**112學年度下學期國民中學4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** |
| **4/1** | **一** | **H1** | 白米飯 | 米 | 洋蔥豬柳 | 豬後腿肉 洋蔥 胡蘿蔔 大蒜 | 韭香豆芽 | 豬絞肉 綠豆芽 韮菜 大蒜 | 炸物雙拼 | 馬鈴薯條 甜不辣 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 海芽薑絲湯 | 海帶芽 雞骨 薑 | 果汁 |  | 5.3 | 2.2 | 1.8 | 3 | 0 | 0 | 716 | 383 | 242 |
| **4/2** | **二** | **H2** | 糙米飯 | 米 糙米 | 金黃魚片 | 鯊魚片 | 麻婆豆腐 | 豆腐 豬絞肉 青蔥 豆瓣醬 | 蛋香刈薯 | 雞蛋 豆薯 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 金針湯 | 金針菜乾 雞骨 薑 | 豆漿 |  | 5.6 | 3 | 1.5 | 3 | 0 | 0 | 790 | 378 | 295 |
| **4/3** | **三** | **H3** | 炊粉特餐 | 米粉 | 油蔥肉燥 | 豬絞肉 洋蔥 乾香菇 紅蔥頭 大蒜 | 蜜汁豆干 | 豆干 芝麻(熟) 大蒜 | 絞肉甘藍 | 豬絞肉 甘藍 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 | 水果 | 有機豆漿 | 5 | 3.2 | 1.8 | 3 | 0 | 0 | 770 | 254 | 154 |
| **4/8** | **一** | **I1** | 白米飯 | 米 | 瓜仔肉 | 豬絞肉 醃漬花胡瓜 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬香寬粉 | 寬粉 甘藍 乾木耳 豬絞肉 大蒜 | 紅蔘炒蛋 | 雞蛋 胡蘿蔔 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 時蔬大骨湯 |  雞骨 薑 結球白菜 | 海苔 |  | 5.5 | 2.3 | 2.4 | 3 | 0 | 0 | 753 | 166 | 490 |
| **4/9** | **二** | **I2** | 糙米飯 | 米 糙米 | 三杯雞 | 肉雞 洋蔥 胡蘿蔔 九層塔 大蒜 | 菇拌海帶 | 乾裙帶菜 金針菇 大蒜 | 照燒油腐 | 四角油豆腐 白蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 玉米蛋花湯 | 冷凍玉米粒 雞蛋 | 饅頭 |  | 5 | 2.6 | 1.7 | 3 | 0 | 0 | 723 | 155 | 117 |
| **4/10** | **三** | **I3** | 炸醬麵特餐 | 拉麵 | 滷蛋 | 雞水煮蛋 | 炸醬麵配料 | 豬絞肉 豆乾丁 胡蘿蔔 小黃瓜 豆瓣醬 甜麵醬 | 培根花椰 | 冷凍花椰菜 培根 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜  | 時瓜魚丸湯 | 時瓜 魚丸 | 果汁 |  | 5 | 2.2 | 1.9 | 3 | 0 | 0 | 698 | 274 | 154 |
| **4/11** | **四** | **I4** | 糙米飯 | 米 糙米 | 香炸魚排 | 魚排 | 鐵板豆腐 | 豆腐 脆筍 乾木耳 大蒜 甜椒 | 絲瓜丸片 | 絲瓜 貢丸片 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 仙草甜湯 | 仙草凍 二砂糖 |  餐包 |  | 5.2 | 3 | 1.6 | 3 | 0 | 0 | 764 | 261 | 147 |
| **4/12** | **五** | **I5** | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 洋芋燒雞 | 肉雞 洋蔥 馬鈴薯 胡蘿蔔 大蒜 | 蛋香白菜 | 雞蛋 結球白菜 乾香菇 大蒜 胡蘿蔔 | 肉絲南瓜 | 豬後腿肉 南瓜 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 番茄大骨湯 | 洋蔥 大番茄 雞骨 薑 | 水果 | 有機豆漿 | 5.8 | 2.7 | 1.9 | 3 | 0 | 0 | 791 | 233 | 216 |
| **4/15** | **一** | **J1** | 白米飯 | 米 | 香菇絞肉 | 豬絞肉 豆薯 乾香菇 大蒜 | 甘藍絞肉 | 甘藍 豬絞肉 胡蘿蔔 大蒜 | 菜脯炒蛋 | 雞蛋 蘿蔔乾 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 黃瓜湯 | 大黃瓜 雞骨 | 旺仔小饅頭 |  | 5.4 | 2.4 | 2.5 | 3 | 0 | 0 | 756 | 283 | 142 |
