湯 | 黃瓜 薑 | 果汁 |  | 5.5 | 2 | 2.1 | 3 | 0 | 0 | 723 | 218 | 245 |
| **12/28** | **四** | **R4** | 糙米飯 | 米 糙米 | 黑胡椒雞 | 肉雞 洋蔥 胡蘿蔔 大蒜黑胡椒粒  | 針菇豆腐 | 豆腐 胡蘿蔔 金針菇 大蒜 | 培根玉菜 | 甘藍 大蒜 培根 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 紅豆紫米湯 | 紅豆 紫米 二砂糖 | 饅頭 |  | 6.5 | 2.7 | 1.7 | 3 | 0 | 0 | 835 | 215 | 147 |
| **12/29** | **五** | **R5** | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 芝麻蜜汁豬 | 豬絞肉 地瓜 洋蔥 芝麻(熟) 二砂糖 醬油 | 刈薯炒蛋 | 豆薯 雞蛋 胡蘿蔔 | 紅燒油腐 | 四角油豆腐 白蘿蔔 大蒜 胡蘿蔔 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 金針肉絲湯 | 金針菜乾 豬後腿肉 薑 | 水果 | 有機豆漿 | 5.6 | 2.3 | 1.5 | 3 | 0 | 0 | 737 | 192 | 186 |

**過敏原警語:※「本月產品含有甲殼類、芒果、花生、牛奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質穀物、大豆、魚類及亞硫酸鹽類，不適合對其過敏體質者食用。」**

 說明:12月份菜單編排說明如下：

 一、星期一、五的蔬菜為有機蔬菜。

 二、為符合每月吃塊狀食物，12/5(二)主菜是香酥魚排

 三、大骨可能替代為雞骨或肉絲。

 四、因食材調度問題， N5主菜改為三杯雞，N5副菜一改為客家小炒，N5副菜二改為甘藍佐蛋，O2主菜改為香酥魚排，O3主菜改為醬醋燒雞，O4主菜改為茄汁豬柳，O5主菜改為日式照燒雞，O5副菜一改為泰式魚丸，P1副菜一改為三絲銀芽，P1副菜二改為芹香天婦羅，P2主菜改為椒鹽魚片，P2副菜一改為麻婆豆腐，P2副菜二改為蛋香花椰，P2湯品改為蘿蔔大骨湯，P3主菜改為麥克雞塊，P5副菜一改為金黃珍珠蛋，P5副菜二改為芹香油腐，P5湯品改為酸辣湯，Q1副菜一改為芝麻海絲，Q1副菜二改為菜脯炒蛋，Q1湯品改為針菇大骨湯、Q2副菜一改為螞蟻上樹，Q2副菜二改為培根豆芽，Q3副菜二改為海結凍腐，Q4副菜一改為塔香麵腸，Q4湯品改為仙草甜湯，Q5主菜改為瓜仔肉，Q5副菜二改為什錦白菜，R1副菜一改為涼拌海帶，R1副菜二改為絲瓜冬粉，R1湯品改為羅宋湯，R2主菜改為沙茶魷魚，R2副菜一改為季豆干片，R2副菜二改為田園玉米，R3湯品改為黃瓜湯，R4主菜改為黑胡椒雞，R5湯品改為金針肉絲湯。

 五、週一附餐一供應饅頭，週一附餐一供應旺仔小饅頭，週二附餐一供應餐包、週二附餐一供應豆漿、週二附餐一供應果汁、週三附餐一供應果汁，週三附餐一供應包子，週三附餐一供應餐包，週四附餐一供應饅頭，週四附餐一供應海苔，週五附餐一供應水果。

 六、每週五供應一次有機豆漿

**112學年國民中學葷食N循環菜單(非偏鄉)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 附餐1 | 附餐2 |
| N5 | 燕麥飯 | 米燕麥 | 三杯雞 | 肉雞 洋蔥 胡蘿蔔 九層塔 大蒜 | 客家小炒 | 豆干片 芹菜 乾魷魚 大蒜 豬後腿肉 | 甘藍佐蛋 | 雞蛋 甘藍 乾香菇 大蒜 | 蔬菜 | 針菇時瓜湯 | 金針菇 時瓜 薑 雞骨 | 水果 | 有機豆漿 |

 N組食材明細（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量）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 | 附餐1 | 附餐2 | 榖/份 | 豆/份 | 蔬/份 | 油/份 | 乳/份 | 果/份 | 熱量 | 鈣mT | 鈉mT |
| N5 | 燕麥飯 | 米10公斤燕麥0.4公斤 | 三杯雞 | 肉雞9公斤洋蔥2公斤胡蘿蔔0.5公斤九層塔0.1公斤大蒜0.05公斤 | 客家小炒 | 豆干片3公斤芹菜1.5公斤乾魷魚0.05公斤大蒜0.05公斤豬後腿肉0.6公斤 | 甘藍佐蛋 | 雞蛋0.6公斤甘藍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 | 針菇時瓜湯 | 金針菇2公斤時瓜2公斤薑0.05公斤雞骨1公斤 | 水果 | 有機豆漿 | 5.4 | 2.7 | 2.2 | 3 | 0 | 0 | 771 | 333 | 202 |

 **112學年國民中學葷食O循環菜單(非偏鄉)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 附餐1 | 附餐2 |
| O1 | 白米飯 | 米 | 咖哩絞肉 | 豬絞肉 洋蔥 胡蘿蔔馬鈴薯 咖哩粉 | 甜醬關東煮 | 黑輪 四角油豆腐 甜玉米 | 蛋香冬粉 | 雞蛋 冬粉 乾木耳 時蔬 大蒜 | 蔬菜 | 冬瓜湯 | 冬瓜 雞骨 薑 | 饅頭 |  |
| O2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香酥魚排 | 魚排  | 金針菇豆腐 | 豆腐 金針菇 乾香菇 大蒜 | 什錦白菜 | 豬絞肉 結球白菜 乾木耳 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 和風小魚湯 | 乾裙帶菜 小魚乾 | 豆漿 |  |
| O3 | 菲式特餐 | 米 糙米  | 醬醋燒雞 | 肉雞 豆薯 月桂葉 糯米醋 薑 | 鹹香菲力豬 | 豬絞肉 洋蔥 大番茄 大蒜 風味醬油 | 馬拉盞時蔬 | 時蔬 蝦皮 大蒜 紅蔥頭 紅辣椒 | 蔬菜 | 菲式蔬菜湯 | 白蘿蔔 大番茄 羅望子 雞骨  | 果汁 |  |
| O4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 茄汁豬柳 | 豬後腿肉 洋蔥 胡蘿蔔 番茄醬 | 奶香玉米 | 冷凍毛豆仁 冷凍玉米粒 胡蘿蔔 大蒜 奶油(固態) | 蜜汁豆干 | 豆干 芝麻(熟) | 蔬菜 | 冬瓜粉圓湯 | 冬瓜糖磚 粉圓 二砂糖 | 海苔 |  |
| O5 | 芝麻飯 | 米 芝麻(熟) | 日式照燒雞 | 肉雞 洋蔥 醬油 二砂糖 | 泰式魚丸 | 魚丸 泰式甜辣醬 | 泡菜凍腐 | 凍豆腐 韓式泡菜 結球白菜 大蒜 | 蔬菜 | 榨菜肉絲湯 | 榨菜 豬後腿肉 | 水果 | 有機豆漿 |