| **4/16** | **二** | **J2** | 糙米飯 | 米 糙米 | 糖醋雞丁 | 肉雞 洋蔥 鳳梨罐頭甜椒(青皮) 番茄糊 二砂糖 | 針菇豆腐 | 豆腐 金珍菇 乾香菇 胡蘿蔔 大蒜 | 冬瓜肉燥 | 冬瓜 豬絞肉 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 紫菜蛋花湯 | 紫菜 雞蛋  | 饅頭 |  | 5 | 3.7 | 1.9 | 3 | 0 | 0 | 810 | 278 | 195 |
| **4/17** | **三** | **J3** | 刈包特餐 | 刈包 | 酸菜肉片 | 豬後腿肉 酸菜 大蒜 | 肉絲豆芽 | 豬後腿肉 綠豆芽 韮菜 大蒜 |  洋芋毛豆 | 馬鈴薯 洋蔥 冷凍毛豆仁 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 米粉羹 | 米粉 豬絞肉 桶筍絲 黑輪 胡蘿蔔 乾木耳 | 果汁 |  | 4.4 | 3 | 1.8 | 3 | 0 | 0 | 713 | 254 | 154 |
| **4/18** | **四** | **J4** | 糙米飯 | 米 糙米 | 香酥魚片 | 鯊魚片 | 田園玉米 | 冷凍毛豆仁 冷凍玉米粒 胡蘿蔔 大蒜 奶油(固態) | 番茄凍腐 | 凍豆腐 番茄 番茄糊 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 枸杞銀耳湯 | 枸杞 乾銀耳 二砂糖 | 包子 |  | 5.5 | 2.3 | 1.5 | 3 | 0 | 0 | 730 | 241 | 147 |
| **4/19** | **五** | **J5** | 芝麻飯 | 米芝麻(熟) | 花瓜雞 | 肉雞 醃漬花胡瓜 胡蘿蔔 大蒜 | 蛋香洋蔥 | 雞蛋 洋蔥 乾木耳 大蒜 | 肉絲花椰 | 豬後腿肉 冷凍花椰菜 乾香菇 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 蘿蔔大骨湯 | 白蘿蔔 雞骨 | 水果 | 有機豆漿 | 5 | 2.8 | 2.6 | 3 | 0 | 0 | 760 | 203 | 132 |
| **4/22** | **一** | **K1** | 白米飯 | 米 | 打拋豬 | 豬絞肉 豆薯 九層塔 洋蔥 大番茄 大蒜 | 照燒油腐 | 四角油豆腐 白蘿蔔 大蒜 | 蛋酥高麗 | 雞蛋 甘藍 大蒜 紅蘿蔔 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 榨菜肉絲湯 |  榨菜 豬後腿肉 | 海苔 |  | 5.3 | 2.8 | 2.1 | 3 | 0 | 0 | 769 | 243 | 142 |
| **4/23** | **二** | **K2** | 糙米飯 | 米 糙米 | 豆瓣雞丁 | 肉雞 馬鈴薯 豆瓣醬 | 番茄炒蛋 | 雞蛋 番茄 番茄醬 | 滷味雙拼 | 乾海帶 豆干 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 味噌豆腐湯 | 豆腐 柴魚片 味噌 | 餐包 |  | 5.4 | 3.9 | 1.5 | 3 | 0 | 0 | 843 | 258 | 195 |
| **4/24** | **三** | **K3** | 油飯特餐 | 米 糯米 | 麥克雞塊 | 冷凍雞塊 | 油飯配料 | 豬絞肉 脆筍 乾香菇 紅蔥頭 大蒜 冷凍玉米粒 |  蛋香白菜 | 雞蛋 結球白菜 胡蘿蔔 乾木耳 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 四神湯 | 四神料 豬後腿肉 | 果汁 |  | 5.7 | 2 | 1.5 | 3 | 0 | 0 | 722 | 254 | 154 |
| **4/25** | **四** | **K4** | 糙米飯 | 米 糙米 | 紅白燒肉 | 豬後腿肉 白蘿蔔 胡蘿蔔 大蒜 | 黃瓜貢片 | 大黃瓜 貢丸 胡蘿蔔 大蒜 | 螞蟻上樹 | 豬絞肉 冬粉 時蔬 乾木耳 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 粉圓甜湯 | 粉圓 二砂糖 | 饅頭 |  | 6.3 | 2 | 2.2 | 3 | 0 | 0 | 781 | 241 | 147 |
|  **4/26** | **五** | **K5** | 小米飯 | 米 小米 | 照燒雞丁 | 肉雞 洋蔥 胡蘿蔔 醬油 二砂糖 | 冬瓜黑輪 | 冬瓜 胡蘿蔔 大蒜 黑輪 | 紅燒豆干 | 豆干 豆薯 芝麻(熟) 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 白菜金菇湯 | 結球白菜 雞骨 金針菇 | 水果 | 有機豆漿 | 5.4 | 3.6 | 2 | 3 | 0 | 0 | 833 | 273 | 232 |
| **4/29** | **一** | **L1** | 白米飯 | 米 | 京醬絞肉 | 豬絞肉 洋蔥 胡蘿蔔 豆薯 甜麵醬 | 韭菜豆芽 | 綠豆芽 韮菜 豬後腿肉 大蒜 |  日式關東煮 | 黑輪 玉米段 白蘿蔔 胡蘿蔔 柴魚片 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 酸辣湯 | 豆腐 脆筍 胡蘿蔔 金針菇 乾木耳 | 旺仔小饅頭 |  | 5.5 | 2.5 | 2.3 | 3 | 0 | 0 | 765 | 243 | 142 |
| **4/30** | **二** | **L2** | 糙米飯 | 米 糙米 | 紅燒雞丁 | 肉雞 白蘿蔔 胡蘿蔔 大蒜 醬油  | 蛋香冬粉 | 雞蛋 冬粉 乾木耳 時蔬 大蒜 |  芹香豆干 | 芹菜 豆干 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 小魚海芽湯 | 乾裙帶菜 薑 小魚乾  | 饅頭 |  | 5.8 | 3 | 2 | 3 | 0 | 0 | 816 | 258 | 195 |

**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:4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，4/2(二)主菜是金黃魚排

 三、大骨可能替代為雞骨或肉絲。

 四、因食材調度問題，H1副菜一改為韭香豆芽，H1副菜二改為炸物雙拼，H2副菜一改為麻婆豆腐，H2副菜二改為蛋香刈薯，H2湯品改為金針湯，H3副菜一改為蜜汁豆干，H3副菜二改為絞肉甘藍，I1副菜一改為蔬香寬粉，I1湯品改為時蔬大骨湯，I2副菜一改為菇扮海帶，I2副菜二改為照燒油腐，I2湯品改為玉米蛋花湯，I3主食改為炸醬麵特餐，I3主菜改為滷蛋，I3副菜一改為炸醬麵配料，I3副菜二改為培根花椰，I3湯品改為時瓜魚丸湯，I4副菜一改為鐵板豆腐，I4副菜二改為絲瓜丸片，I5副菜二改為肉絲南瓜，J1主菜改為香菇絞肉，J1湯品改為黃瓜湯，J2主菜改為糖醋雞丁，J2湯品改為紫菜蛋花湯，J3主食改為刈包特餐，J3副菜一改為肉絲豆芽，J3副菜二改為洋芋毛豆，J3湯品改為米粉羹，J4副菜二改為番茄凍腐，J5主菜改為花瓜雞，J5副菜二改為肉絲花椰，J5湯品改為蘿蔔大骨湯，K1副菜一改為照燒油腐，K2主菜改為豆瓣雞丁，K2副菜二改為滷味雙拼，K4副菜一改為黃瓜貢片，K5副菜一改為冬瓜黑輪，K5副菜二改為紅燒豆干，K5湯品改為白菜金菇湯，L1主菜改為京醬絞肉，L1副菜一改為韭菜豆芽，L2副菜一改為蛋香冬粉，L2副菜二改為芹香豆干，L2湯品改為小魚海芽湯。

 五、週一附餐一供應旺仔小饅頭，週一附餐一供應海苔，週一附餐一供應果汁，週二附餐一供應豆漿、週二附餐一供應饅頭，週三附餐一供應果汁，週三附餐一供應旺仔小饅頭，週四附餐一供應饅頭，週四附餐一供應包子，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H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 |
| H1 | 白米飯 | 米 | 洋蔥豬柳 | 豬後腿肉 洋蔥 胡蘿蔔 大蒜 | 韭香豆芽 | 豬絞肉 綠豆芽 韮菜 大蒜 | 炸物雙拼 | 馬鈴薯條 甜不辣 | 蔬菜 | 海芽薑絲湯 | 海帶芽 雞骨 薑 | 果汁 |  |
| H2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 金黃魚片 | 鯊魚片 | 麻婆豆腐 | 豆腐 豬絞肉 青蔥 豆瓣醬 | 蛋香刈薯 | 雞蛋 豆薯 大蒜 | 蔬菜 | 金針湯 | 金針菜乾 雞骨 薑 | 豆漿 |  |
| H3 | 炊粉特餐 | 米粉 | 油蔥肉燥 | 豬絞肉 洋蔥 乾香菇 紅蔥頭 大蒜 | 蜜汁豆干 | 豆干 芝麻(熟)  | 絞肉甘藍 | 豬絞肉 甘藍 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 三絲羹湯 | 脆筍 雞蛋 乾木耳 胡蘿蔔 | 水果 | 有機豆漿 |

 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）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 |
| H1 | 白米飯 | 米10公斤 | 洋蔥豬柳 | 豬後腿肉6公斤洋蔥4公斤胡蘿蔔1公斤大蒜0.05公斤 | 韭香豆芽 | 豬絞肉0.6公斤綠豆芽5公斤韭菜1公斤大蒜0.05公斤 | 炸物雙拼 | 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 | 海芽薑絲湯 | 海帶芽0.2公斤雞骨1公斤薑0.05公斤 | 果汁 |  | 5.3 | 2.2 | 1.8 | 3 | 0 | 0 | 716 | 166 | 490 |
| H2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 金黃魚片 | 鯊魚片6.5公斤 | 麻婆豆腐 | 豆腐5公斤豬絞肉0.6公斤青蔥0.1公斤豆瓣醬 | 蛋香刈薯 | 雞蛋0.6公斤豆薯5公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 金針湯 | 金針菜乾0.2公斤雞骨1公斤薑0.05公斤 | 豆漿 |  | 5.6 | 3 | 1.5 | 3 | 0 | 0 | 790 | 155 | 117 |