 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）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 | 附餐1 | 附餐2 | 榖/份 | 豆/份 | 蔬/份 | 油/份 | 乳/份 | 果/份 | 熱量 | 鈣mT | 鈉mT |
| O1 | 白米飯 | 米10公斤 | 咖哩絞肉 | 豬絞肉6公斤洋蔥2公斤胡蘿蔔0.5公斤馬鈴薯2.5公斤咖哩粉 | 甜醬關東煮 | 黑輪1公斤四角油豆腐1公斤甜玉米2.7公斤大蒜0.05公斤 | 蛋香冬粉 | 雞蛋0.6公斤冬粉0.6公斤乾木耳0.1公斤時蔬3公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 冬瓜湯 | 冬瓜5公斤雞骨1公斤薑0.05公斤 | 饅頭 |  | 6 | 2.2 | 1.9 | 3 | 0 | 0 | 768 | 383 | 242 |
| O2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 香酥魚排 | 魚排6.5公斤胡椒鹽 | 金針菇豆腐 | 豆腐5公斤金針菇3公斤乾香菇0.01公斤大蒜0.05公斤 | 什錦白菜 | 豬絞肉0.6公斤結球白菜5公斤乾木耳0.01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 | 和風小魚湯 | 乾裙帶菜0.1公斤小魚乾0.1公斤 | 豆漿 |  | 5 | 2.8 | 1.6 | 3 | 0 | 0 | 735 | 378 | 295 |
| O3 | 菲式特餐 | 米8公斤糙米3 公斤 | 醬醋燒雞 | 肉雞9公斤豆薯3公斤月桂葉 糯米醋 薑0.05公斤 | 鹹香菲力豬 | 豬絞肉1公斤洋蔥3公斤大番茄1公斤大蒜0.05公斤風味醬油  | 馬拉盞時蔬 | 時蔬6公斤蝦皮0.05公斤大蒜0.01公斤紅蔥頭 紅辣椒  | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 菲式蔬菜湯 | 白蘿蔔3公斤大番茄0.6公斤羅望子 雞骨0.6公斤 | 果汁 |  | 5.3 | 2.7 | 2.1 | 3 | 0 | 0 | 761 | 303 | 232 |
| O4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 茄汁豬柳 | 豬後腿肉6公斤洋蔥3公斤胡蘿蔔0.5公斤番茄醬 | 奶香玉米 | 冷凍毛豆仁1.5公斤冷凍玉米粒2公斤胡蘿蔔1公斤大蒜0.05公斤奶油(固態)0.6公斤 | 蜜汁豆干 | 豆干4公斤芝麻(熟) | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 冬瓜粉圓湯 | 粉圓2公斤冬瓜糖磚1公斤二砂糖1公斤 | 海苔 |  | 5.8 | 3 | 1.5 | 3 | 0 | 0 | 804 | 254 | 120 |
| O5 | 芝麻飯 | 米10公斤芝麻(熟)0.05公斤 | 日式照燒雞 | 肉雞9公斤洋蔥3公斤醬油二砂糖 | 泰式魚丸 | 魚丸4公斤泰式甜辣醬 | 泡菜凍腐 | 凍豆腐1公斤韓式泡菜0.6公斤結球白菜5公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 榨菜肉絲湯 | 榨菜2公斤豬後腿肉0.6公斤 | 水果 | 有機豆漿 | 5.2 | 3.4 | 1.8 | 3 | 0 | 0 | 799 | 292 | 115 |

 **112學年國民中學葷食P循環菜單(非偏鄉)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 附餐1 | 附餐2 |
| P1 | 白米飯 | 米 | 花生肉片 | 豬後腿肉 胡蘿蔔 花胡瓜 油花生 大蒜 | 三絲銀芽 | 豆芽菜 韭菜 乾木耳 豬後腿肉 胡蘿蔔  | 芹香天婦羅 | 天婦羅 芹菜 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 紫菜蛋花湯 | 紫菜 雞蛋 薑 | 旺仔小饅頭 |  |
| P2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 椒鹽魚片 | 鯊魚片 胡椒鹽 | 麻婆豆腐 | 豆腐 豬絞肉 青蔥 豆瓣醬 | 蛋香花椰 | 冷凍花椰菜 雞蛋 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 蘿蔔大骨湯 | 白蘿蔔 雞骨 薑 | 果汁 |  |
| P3 | 咖哩麵食 | 麵條  | 麥克雞塊 | 冷凍雞塊 | 麵食配料 | 豬絞肉 洋蔥 馬鈴薯 胡蘿蔔 咖哩粉 | 豆包瓜粒 | 豆包 時瓜 胡蘿蔔 大蒜  | 時蔬 | 玉米濃湯 | 雞蛋 冷凍玉米粒 薑  | 餐包 |  |
| P4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 梅干肉末 | 豬絞肉 梅干菜 大蒜 | 金針菇燴冬瓜 | 金針菇 冬瓜 乾木耳 胡蘿蔔 豬後腿肉 | 酥炸雙拼 | 馬鈴薯條 甜不辣 | 蔬菜 | 椰漿西米露 | 西谷米 二砂糖 椰漿 |  饅頭 |  |
| P5 | 紫米飯 | 米 黑秈糯米 | 瓜仔雞 | 肉雞 醃漬花胡瓜 胡蘿蔔 大蒜  | 金黃珍珠蛋 | 雞蛋 胡蘿蔔 冷凍玉米粒 冷凍毛豆仁 | 芹香油腐 | 芹菜 四角油豆腐 大蒜 | 蔬菜 | 酸辣湯 |  豆腐 脆筍 胡蘿蔔 金針菇 乾木耳 | 水果 | 有機豆漿 |