| H3 | 炊粉特餐 | 米粉6公斤 | 油蔥肉燥 | 豬絞肉6公斤洋蔥3公斤乾香菇0.01公斤紅蔥頭大蒜0.05公斤 | 蜜汁豆干 | 豆干4公斤芝麻(熟) | 絞肉甘藍 | 豬絞肉0.6公斤甘藍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 | 三絲羹湯 | 雞蛋1.5公斤脆筍1.5公斤胡蘿蔔0.5公斤乾木耳0.01公斤 | 水果 | 有機豆漿 | 5 | 3.2 | 1.8 | 3 | 0 | 0 | 770 | 283 | 202 |

**112學年國民中學葷食I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 |
| I1 | 白米飯 | 米 | 瓜仔肉 | 豬絞肉 醃漬花胡瓜 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬香寬粉 | 寬粉 甘藍 乾木耳 豬絞肉 大蒜 | 紅蔘炒蛋 | 雞蛋 胡蘿蔔 | 蔬菜 | 時蔬大骨湯 |  雞骨 薑 結球白菜 | 海苔 |  |
| I2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 三杯雞 | 肉雞 洋蔥 胡蘿蔔 九層塔 大蒜 | 菇拌海帶 | 乾裙帶菜 金針菇 大蒜 | 照燒油腐 | 四角油豆腐 白蘿蔔 大蒜  | 蔬菜 | 玉米蛋花湯 | 冷凍玉米粒 雞蛋 | 饅頭 |  |
| I3 | 炸醬麵特餐 | 拉麵  | 滷蛋 | 雞水煮蛋 | 炸醬麵配料 | 豬絞肉 豆乾丁 胡蘿蔔 小黃瓜 豆瓣醬 甜麵醬 | 培根花椰 | 冷凍花椰菜 培根 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 時瓜魚丸湯 | 時瓜 魚丸 | 果汁 |  |
| I4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香炸魚排 | 魚排 | 鐵板豆腐 | 豆腐 脆筍 乾木耳 大蒜 甜椒 | 絲瓜丸片 | 絲瓜 貢丸片 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 仙草甜湯 | 仙草凍 二砂糖 |  餐包 |  |
| I5 | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 洋芋燒雞 | 肉雞 洋蔥 馬鈴薯 胡蘿蔔 大蒜 | 蛋香白菜 | 雞蛋 結球白菜 乾香菇 大蒜 胡蘿蔔 | 肉絲南瓜 | 豬後腿肉 南瓜 大蒜 | 蔬菜 | 番茄大骨湯 | 洋蔥 大番茄 雞骨 薑 | 水果 | 有機豆漿 |

 I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 |
| I1 | 白米飯 | 米10公斤 | 瓜仔肉 | 豬絞肉6公斤醃漬花胡瓜3公斤胡蘿蔔1公斤大蒜0.05公斤 | 蔬香寬粉 | 寬粉1公斤甘藍4公斤豬絞肉1公斤乾木耳0.2公斤大蒜0.05公斤 | 紅蔘炒蛋 | 雞蛋1公斤胡蘿蔔5公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 時蔬大骨湯 | 結球白菜4公斤雞骨1公斤薑0.05公斤 | 海苔 |  | 5.5 | 2.3 | 2.4 | 3 | 0 | 0 | 753 | 280 | 182 |
| I2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 三杯雞 | 肉雞9公斤洋蔥4公斤胡蘿蔔1公斤九層塔0.1公斤大蒜0.05公斤 | 菇拌海帶 | 乾裙帶菜1公斤金針菇1公斤大蒜0.05公斤 | 照燒油腐 | 油豆腐2公斤白蘿蔔3公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 玉米蛋花湯 | 冷凍玉米粒2公斤雞蛋1公斤 | 饅頭 |  | 5 | 2.6 | 1.7 | 3 | 0 | 0 | 723 | 258 | 245 |
| I3 | 炸醬麵特餐 | 拉麵15公斤 | 滷蛋 | 雞水煮蛋5.5公斤 | 炸醬麵配料 | 豬絞肉1公斤豆乾丁3公斤胡蘿蔔1公斤小黃瓜0.5公斤豆瓣醬甜麵醬 | 培根花椰 | 冷凍花椰菜5公斤培根0.3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 | 時瓜魚丸湯 | 時瓜5公斤魚丸0.6公斤 | 果汁 |  | 5 | 2.2 | 1.9 | 3 | 0 | 0 | 698 | 247 | 102 |
| I4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 香炸魚排 | 魚排6.5公斤 | 鐵板豆腐 | 豆腐4公斤脆筍2公斤乾木耳0.2公斤大蒜0.05公斤甜椒1公斤 | 絲瓜丸片 | 貢丸片0.6公斤絲瓜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 |  餐包 |  | 5.2 | 3 | 1.6 | 3 | 0 | 0 | 764 | 259 | 113 |
| I5 | 燕麥飯 | 米10公斤燕麥0.4公斤 | 洋芋燒雞 | 肉雞9公斤洋蔥2公斤馬鈴薯2公斤胡蘿蔔1公斤大蒜0.05公斤 | 蛋香白菜 | 雞蛋0.6公斤結球白菜5公斤胡蘿蔔0.5公斤乾香菇0.01公斤大蒜0.05公斤 | 肉絲南瓜 | 豬絞肉0.6公斤南瓜5公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 番茄大骨湯 | 大番茄2公斤洋蔥1公斤雞骨0.6公斤薑0.05公斤 | 水果 | 有機豆漿 | 5.8 | 2.7 | 1.9 | 3 | 0 | 0 | 791 | 388 | 265 |

**112學年國民中學葷食J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 |
| J1 | 白米飯 | 米 | 香菇絞肉 | 豬絞肉 豆薯 乾香菇 大蒜 | 甘藍絞肉 | 甘藍 豬絞肉 胡蘿蔔 大蒜 | 菜脯炒蛋 | 雞蛋 蘿蔔乾 大蒜 | 蔬菜 | 黃瓜湯 | 大黃瓜 雞骨 | 旺仔小饅頭 |  |
| J2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 糖醋雞丁 | 肉雞 洋蔥 鳳梨罐頭甜椒(青皮) 番茄糊 二砂糖  | 針菇豆腐 | 豆腐 金珍菇 乾香菇 胡蘿蔔 大蒜 | 冬瓜肉燥 | 冬瓜 豬絞肉 大蒜 | 蔬菜 | 紫菜蛋花湯 | 紫菜 雞蛋  | 饅頭 |  |
| J3 | 刈包特餐 | 刈包 | 酸菜肉片 | 豬後腿肉 酸菜 大蒜 | 肉絲豆芽 | 豬後腿肉 綠豆芽 韮菜 大蒜 |  洋芋毛豆 | 馬鈴薯 洋蔥 冷凍毛豆仁 大蒜 | 蔬菜 | 米粉羹 | 米粉 豬絞肉 桶筍絲 黑輪 胡蘿蔔 乾木耳 | 果汁 |  |
| J4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香酥魚片 | 鯊魚片 | 田園玉米 | 冷凍毛豆仁 冷凍玉米粒 胡蘿蔔 大蒜 奶油(固態) | 番茄凍腐 | 凍豆腐 番茄 番茄糊 | 蔬菜 | 枸杞銀耳湯 | 枸杞 乾銀耳 二砂糖 | 包子 |  |
| J5 | 芝麻飯 | 米芝麻(熟) | 花瓜雞 | 肉雞 醃漬花胡瓜 胡蘿蔔 大蒜 | 蛋香洋蔥 | 雞蛋 洋蔥 乾木耳 大蒜 | 肉絲花椰 | 豬後腿肉 冷凍花椰菜 乾香菇 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 蘿蔔大骨湯 | 白蘿蔔 雞骨 | 水果 | 有機豆漿 |

 J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 |
| J1 | 白米飯 | 米10公斤 | 香菇絞肉 | 豬絞肉6公斤豆薯4公斤乾香菇0.01公斤大蒜0.05公斤 | 甘藍絞肉 | 甘藍5公斤豬絞肉0.6公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤 | 菜脯炒蛋 | 雞蛋2公斤蘿蔔乾3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公斤雞骨1公斤 | 旺仔小饅頭 |  | 5.4 | 2.4 | 2.5 | 3 | 0 | 0 | 756 | 230 | 102 |
| J2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 糖醋雞丁 | 肉雞9公斤洋蔥3公斤鳳梨罐頭1公斤甜椒(青皮)1公斤番茄糊二砂糖 | 針菇豆腐 | 豆腐4公斤金珍菇2公斤乾香菇0.01公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤 | 冬瓜肉燥 | 豬絞肉0.6公斤冬瓜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1公斤 | 饅頭 |  | 5 | 3.7 | 1.9 | 3 | 0 | 0 | 810 | 258 | 245 |
| J3 | 刈包特餐 | 刈包6公斤 | 酸菜肉片 | 豬後腿肉6公斤酸菜2公斤大蒜0.05公斤 | 肉絲豆芽 | 綠豆芽5公斤豬後腿肉0.6公斤韭菜1公斤大蒜0.05公斤 | 洋芋毛豆 | 馬鈴薯4公斤洋蔥1公斤冷凍毛豆仁0.5公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 米粉羹 | 米粉2公斤豬絞肉0.6公斤桶筍絲1公斤黑輪0.6公斤胡蘿蔔0.5公斤乾木耳 0.01公斤 | 果汁 |  | 4.4 | 3 | 1.8 | 3 | 0 | 0 | 713 | 247 | 102 |
| J4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 香酥魚片 | 鯊魚片6.5公斤 | 田園玉米 | 冷凍玉米粒4公斤冷凍毛豆仁0.5公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤奶油(固態)0.6公斤 | 番茄凍腐 | 大番茄3公斤凍豆腐2公斤番茄糊 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 枸杞銀耳湯 | 枸杞0.01公斤乾銀耳0.2公斤二砂糖1公斤 | 包子 |  | 5.5 | 2.3 | 1.5 | 3 | 0 | 0 | 730 | 259 | 113 |