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）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 | 附餐1 | 附餐2 | 榖/份 | 豆/份 | 蔬/份 | 油/份 | 乳/份 | 果/份 | 熱量 | 鈣mT | 鈉mT |
| P1 | 白米飯 | 米10公斤 | 花生肉片 | 豬後腿肉6公斤胡蘿蔔2公斤花胡瓜1公斤油花生0.1公斤大蒜0.05公斤 | 三絲銀芽 | 豆芽菜5公斤韭菜0.6公斤乾木耳0.01公斤豬後腿肉0.6公斤胡蘿蔔0.5公斤 | 芹香天婦羅 | 天婦羅2公斤芹菜2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 | 紫菜蛋花湯 | 紫菜0.1公斤雞蛋0.6公斤薑0.05公斤 | 旺仔小饅頭 |  | 5 | 2.5 | 1.8 | 3 | 0 | 0 | 718 | 166 | 490 |
| P2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 椒鹽魚片 | 鯊魚片6.5公斤胡椒鹽 | 麻婆豆腐 | 豆腐4公斤豬絞肉0.6公斤青蔥0.1公斤豆瓣醬 | 蛋香花椰 | 冷凍花椰菜5公斤雞蛋0.6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 | 蘿蔔大骨湯 | 白蘿蔔3公斤雞骨1公斤薑0.05公斤 | 果汁 |  | 5 | 2.8 | 1.6 | 3 | 0 | 0 | 735 | 155 | 117 |
| P3 | 咖哩麵食 | 拉麵15公斤 | 麥克雞塊 | 冷凍雞塊6公斤  | 麵食配料 | 豬絞肉1公斤洋蔥2公斤馬鈴薯2公斤胡蘿蔔0.5公斤咖哩粉 | 豆包瓜粒 | 豆包0.6公斤時瓜4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 | 玉米濃湯 | 冷凍玉米粒2公斤雞蛋0.6公斤玉米濃湯調理包 | 餐包 |  | 5.3 | 2 | 1.5 | 3 | 0 | 0 | 694 | 283 | 202 |
| P4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 梅干肉末 | 豬絞肉6公斤梅干菜2公斤大蒜0.05公斤 | 金針菇燴冬瓜 | 金針菇2公斤冬瓜5公斤乾木耳0.01公斤豬後腿肉0.6公斤 | 酥炸雙拼 | 馬鈴薯條3公斤甜不辣2公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 椰漿西米露 | 西谷米2公斤二砂糖1公斤椰漿0.5公斤 |  饅頭 |  | 6.5 | 2 | 1.6 | 3 | 0 | 0 | 780 | 233 | 216 |
| P5 | 紫米飯 | 米10公斤黑秈糯米0.4公斤 | 瓜仔雞 | 肉雞9公斤醃漬花胡瓜3公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤 | 金黃珍珠蛋 | 雞蛋1.1公斤胡蘿蔔1公斤冷凍玉米粒2公斤冷凍毛豆仁0.5公斤 | 芹香油腐 | 芹菜1公斤四角油豆腐4公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 酸辣湯 | 豆腐2公斤脆筍2公斤金針菇1公斤胡蘿蔔0.5公斤乾木耳0.01公斤 | 水果 | 有機豆漿 | 5.4 | 3.5 | 1.6 | 3 | 0 | 0 | 816 | 230 | 216 |

**112學年國民中學葷食Q循環菜單(非偏鄉)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 附餐1 | 附餐2 |
| Q1 | 白米飯 | 米 | 回鍋肉片 | 豬後腿肉 洋蔥 胡蘿蔔 大蒜 | 芝麻海絲 | 海帶絲 胡蘿蔔絲 芝麻(熟) 豬絞肉 | 菜脯炒蛋 | 蘿蔔乾 雞蛋 大蒜 | 蔬菜 | 針菇大骨湯 | 金針菇 雞骨 薑 大白菜 | 饅頭 |  |
| Q2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 柴香燒雞 | 肉雞 白蘿蔔 胡蘿蔔 柴魚片 | 螞蟻上樹 | 冬粉 豬絞肉 時蔬 胡蘿蔔乾 木耳 | 培根豆芽 | 培根 綠豆芽 韮菜 胡蘿蔔大蒜 | 蔬菜 | 海芽味噌湯 |  味噌 洋蔥 乾裙帶菜  | 果汁 |  |
| Q3 | 南瓜炊粉特餐 | 米粉 | 油蔥肉燥 | 豬絞肉 冬瓜 乾香菇 紅蔥頭 大蒜 | 肉絲南瓜 | 豬後腿肉 南瓜 薑 | 海結凍腐 | 海帶結 凍豆腐 胡蘿蔔大蒜 | 蔬菜 | 三絲羹湯 | 脆筍 雞蛋 乾木耳 胡蘿蔔 | 包子 |  |
| Q4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 金黃魚排 | 魚排 | 塔香麵腸 | 麵腸 薑 九層塔 大蒜 | 絞肉花椰 | 豬絞肉 冷凍花椰菜 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 仙草甜湯 | 仙草凍 二砂糖  | 海苔 |  |
| Q5 | 小米飯 | 米 小米 | 瓜仔肉 | 豬絞肉 醃漬花胡瓜 胡蘿蔔 大蒜 | 哨子豆腐 | 豆腐 胡蘿蔔 冷凍玉米粒 毛豆仁 豬絞肉 | 什錦白菜 | 雞蛋 結球白菜 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 冬瓜貢丸湯 | 冬瓜 貢丸切片 薑 | 水果 | 有機豆漿 |

 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 | 附餐1 | 附餐2 | 榖/份 | 豆/份 | 蔬/份 | 油/份 | 乳/份 | 果/份 | 熱量 | 鈣mT | 鈉mT |
| Q1 | 白米飯 | 米10公斤 | 回鍋肉片 | 豬後腿肉6公斤洋蔥3公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤 | 芝麻海絲 | 芝麻(熟)0.01公斤海帶絲1公斤豬絞肉0.6公斤胡蘿蔔0.5公斤 | 菜脯炒蛋 | 蘿蔔乾4公斤雞蛋2公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 針菇大骨湯 | 金針菇2公斤雞骨1公斤薑0.05公斤大白菜1公斤 | 饅頭 |  | 5.2 | 2.1 | 1.7 | 3 | 0 | 0 | 699 | 280 | 182 |
| Q2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 柴香燒雞 | 肉雞9公斤白蘿蔔3公斤胡蘿蔔0.5公斤柴魚片 | 螞蟻上樹 | 冬粉1.2公斤豬絞肉0.6公斤時蔬3公斤胡蘿蔔0.5公斤乾木耳0.01公斤 | 培根豆芽 | 培根0.3公斤綠豆芽5公斤韮菜0.6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 | 海芽味噌湯 | 乾裙帶菜0.05公斤味噌1公斤洋蔥4公斤薑0.05公斤 | 果汁 |  | 5.3 | 3.4 | 1.7 | 3 | 0 | 0 | 804 | 258 | 245 |
| Q3 | 南瓜炊粉特餐 | 米粉6公斤 | 油蔥肉燥 | 豬絞肉6公斤冬瓜4公斤乾香菇0.01公斤紅蔥頭0.01公斤大蒜0.05公斤 | 肉絲南瓜 | 豬後腿肉0.6公斤南瓜5公斤薑0.05公斤 | 海結凍腐 | 海帶結1公斤凍豆腐4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 | 三絲羹湯 | 雞蛋0.6公斤脆筍1公斤乾木耳0.01公斤胡蘿蔔0.5公斤 | 包子 |  | 3.6 | 2.0 | 1.9 | 3 | 0 | 0 | 585 | 152 | 186 |
| Q4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 金黃魚排 | 魚排6.5公斤 | 塔香麵腸 | 麵腸5公斤薑0.05公斤九層塔0.5公斤大蒜0.2公斤 | 絞肉花椰 | 豬絞肉0.6公斤冷凍花椰菜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 | 仙草甜湯 | 仙草凍6公斤二砂糖1公斤 | 海苔 |  | 6 | 2.3 | 1.6 | 3 | 0 | 0 | 768 | 388 | 265 |
| Q5 | 小米飯 | 米10公斤小米0.05公斤 | 瓜仔肉 | 豬絞肉6公斤醃漬花胡瓜2公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤 | 哨子豆腐 | 豆腐4公斤胡蘿蔔0.5公斤冷凍玉米粒1公斤冷凍毛豆仁0.3公斤豬絞肉0.6公斤 | 什錦白菜 | 雞蛋0.6公斤結球白菜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 | 冬瓜貢丸湯 | 冬瓜5公斤貢丸切片1公斤薑0.05公斤 | 水果 | 有機豆漿 | 5.3 | 2.8 | 2.1 | 3 | 0 | 0 | 769 | 273 | 202 |