| J5 | 芝麻飯 | 米10公斤芝(熟)0.1公斤 | 花瓜雞 | 肉雞9公斤醃漬花胡瓜3公斤胡蘿蔔1公斤大蒜0.05公斤 | 蛋香洋蔥 | 雞蛋1公斤洋蔥4公斤乾木耳0.01公斤大蒜0.05公斤 | 肉絲花椰 | 冷凍花椰菜5公斤豬後腿肉0.6公斤胡蘿蔔0.5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 | 蘿蔔大骨湯 | 白蘿蔔5公斤雞骨1公斤 | 水果 | 有機豆漿 | 5 | 2.8 | 2.6 | 3 | 0 | 0 | 760 | 208 | 165 |

**112學年國民中學葷食K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 |
| K1 | 白米飯 | 米 | 打拋豬 | 豬絞肉 豆薯 九層塔 洋蔥 大番茄 大蒜 | 照燒油腐  | 四角油豆腐 白蘿蔔 大蒜 | 蛋酥高麗 | 雞蛋 甘藍 大蒜 紅蘿蔔 | 蔬菜 | 榨菜肉絲湯 |  榨菜 豬後腿肉 | 旺仔小饅頭 |  |
| K2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 豆瓣雞丁 | 肉雞 馬鈴薯 豆瓣醬 | 番茄炒蛋 | 雞蛋 番茄 番茄糊 | 滷味雙拼 | 乾海帶 豆干 大蒜 | 蔬菜 | 味噌豆腐湯 |  豆腐 柴魚片 味噌 | 饅頭 |  |
| K3 | 油飯特餐 | 米 糯米 | 麥克雞塊 | 冷凍雞塊 | 油飯配料 | 豬絞肉 脆筍 乾香菇 紅蔥頭 大蒜 冷凍玉米粒 |  蛋香白菜  | 雞蛋 結球白菜 胡蘿蔔 乾木耳 大蒜  | 蔬菜 | 四神湯 | 四神料 豬後腿肉 | 果汁 |  |
| K4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 紅白燒肉 | 豬後腿肉 白蘿蔔 胡蘿蔔 大蒜 | 黃瓜貢片 | 大黃瓜 貢丸 胡蘿蔔 大蒜 | 螞蟻上樹 | 豬絞肉 冬粉 時蔬 乾木耳 大蒜 | 蔬菜 | 粉圓甜湯 | 粉圓 二砂糖 | 包子 |  |
| K5 | 小米飯 | 米 小米 | 照燒雞丁 | 肉雞 洋蔥 胡蘿蔔 醬油 二砂糖 | 冬瓜黑輪 | 冬瓜 胡蘿蔔 大蒜 黑輪 | 紅燒豆干 | 豆干 豆薯 芝麻(熟) 大蒜 | 蔬菜 | 白菜金菇湯 | 結球白菜 雞骨 金針菇 | 水果 | 有機豆漿 |

 K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 |
| K1 | 白米飯 | 米10公斤 | 打拋豬 | 豬絞肉6公斤洋蔥2公斤豆薯3公斤大番茄1公斤九層塔0.01公斤大蒜0.05公斤 | 照燒油腐 | 四角油豆腐3公斤白蘿蔔3公斤大蒜0.05公斤 | 蛋酥高麗 | 雞蛋1.5公斤甘藍5公斤大蒜0.05公斤紅蘿蔔0.5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1公斤 | 旺仔小饅頭 |  | 5.3 | 2.8 | 2.1 | 3 | 0 | 0 | 769 | 240 | 182 |
| K2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 豆瓣雞丁 | 肉雞9公斤馬鈴薯4公斤大蒜0.05公斤 | 番茄炒蛋 | 雞蛋1公斤大番茄5公斤番茄糊 | 滷味雙拼 | 豆干4公斤海帶結1公斤芝麻(熟)滷包 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 味噌豆腐湯 | 豆腐3公斤味噌0.6公斤柴魚片0.2公斤 | 饅頭 |  | 5.4 | 3.9 | 1.5 | 3 | 0 | 0 | 843 | 258 | 245 |
| K3 | 油飯特餐 | 白米8公斤糯米3公斤 | 麥克雞塊 | 冷凍雞塊6公斤 | 油飯配料 | 豬絞肉1公斤脆筍2公斤冷凍玉米粒2公斤乾香菇0.2公斤大蒜0.05公斤紅蔥頭 | 蛋香白菜 | 雞蛋0.6公斤結球白菜5公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤乾香菇0.1公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 四神湯 | 四神料豬後腿肉1公斤 | 果汁 |  | 5.7 | 2 | 1.5 | 3 | 0 | 0 | 722 | 247 | 102 |
| K4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 紅白燒肉 | 豬後腿肉6公斤白蘿蔔4公斤胡蘿蔔1公斤大蒜0.05公斤 | 黃瓜貢片 | 大黃瓜6公斤貢丸片1公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤 | 螞蟻上樹 | 豬絞肉0.5公斤冬粉1.5公斤時蔬3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 | 粉圓甜湯 | 粉圓2公斤二砂糖1公斤 | 包子 |  | 6.3 | 2 | 2.2 | 3 | 0 | 0 | 781 | 259 | 113 |
| K5 | 小米飯 | 米10公斤小米0.4公斤 | 照燒雞丁 | 肉雞9公斤洋蔥3公斤胡蘿蔔1公斤醬油二砂糖 | 冬瓜黑輪 | 冬瓜5公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤黑輪1公斤 | 紅燒豆干 | 豆干3公斤豆薯2公斤芝麻(熟)大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 白菜金菇湯 | 結球白菜2公斤金針菇1公斤雞骨1公斤 | 水果 | 有機豆漿 | 5.4 | 3.6 | 2 | 3 | 0 | 0 | 833 | 258 | 265 |

**112學年國民中學葷食L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 |
| L1 | 白米飯 | 米 | 京醬絞肉 | 豬絞肉 洋蔥 胡蘿蔔 豆薯 甜麵醬 | 韭菜豆芽 | 綠豆芽 韮菜 豬後腿肉 大蒜 | 日式關東煮 | 黑輪 玉米段 白蘿蔔 胡蘿蔔 柴魚片 | 蔬菜 | 酸辣湯 |  豆腐 脆筍 胡蘿蔔 金針菇 乾木耳 | 旺仔小饅頭 |  |
| L2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 紅燒雞丁 | 肉雞 白蘿蔔 胡蘿蔔 大蒜 醬油  | 蛋香冬粉 | 雞蛋 冬粉 乾木耳 時蔬 大蒜 |  芹香豆干 | 芹菜 豆干 | 蔬菜 | 小魚海芽湯 | 乾裙帶菜 薑 小魚乾  | 饅頭 |  |

 L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 |
| L1 | 白米飯 | 米10公斤 | 京醬絞肉 | 豬絞肉6公斤豆薯2公斤洋蔥2公斤胡蘿蔔0.5甜麵醬 | 韭菜豆芽 | 綠豆芽5公斤韭菜1公斤豬後腿肉1.5公斤大蒜0.05公斤 | 日式關東煮 | 黑輪0.5公斤白蘿蔔3公斤甜玉米2公斤胡蘿蔔0.5公斤柴魚片 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 酸辣湯 | 豆腐2公斤大白菜2公斤胡蘿蔔0.5公斤金針菇1公斤乾木耳0.01公斤 | 旺仔小饅頭 |  | 5.5 | 2.5 | 2.3 | 3 | 0 | 0 | 765 | 240 | 182 |
| L2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 紅燒雞丁 | 肉雞9公斤白蘿蔔4公斤胡蘿蔔1公斤大蒜0.05公斤醬油 | 蛋香冬粉 | 雞蛋1公斤冬粉1.5公斤時蔬3公斤乾木耳0.2公斤大蒜0.05公斤  | 芹香豆干 | 芹菜4公斤豆干2公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 小魚海芽湯 | 乾裙帶菜0.1公斤小魚乾0.1公斤薑0.05公斤 | 饅頭 |  | 5.8 | 3 | 2 | 3 | 0 | 0 | 816 | 258 | 245 |

 **112學年度上學期國民小學4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** | **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** |
| **4/1** | **一** | **H1** | 白米飯 | 米 | 洋蔥豬柳 | 豬後腿肉 洋蔥 胡蘿蔔 大蒜 | 韭香豆芽 | 豬絞肉 綠豆芽 韮菜 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 海芽薑絲湯 | 海帶芽 雞骨 薑 | 果汁 |  | 5.3 | 2.2 | 1.8 | 2.5 | 0 | 0 | 694 | 363 | 242 |
| **4/2** | **二** | **H2** | 糙米飯 | 米 糙米 | 金黃魚片 | 鯊魚片 | 麻婆豆腐 | 豆腐 豬絞肉 青蔥 豆瓣醬 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 金針湯 | 金針菜乾 雞骨 薑 | 豆漿 |  | 5.6 | 3 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 767 | 378 | 295 |
| **4/3** | **三** | **H3** | 炊粉特餐 | 米粉 | 油蔥肉燥 | 豬絞肉 洋蔥 乾香菇 紅蔥頭 大蒜 | 蜜汁豆干 | 豆干 芝麻(熟) 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 三絲羹湯 | 脆筍 雞蛋 乾木耳 胡蘿蔔 | 水果 | 有機豆漿 | 5 | 3.2 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 740 | 274 | 134 |
| **4/8** | **一** | **I1** | 白米飯 | 米 | 瓜仔肉 | 豬絞肉 醃漬花胡瓜 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬香寬粉 | 寬粉 甘藍 乾木耳 豬絞肉 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 時蔬大骨湯 |  雞骨 薑 結球白菜 | 海苔 |  | 5.5 | 2.3 | 2 | 2.5 | 0 | 0 | 720 | 186 | 490 |