**112學年國民中學葷食R循環菜單(非偏鄉)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 附餐1 | 附餐2 |
| R1 | 白米飯 | 米 | 銀蘿燒肉 | 豬後腿肉 白蘿蔔 胡蘿蔔 大蒜  | 涼拌海帶 | 乾裙帶菜 薑絲 胡蘿蔔 大蒜 | 沙茶寬粉 | 寬粉 時蔬 乾木耳 沙茶醬 豬絞肉 大蒜 | 蔬菜 | 羅宋湯 | 洋蔥 甘藍 大番茄 | 旺仔小饅頭  |  |
| R2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 沙茶魷魚 | 泡魷魚 豬後腿肉 洋蔥胡蘿蔔 沙茶醬 | 季豆干片 | 冷凍菜豆(莢) 豆干片 胡蘿蔔 大蒜 | 田園玉米 | 冷凍玉米粒 馬鈴薯 胡蘿蔔 豬絞肉 大蒜 | 蔬菜 | 紫菜湯 | 紫菜 雞骨 薑 | 餐包 |  |
| R3 | 油飯特餐 | 米 糯米 | 麥克雞塊 | 冷凍雞塊 | 油飯配料 | 豬後腿肉 乾香菇 脆筍 紅蔥頭 | 銀芽肉絲 | 綠豆芽 豬後腿肉 韭菜 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 黃瓜湯 |  黃瓜 薑 | 果汁 |  |
| R4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 黑胡椒雞 | 肉雞 洋蔥 胡蘿蔔 大蒜 黑胡椒粒 | 針菇豆腐 | 豆腐 胡蘿蔔 金針菇 大蒜 | 培根玉菜 | 甘藍 大蒜 培根 | 蔬菜 | 紅豆紫米湯 | 紅豆 紫米 二砂糖 | 饅頭 |  |
| R5 | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 芝麻蜜汁豬 | 豬絞肉 地瓜 洋蔥 芝麻(熟) 二砂糖 醬油 | 刈薯炒蛋 | 豆薯 雞蛋 胡蘿蔔 | 紅燒油腐 | 四角油豆腐 白蘿蔔 大蒜 胡蘿蔔 | 蔬菜 | 金針肉絲湯 | 金針菜乾 豬後腿肉 薑 | 水果 | 有機豆漿 |

 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 | 附餐1 | 附餐2 | 榖/份 | 豆/份 | 蔬/份 | 油/份 | 乳/份 | 果/份 | 熱量 | 鈣mT | 鈉mT |
| R1 | 白米飯 | 米10公斤 | 銀蘿燒肉 | 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 | 涼拌海帶 | 乾裙帶菜1公斤胡蘿蔔0.5公斤薑絲大蒜0.05公斤 | 沙茶寬粉 | 寬粉0.6公斤時蔬2公斤乾木耳0.01公斤沙茶醬 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 | 羅宋湯 | 洋蔥2公斤甘藍0.5公斤大番茄0.8公斤 | 旺仔小饅頭 |  | 5.7 | 2 | 1.9 | 3 | 0 | 0 | 732 | 340 | 252 |
| R2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 沙茶魷魚 | 泡魷魚3.5公斤豬後腿肉3公斤洋蔥3公斤胡蘿蔔0.5公斤沙茶醬 | 季豆干片 | 冷凍菜豆(莢)5公斤豆干片1公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤 | 田園玉米 | 冷凍玉米粒2公斤馬鈴薯2公斤胡蘿蔔1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 | 紫菜湯 | 紫菜0.2公斤雞骨1公斤薑0.05公斤 | 餐包 |  | 5.4 | 2.6 | 1.7 | 3 | 0 | 0 | 751 | 348 | 257 |
| R3 | 油飯特餐 | 米8公斤糯米3 公斤 | 麥克雞塊 | 冷凍雞塊6公斤  | 油飯配料 | 豬後腿肉1.5公斤脆筍2公斤乾香菇0.15公斤紅蔥頭0.01公斤 | 銀芽肉絲 | 綠豆芽5公斤豬後腿肉0.6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 | 黃瓜湯 | 大黃瓜5公斤薑0.05公斤 | 果汁 |  | 5.5 | 2 | 2.1 | 3 | 0 | 0 | 723 | 254 | 151 |
| R4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 黑胡椒雞 | 肉雞9公斤洋蔥2公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤黑胡椒粒 | 針菇豆腐 | 豆腐4公斤胡蘿蔔1公斤金針菇1公斤大蒜0.05公斤 | 培根玉菜 | 甘藍5公斤大蒜0.05公斤培根0.3公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 紅豆紫米湯 | 紅豆2公斤紫米1.5公斤 | 饅頭 |  | 6.5 | 2.7 | 1.7 | 3 | 0 | 0 | 835 | 274 | 142 |
| R5 | 燕麥飯 | 米10公斤燕麥0.4公斤 | 芝麻蜜汁豬 | 豬絞肉6公斤地瓜2公斤洋蔥2公斤芝麻(熟)0.01公斤二砂糖醬油 | 刈薯炒蛋 | 豆薯5公斤雞蛋1公斤胡蘿蔔1公斤 | 紅燒油腐 | 四角油豆腐1公斤白蘿蔔4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 | 金針肉絲湯 | 金針菜乾0.3公斤豬後腿肉0.6公斤薑0.05公斤 | 水果 | 有機豆漿 | 5.6 | 2.3 | 1.5 | 3 | 0 | 0 | 737 | 284 | 152 |

 **112學年度上學期國民小12份葷食菜單(非偏鄉)-尚好便當 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** | **蔬菜****食材明細** | **湯 品 類** | **湯品****食材明細** | **附餐1** | **附餐2** | **穀/份** | **豆/份** | **蔬/份** | **油/份** | **乳/份** | **果/份** | **熱量** | **鈣** | **鈉** |
| **12/1** | **五** | **N5** | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 三杯雞 | 肉雞 洋蔥 胡蘿蔔 九層塔 大蒜 | 客家小炒 | 豆干片 芹菜 乾魷魚 大蒜 豬後腿肉 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 針菇時瓜湯 | 金針菇 時瓜 薑 雞骨 | 水果 | 有機豆漿 | 5.4 | 2.5 | 1.9 | 2.5 | 0 | 0 | **726** | 212 | 101 |
| **12/4** | **一** | **O1** | 白米飯 | 米 | 咖哩絞肉 | 豬絞肉 洋蔥 胡蘿蔔馬鈴薯 咖哩粉 | 甜醬關東煮 | 黑輪 四角油豆腐 甜玉米 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 冬瓜湯 | 冬瓜 雞骨 薑 | 饅頭 |  | 6 | 2.1 | 1.9 | 2.5 | 0 | 0 | 738 | 340 | 252 |
| **12/5** | **二** | **O2** | 糙米飯 | 米 糙米 | 香酥魚排 | 魚排 | 金針菇豆腐 | 豆腐 金針菇 乾香菇 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 和風小魚湯 | 乾裙帶菜 小魚乾 | 豆漿 |  | 5 | 2.5 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 688 | 356 | 242 |
| **12/6** | **三** | **O3** | 菲式特餐 | 米 糙米  | 醬醋燒雞 | 肉雞 豆薯 月桂葉 糯米醋 薑 | 鹹香菲力豬 | 豬絞肉 洋蔥 大番茄 大蒜 風味醬油 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 菲式蔬菜湯 | 白蘿蔔 大番茄 羅望子 雞骨 | 果汁 |  | 5.3 | 2.6 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 716 | 254 | 187 |
| **12/7** | **四** | **O4** | 糙米飯 | 米 糙米 | 茄汁豬柳 | 豬後腿肉 洋蔥 胡蘿蔔 番茄醬 | 奶香玉米 | 冷凍毛豆仁 冷凍玉米粒 胡蘿蔔 大蒜奶油(固態) | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 冬瓜粉圓湯 | 冬瓜糖磚 粉圓 二砂糖 | 海苔 |  | 5.8 | 2 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 706 | 296 | 163 |
| **12/8** | **五** | **O5** | 芝麻飯 | 米 芝麻(熟) | 日式照燒雞 | 肉雞 洋蔥 醬油 二砂糖 | 泰式魚丸 | 魚丸 泰式甜辣醬 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 榨菜肉絲湯 | 榨菜 豬後腿肉 | 水果 | 有機豆漿 | 5.2 | 3.4 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 769 | 350 | 240 |
| **12/11** | **一** | **P1** | 白米飯 | 米 | 花生肉片 | 豬後腿肉 胡蘿蔔 花胡瓜 油花生大蒜 | 三絲銀芽 | 豆芽菜 韭菜 乾木耳 豬後腿肉 胡蘿蔔 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 紫菜蛋花湯 | 紫菜 雞蛋 薑 | 旺仔小饅頭 |  | 5 | 2.1 | 1.6 | 2.5 | 0 | 0 | 660 | 139 | 432 |
| **12/12** | **二** | **P2** | 糙米飯 | 米 糙米 | 椒鹽魚片 | 鯊魚片 胡椒鹽 | 麻婆豆腐 | 豆腐 豬絞肉 青蔥 豆瓣醬 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 蘿蔔大骨湯 | 白蘿蔔 雞骨 薑 | 果汁 |  | 5 | 2.5 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 688 | 138 | 112 |
| **12/13** | **三** | **P3** | 咖哩麵食 | 麵條  | 麥克雞塊 | 冷凍雞塊 | 麵食配料 | 豬絞肉 洋蔥 馬鈴薯 胡蘿蔔 咖哩粉 | 時蔬 | 蔬菜 大蒜 | 玉米濃湯 | 雞蛋 冷凍玉米粒 玉米濃湯調理包 | 餐包 |  | 5.3 | 1.8 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 656 | 283 | 202 |
| **12/14** | **四** | **P4** | 糙米飯 | 米 糙米 | 梅干肉末 | 豬絞肉 梅干菜 大蒜 | 金針菇燴冬瓜 | 金針菇 冬瓜 乾木耳 胡蘿蔔 豬後腿肉 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 椰漿西米露 | 西谷米 二砂糖 椰漿 |  饅頭 |  | 6.5 | 2 | 1.6 | 2.5 | 0 | 0 | 758 | 113 | 81 |
| **12/15** | **五** | **P5** | 紫米飯 | 米 黑秈糯米 | 瓜仔雞 | 肉雞 醃漬花胡瓜 胡蘿蔔 大蒜 | 金黃珍珠蛋 | 雞蛋 胡蘿蔔 冷凍玉米粒冷凍毛豆仁 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 酸辣湯 | 豆腐 脆筍 胡蘿蔔 金針菇 乾木耳 | 水果 | 有機豆漿 | 5.4 | 2.9 | 1.6 | 2.5 | 0 | 0 | 748 | 204 | 215 |
| **12/18** | **一** | **Q1** | 白米飯 | 米 | 回鍋肉片 | 豬後腿肉 洋蔥 胡蘿蔔 大蒜 | 芝麻海絲 | 海帶絲 胡蘿蔔絲 芝麻(熟) 豬絞肉 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 針菇大骨湯 | 金針菇 雞骨 薑 大白菜 | 饅頭 |  | 5.2 | 2 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 664 | 144 | 159 |
| **12/19** | **二** | **Q2** | 糙米飯 | 米 糙米 | 柴香燒雞 | 肉雞 白蘿蔔 胡蘿蔔 柴魚片 | 螞蟻上樹 | 冬粉 豬絞肉 時蔬 胡蘿蔔乾 木耳 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 海芽味噌湯 | 味噌 洋蔥 乾裙帶菜 | 果汁 |  | 5.3 | 3.4 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 776 | 176 | 92 |
| **12/20** | **三** | **Q3** | 南瓜炊粉特餐 | 米粉 | 油蔥肉燥 | 豬絞肉 冬瓜 乾香菇 紅蔥頭 大蒜 | 肉絲南瓜 | 豬後腿肉 南瓜 薑 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 三絲羹湯 | 脆筍 雞蛋 乾木耳 胡蘿蔔 | 包子 |  | 3.6 | 2.0 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 552 | 152 | 186 |
| **12/21** | **四** | **Q4** | 糙米飯 | 米 糙米 | 金黃魚排 | 魚排 | 塔香麵腸 | 麵腸 薑 九層塔 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 仙草甜湯 | 仙草 二砂糖 | 海苔 |  | 6 | 2.1 | 1.6 | 2.5 | 0 | 0 | 730 | 258 | 201 |
| **12/22** | **五** | **Q5** | 小米飯 | 米 小米 | 瓜仔肉 | 豬絞肉 醃漬花胡瓜 胡蘿蔔 大蒜 | 哨子豆腐 | 豆腐 胡蘿蔔 冷凍玉米粒 毛豆仁 豬絞肉 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 冬瓜貢丸湯 | 冬瓜 貢丸切片 薑 | 水果 | 有機豆漿 | 5.3 | 2.4 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 701 | 241 | 158 |
| **12/25** | **一** | **R1** | 白米飯 | 米 | 銀蘿燒肉 | 豬後腿肉 白蘿蔔 胡蘿蔔 大蒜 | 涼拌海帶 | 乾裙帶菜 薑絲 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 羅宋湯 | 洋蔥 甘藍 大番茄 | 旺仔小饅頭 |  | 5.7 | 1.8 | 1.6 | 2.5 | 0 | 0 | 687 | 158 | 100 |
| **12/26** | **二** | **R2** | 糙米飯 | 米 糙米 | 沙茶魷魚 | 泡魷魚 豬後腿肉 洋蔥胡蘿蔔 沙茶醬 | 季豆干片 | 冷凍菜豆(莢) 豆干片 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 紫菜湯 | 紫菜 雞骨 薑 | 餐包 |  | 5.4 | 2.3 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 701 | 174 | 114 |
| **12/27** | **三** | **R3** | 油飯特餐 | 米 糯米 | 麥克雞塊 | 冷凍雞塊 | 油飯配料 | 豬後腿肉 乾香菇 脆筍 紅蔥頭 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 黃瓜湯 | 黃瓜 薑 | 果汁 |  | 5.5 | 1.8 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 670 | 258 | 147 |
| **12/28** | **四** | **R4** | 糙米飯 | 米 糙米 | 黑胡椒雞 | 肉雞 洋蔥 胡蘿蔔 大蒜 黑胡椒粒 | 針菇豆腐 | 豆腐 胡蘿蔔 金針菇 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 紅豆紫米湯 | 紅豆 紫米 二砂糖 | 饅頭 |  | 6.5 | 2.7 | 1.6 | 2.5 | 0 | 0 | 810 | 261 | 165 |
| **12/29** | **五** | **R5** | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 芝麻蜜汁豬 | 豬絞肉 地瓜 洋蔥 芝麻(熟) 二砂糖 醬油 | 刈薯炒蛋 | 豆薯 雞蛋 胡蘿蔔 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 金針肉絲湯 | 金針菜乾 豬後腿肉 薑 | 水果 | 有機豆漿 | 5.6 | 2.2 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 707 | 254 | 144 |

  **過敏原警語:※「本月產品含有甲殼類、芒果、花生、牛奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質穀物、大豆、魚類及亞硫酸鹽類，不適合對其過敏體質者食用。」**

 說明:12月份菜單編排說明如下：

 一、星期一、五的蔬菜為有機蔬菜。

 二、為符合每月吃塊狀食物，12/5(二)主菜是香酥魚排

 三、大骨可能替代為雞骨或肉絲。

 四、因食材調度問題， N5主菜改為三杯雞，N5副菜一改為客家小炒，O2主菜改為香酥魚排，O3主菜改為醬醋燒雞，O4主菜改為茄汁豬柳，O5主菜改為日式照燒雞，O5副菜一改為泰式魚丸，P1副菜一改為三絲銀芽，P2主菜改為椒鹽魚片，P2副菜一改為麻婆豆腐，P2湯品改為蘿蔔大骨湯，P3主菜改為麥克雞塊，P5副菜一改為金黃珍珠蛋，P5湯品改為酸辣湯，Q1副菜一改為芝麻海絲，Q1湯品改為針菇大骨湯、Q2副菜一改為螞蟻上樹，Q3副菜二改為海結凍腐，Q4副菜一改為塔香麵腸，Q4湯品改為仙草甜湯，Q5主菜改為瓜仔肉，R1副菜一改為涼拌海帶，R1湯品改為羅宋湯，R2主菜改為沙茶魷魚，R2副菜一改為季豆干片，R3湯品改為黃瓜湯，R4主菜改為黑胡椒雞，R5湯品改為金針肉絲湯。

 五、週一附餐一供應饅頭，週一附餐一供應旺仔小饅頭，週二附餐一供應餐包、週二附餐一供應豆漿、週二附餐一供應果汁、週三附餐一供應果汁，週三附餐一供應包子，週三附餐一供應餐包，週四附餐一供應饅頭，週四附餐一供應海苔，週五附餐一供應水果。

 六、每週五供應一次有機豆漿

 **112年國民小學葷食N循環菜單(非偏鄉)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 附餐1 | 附餐2 |
| N5 | 燕麥飯 | 米燕麥 | 三杯雞 | 肉雞 洋蔥 胡蘿蔔 九層塔 大蒜 | 客家小炒 | 豆干片 芹菜 乾魷魚 大蒜 豬後腿肉 | 蔬菜 | 針菇時瓜湯 | 金針菇 時瓜 薑 雞骨 | 水果 | 有機豆漿 |

 N組食材明細（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量）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 | 附餐1 | 附餐2 | 榖/份 | 豆/份 | 蔬/份 | 油/份 | 乳/份 | 果/份 | 熱量 | 鈣mT | 鈉mT |
| N5 | 燕麥飯 | 米10公斤燕麥0.4公斤 | 三杯雞 | 肉雞9公斤洋蔥2公斤胡蘿蔔0.5公斤九層塔0.1公斤大蒜0.05公斤 | 客家小炒 | 豆干片3公斤芹菜1.5公斤乾魷魚0.05公斤大蒜0.05公斤豬後腿肉0.6公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 針菇時瓜湯 | 金針菇2公斤時瓜2公斤薑0.05公斤雞骨1公斤 | 水果 | 有機豆漿 | 5.4 | 2.5 | 1.9 | 2.5 | 0 | 0 | 726 | 212 | 101 |

 **112年國民小學葷食O循環菜單(非偏鄉)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 附餐1 | 附餐2 |
| O1 | 白米飯 | 米 | 咖哩絞肉 | 豬絞肉 洋蔥 胡蘿蔔馬鈴薯 咖哩粉 | 甜醬關東煮 | 黑輪 四角油豆腐 甜玉米 | 蔬菜 | 冬瓜湯 | 冬瓜 雞骨 薑 | 饅頭 |  |
| O2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香酥魚排 | 魚排  | 金針菇豆腐 | 豆腐 金針菇 乾香菇 大蒜 | 蔬菜 | 和風小魚湯 | 乾裙帶菜 小魚乾 | 豆漿 |  |
| O3 | 菲式特餐 | 米 糙米  | 醬醋燒雞 | 肉雞 豆薯 月桂葉 糯米醋 薑 | 鹹香菲力豬 | 豬絞肉 洋蔥 大番茄 大蒜 風味醬油 | 蔬菜 | 菲式蔬菜湯 | 白蘿蔔 大番茄 羅望子 雞骨  | 果汁 |  |
| O4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 茄汁豬柳 | 豬後腿肉 洋蔥 胡蘿蔔 番茄醬 | 奶香玉米 | 冷凍毛豆仁 冷凍玉米粒 胡蘿蔔 大蒜 奶油(固態) | 蔬菜 | 冬瓜粉圓湯 | 冬瓜糖磚 粉圓 二砂糖 | 海苔 |  |
| O5 | 芝麻飯 | 米 芝麻(熟) | 日式照燒雞 | 肉雞 洋蔥 醬油 二砂糖 | 泰式魚丸 | 魚丸 泰式甜辣醬 | 蔬菜 | 榨菜肉絲湯 | 榨菜 豬後腿肉 | 水果 | 有機豆漿 |

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）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 | 附餐1 | 附餐2 | 榖/份 | 豆/份 | 蔬/份 | 油/份 | 乳/份 | 果/份 | 熱量 | 鈣mT | 鈉mT |
| O1 | 白米飯 | 米10公斤 | 咖哩絞肉 | 豬絞肉6公斤洋蔥2公斤胡蘿蔔0.5公斤馬鈴薯2.5公斤咖哩粉 | 甜醬關東煮 | 黑輪1公斤四角油豆腐1公斤甜玉米2.7公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 冬瓜湯 | 冬瓜5公斤雞骨1公斤薑0.05公斤 | 饅頭 |  | 6 | 2.1 | 1.9 | 2.5 | 0 | 0 | 738 | 340 | 252 |
| O2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 香酥魚排 | 魚排6.5公斤胡椒鹽 | 金針菇豆腐 | 豆腐5公斤金針菇3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 | 和風小魚湯 | 乾裙帶菜0.1公斤小魚乾0.1公斤 | 豆漿 |  | 5 | 2.5 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 688 | 356 | 242 |
| O3 | 菲式特餐 | 米8公斤糙米3 公斤 | 醬醋燒雞 | 肉雞9公斤豆薯3公斤月桂葉 糯米醋 薑0.05公斤 | 鹹香菲力豬 | 豬絞肉1公斤洋蔥3公斤大番茄1公斤大蒜0.05公斤風味醬油  | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 菲式蔬菜湯 | 白蘿蔔3公斤大番茄0.6公斤羅望子 雞骨0.6公斤 | 果汁 |  | 5.3 | 2.6 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 716 | 254 | 187 |
| O4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 茄汁豬柳 | 豬後腿肉6公斤洋蔥3公斤胡蘿蔔0.5公斤番茄醬 | 奶香玉米 | 冷凍毛豆仁1.5公斤冷凍玉米粒2公斤胡蘿蔔1公斤大蒜0.05公斤奶油(固態)0.6公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 冬瓜粉圓湯 | 粉圓2公斤冬瓜糖磚1公斤二砂糖1公斤 | 海苔 |  | 5.8 | 2 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 706 | 296 | 163 |
| O5 | 芝麻飯 | 米10公斤芝麻(熟)0.05公斤 | 日式照燒雞 | 肉雞9公斤洋蔥3公斤醬油二砂糖 | 泰式魚丸 | 魚丸4公斤泰式甜辣醬 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 榨菜肉絲湯 | 榨菜2公斤豬後腿肉0.6公斤 | 水果 | 有機豆漿 | 5.2 | 3.4 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 769 | 350 | 240 |

\

 **112年國民小學葷P循環菜單(非偏鄉)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 附餐1 | 附餐2 |
| P1 | 白米飯 | 米 | 花生肉片 | 豬後腿肉 胡蘿蔔 花胡瓜 油花生 大蒜 | 三絲銀芽 | 豆芽菜 韭菜 乾木耳 豬後腿肉 胡蘿蔔  | 蔬菜 | 紫菜蛋花湯 | 紫菜 雞蛋 薑 | 旺仔小饅頭 |  |
| P2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 椒鹽魚片 | 鯊魚片 胡椒鹽 | 麻婆豆腐 | 豆腐 豬絞肉 青蔥 豆瓣醬 | 蔬菜 | 蘿蔔大骨湯 | 白蘿蔔 雞骨 薑 | 果汁 |  |
| P3 | 咖哩麵食 | 麵條  | 麥克雞塊 | 冷凍雞塊 | 麵食配料 | 豬絞肉 洋蔥 馬鈴薯 胡蘿蔔 咖哩粉 | 時蔬 | 玉米濃湯 | 雞蛋 冷凍玉米粒 薑  | 餐包 |  |
| P4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 梅干肉末 | 豬絞肉 梅干菜 大蒜 | 金針菇燴冬瓜 | 金針菇 冬瓜 乾木耳 胡蘿蔔 豬後腿肉 | 蔬菜 | 椰漿西米露 | 西谷米 二砂糖 椰漿 | 饅頭 |  |
| P5 | 紫米飯 | 米 黑秈糯米 | 瓜仔雞 | 肉雞 醃漬花胡瓜 胡蘿蔔 大蒜  | 金黃珍珠蛋 | 雞蛋 胡蘿蔔 冷凍玉米粒 冷凍毛豆仁 | 蔬菜 | 酸辣湯 |  豆腐 脆筍 胡蘿蔔 金針菇 乾木耳 | 水果 | 有機豆漿 |

 P食材明細量以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 | 附餐1 | 附餐2 | 榖/份 | 豆/份 | 蔬/份 | 油/份 | 乳/份 | 果/份 | 熱量 | 鈣mT | 鈉mT |
| P1 | 白米飯 | 米10公斤 | 花生肉片 | 豬後腿肉6公斤胡蘿蔔2公斤花胡瓜1公斤油花生0.1公斤大蒜0.05公斤 | 三絲銀芽 | 豆芽菜5公斤韭菜0.6公斤乾木耳0.01公斤豬後腿肉0.6公斤胡蘿蔔0.5公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 紫菜蛋花湯 | 紫菜0.1公斤雞蛋0.6公斤薑0.05公斤 | 旺仔小饅頭 |  | 5 | 2.1 | 1.6 | 2.5 | 0 | 0 | 660 | 139 | 432 |
| P2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 椒鹽魚片 | 鯊魚片6.5公斤胡椒鹽 | 麻婆豆腐 | 豆腐4公斤豬絞肉0.6公斤青蔥0.1公斤豆瓣醬 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 蘿蔔大骨湯 | 白蘿蔔3公斤雞骨1公斤薑0.05公斤 | 果汁 |  | 5 | 2.5 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 688 | 138 | 112 |
| P3 | 咖哩麵食 | 拉麵15公斤 | 麥克雞塊 | 冷凍雞塊6公斤  | 麵食配料 | 豬絞肉1公斤洋蔥2公斤馬鈴薯2公斤胡蘿蔔0.5公斤咖哩粉 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 玉米濃湯 | 冷凍玉米粒2公斤雞蛋0.6公斤玉米濃湯調理包 | 餐包 |  | 5.3 | 1.8 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 656 | 283 | 202 |
| P4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 梅干肉末 | 豬絞肉6公斤梅干菜2公斤大蒜0.05公斤 | 金針菇燴冬瓜 | 金針菇2公斤冬瓜5公斤乾木耳0.01公斤豬後腿肉0.6公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 椰漿西米露 | 西谷米2公斤二砂糖1公斤椰漿0.5公斤 |  饅頭 |  | 6.5 | 2 | 1.6 | 2.5 | 0 | 0 | 758 | 113 | 81 |
| P5 | 紫米飯 | 米10公斤黑秈糯米0.4公斤 | 瓜仔雞 | 肉雞9公斤醃漬花胡瓜3公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤 | 金黃珍珠蛋 | 雞蛋1.1公斤胡蘿蔔1公斤冷凍玉米粒2公斤冷凍毛豆仁0.5公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 酸辣湯 | 豆腐2公斤脆筍2公斤金針菇1公斤胡蘿蔔0.5公斤乾木耳0.01公斤 | 水果 | 有機豆漿 | 5.4 | 2.9 | 1.6 | 2.5 | 0 | 0 | 748 | 204 | 215 |

 **112年國民小學葷食Q循環菜單(非偏鄉)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 附餐1 | 附餐2 |
| Q1 | 白米飯 | 米 | 回鍋肉片 | 豬後腿肉 洋蔥 胡蘿蔔 大蒜 | 芝麻海絲 | 海帶絲 胡蘿蔔絲 芝麻(熟) 豬絞肉 | 蔬菜 | 針菇大骨湯 | 金針菇 雞骨 薑 大白菜 | 饅頭 |  |
| Q2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 柴香燒雞 | 肉雞 白蘿蔔 胡蘿蔔 柴魚片 | 螞蟻上樹 | 冬粉 豬絞肉 時蔬 胡蘿蔔乾 木耳 | 蔬菜 | 海芽味噌湯 |  味噌 洋蔥 乾裙帶菜  | 果汁 |  |
| Q3 | 南瓜炊粉特餐 | 米粉 | 油蔥肉燥 | 豬絞肉 冬瓜 乾香菇 紅蔥頭 大蒜 | 肉絲南瓜 | 豬後腿肉 南瓜 薑 | 蔬菜 | 三絲羹湯 | 脆筍 雞蛋 乾木耳 胡蘿蔔 | 包子 |  |
| Q4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 金黃魚排 | 魚排 | 塔香麵腸 | 麵腸 薑 九層塔 大蒜 | 蔬菜 | 仙草甜湯 | 仙草凍 二砂糖  | 海苔 |  |
| Q5 | 小米飯 | 米 小米 | 瓜仔肉 | 豬絞肉 醃漬花胡瓜 胡蘿蔔 大蒜 | 哨子豆腐 | 豆腐 胡蘿蔔 冷凍玉米粒 毛豆仁 豬絞肉 | 蔬菜 | 冬瓜貢丸湯 | 冬瓜 貢丸切片 薑 | 水果 | 有機豆漿 |

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 | 附餐1 | 附餐2 | 榖/份 | 豆/份 | 蔬/份 | 油/份 | 乳/份 | 果/份 | 熱量 | 鈣mT | 鈉mT |
| Q1 | 白米飯 | 米10公斤 | 回鍋肉片 | 豬後腿肉6公斤洋蔥3公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤 | 芝麻海絲 | 芝麻(熟)0.01公斤海帶絲1公斤豬絞肉0.6公斤胡蘿蔔0.5公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 針菇大骨湯 | 金針菇2公斤雞骨1公斤薑0.05公斤大白菜1公斤 | 饅頭 |  | 5.2 | 2 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 664 | 144 | 159 |
| Q2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 柴香燒雞 | 肉雞9公斤白蘿蔔3公斤胡蘿蔔0.5公斤柴魚片 | 螞蟻上樹 | 冬粉1.2公斤豬絞肉0.6公斤時蔬3公斤胡蘿蔔0.5公斤乾木耳0.01公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 海芽味噌湯 | 乾裙帶菜0.05公斤味噌1公斤洋蔥4公斤薑0.05公斤 | 果汁 |  | 5.3 | 3.4 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 776 | 176 | 92 |
| Q3 | 南瓜炊粉特餐 | 米粉6公斤 | 油蔥肉燥 | 豬絞肉6公斤冬瓜4公斤乾香菇0.01公斤紅蔥頭0.01公斤大蒜0.05公斤 | 肉絲南瓜 | 豬後腿肉0.6公斤南瓜5公斤薑0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 三絲羹湯 | 雞蛋0.6公斤脆筍1公斤乾木耳0.01公斤胡蘿蔔0.5公斤 | 包子 |  | 3.6 | 2.0 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 552 | 152 | 186 |
| Q4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 金黃魚排 | 魚排6.5公斤 | 塔香麵腸 | 麵腸4公斤薑0.05公斤九層塔0.5公斤大蒜0.2公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 仙草甜湯 | 仙草凍6公斤二砂糖1公斤 | 海苔 |  | 6 | 2.1 | 1.6 | 2.5 | 0 | 0 | 730 | 258 | 201 |
| Q5 | 小米飯 | 米10公斤小米0.05公斤 | 瓜仔肉 | 豬絞肉6公斤醃漬花胡瓜2公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤 | 哨子豆腐 | 豆腐4公斤胡蘿蔔0.5公斤冷凍玉米粒1公斤冷凍毛豆仁0.3公斤豬絞肉0.6公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 冬瓜貢丸湯 | 冬瓜5公斤貢丸切片1公斤薑0.05公斤 | 水果 | 有機豆漿 | 5.3 | 2.4 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 701 | 241 | 158 |

 **112年國民小學葷食R循環菜單(非偏鄉)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 附餐1 | 附餐2 |
| R1 | 白米飯 | 米 | 銀蘿燒肉 | 豬後腿肉 白蘿蔔 胡蘿蔔 大蒜  | 涼拌海帶 | 乾裙帶菜 薑絲 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 羅宋湯 | 洋蔥 甘藍 大番茄 | 旺仔小饅頭 |  |
| R2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 沙茶魷魚 | 泡魷魚 豬後腿肉 洋蔥胡蘿蔔 沙茶醬 | 季豆干片 | 冷凍菜豆(莢) 豆干片 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 紫菜湯 | 紫菜 雞骨 薑 | 餐包 |  |
| R3 | 油飯特餐 | 米 糯米 | 麥克雞塊 | 冷凍雞塊 | 油飯配料 | 豬後腿肉 乾香菇 脆筍 紅蔥頭 | 蔬菜 | 黃瓜湯 |  黃瓜 薑 | 果汁 |  |
| R4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 黑胡椒雞 | 肉雞 洋蔥 胡蘿蔔 大蒜 黑胡椒粒 | 針菇豆腐 | 豆腐 胡蘿蔔 金針菇 大蒜 | 蔬菜 | 紅豆紫米湯 | 紅豆 紫米 二砂糖 | 饅頭 |  |
| R5 | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 芝麻蜜汁豬 | 豬絞肉 地瓜 洋蔥 芝麻(熟) 二砂糖 醬油 | 刈薯炒蛋 | 豆薯 雞蛋 胡蘿蔔 | 蔬菜 | 金針肉絲湯 | 金針菜乾 豬後腿肉 薑 | 水果 | 有機豆漿 |

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 | 附餐1 | 附餐2 | 榖/份 | 豆/份 | 蔬/份 | 油/份 | 乳/份 | 果/份 | 熱量 | 鈣mT | 鈉mT |
| R1 | 白米飯 | 米10公斤 | 銀蘿燒肉 | 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 | 涼拌海帶 | 乾裙帶菜1公斤胡蘿蔔0.5公斤薑絲大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 羅宋湯 | 洋蔥2公斤甘藍0.5公斤大番茄0.8公斤 | 旺仔小饅頭 |  | 5.7 | 1.8 | 1.6 | 2.5 | 0 | 0 | 687 | 158 | 100 |
| R2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 季豆干片 | 冷凍菜豆(莢)5公斤豆干片1公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤 | 田園玉米 | 冷凍玉米粒2公斤馬鈴薯2公斤胡蘿蔔1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 | 紫菜湯 | 紫菜0.2公斤雞骨1公斤薑0.05公斤 | 餐包 |  | 5.4 | 2.3 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 701 | 174 | 114 |
| R3 | 油飯特餐 | 米8公斤糯米3 公斤 | 麥克雞塊 | 冷凍雞塊6公斤  | 油飯配料 | 豬後腿肉1.5公斤脆筍2公斤乾香菇0.15公斤紅蔥頭0.01公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 黃瓜湯 | 大黃瓜5公斤薑0.05公斤 | 果汁 |  | 5.5 | 1.8 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 670 | 258 | 147 |
| R4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 黑胡椒雞 | 肉雞9公斤洋蔥2公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤黑胡椒粒 | 針菇豆腐 | 豆腐4公斤胡蘿蔔1公斤金針菇1公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 紅豆紫米湯 | 紅豆2公斤紫米1.5公斤 | 饅頭 |  | 6.5 | 2.7 | 1.6 | 2.5 | 0 | 0 | 810 | 261 | 165 |
| R5 | 燕麥飯 | 米10公斤燕麥0.4公斤 | 芝麻蜜汁豬 | 豬絞肉6公斤地瓜2公斤洋蔥2公斤芝麻(熟)0.01公斤二砂糖醬油 | 刈薯炒蛋 | 豆薯5公斤雞蛋1公斤胡蘿蔔1公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 金針肉絲湯 | 金針菜乾0.3公斤豬後腿肉0.6公斤薑0.05公斤 | 水果 | 有機豆漿 | 5.6 | 2.2 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 707 | 245 | 154 |