| **4/9** | **二** | **I2** | 糙米飯 | 米 糙米 | 三杯雞 | 肉雞 洋蔥 胡蘿蔔 九層塔 大蒜 | 菇拌海帶 | 乾裙帶菜 金針菇 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 玉米蛋花湯 | 冷凍玉米粒 雞蛋 | 饅頭 |  | 5 | 2.6 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 695 | 155 | 117 |
| **4/10** | **三** | **I3** | 炸醬麵特餐 | 拉麵 | 滷蛋 | 雞水煮蛋 | 炸醬麵配料 | 豬絞肉 豆乾丁 胡蘿蔔 小黃瓜 豆瓣醬 甜麵醬 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 時瓜魚丸湯 | 時瓜 魚丸 | 果汁 |  | 5 | 2.2 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 665 | 274 | 134 |
| **4/11** | **四** | **I4** | 糙米飯 | 米 糙米 | 香炸魚排 | 魚排 | 鐵板豆腐 | 豆腐 脆筍 乾木耳 大蒜 甜椒 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 仙草甜湯 | 仙草凍 二砂糖 |  餐包 |  | 5.2 | 3 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 739 | 241 | 147 |
| **4/12** | **五** | **I5** | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 洋芋燒雞 | 肉雞 洋蔥 馬鈴薯 胡蘿蔔 大蒜 | 蛋香白菜 | 雞蛋 結球白菜 乾香菇 大蒜 胡蘿蔔 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 番茄大骨湯 | 洋蔥 大番茄 雞骨 薑 | 水果 | 有機豆漿 | 5.8 | 2.7 | 1.9 | 2.5 | 0 | 0 | 769 | 233 | 216 |
| **4/15** | **一** | **J1** | 白米飯 | 米 | 香菇絞肉 | 豬絞肉 豆薯 乾香菇 大蒜 | 甘藍絞肉 | 甘藍 豬絞肉 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 黃瓜湯 | 大黃瓜 雞骨 | 旺仔小饅頭 |  | 5.4 | 2.1 | 1.8 | 2.5 | 0 | 0 | 693 | 253 | 142 |
| **4/16** | **二** | **J2** | 糙米飯 | 米 糙米 | 糖醋雞丁 | 肉雞 洋蔥 鳳梨罐頭甜椒(青皮) 番茄糊 二砂糖 | 針菇豆腐 | 豆腐 金珍菇 乾香菇 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 紫菜蛋花湯 | 紫菜 雞蛋  | 饅頭 |  | 5 | 3.7 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 778 | 278 | 145 |
| **4/17** | **三** | **J3** | 刈包特餐 | 刈包 | 酸菜肉片 | 豬後腿肉 酸菜 大蒜 | 肉絲豆芽 | 豬後腿肉 綠豆芽 韮菜 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 米粉羹 | 米粉 豬絞肉 桶筍絲 黑輪 胡蘿蔔 乾木耳 | 果汁 |  | 4.4 | 2.5 | 1.7 | 2.5 | 0 | 0 | 651 | 254 | 154 |
| **4/18** | **四** | **J4** | 糙米飯 | 米 糙米 | 香酥魚片 | 鯊魚片 | 田園玉米 | 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 | 枸杞銀耳湯 | 枸杞 乾銀耳 二砂糖 | 包子 |  | 5.5 | 2 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 685 | 221 | 147 |
| **4/19** | **五** | **J5** | 芝麻飯 | 米芝麻(熟) | 花瓜雞 | 肉雞 醃漬花胡瓜 胡蘿蔔 大蒜 | 蛋香洋蔥 | 雞蛋 洋蔥 乾木耳 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 蘿蔔大骨湯 | 白蘿蔔 雞骨 | 水果 | 有機豆漿 | 5 | 2.8 | 2 | 2.5 | 0 | 0 | 723 | 203 | 132 |
| **4/22** | **一** | **K1** | 白米飯 | 米 | 打拋豬 | 豬絞肉 豆薯 九層塔 洋蔥 大番茄 大蒜 | 照燒油腐 | 四角油豆腐 白蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 榨菜肉絲湯 |  榨菜 豬後腿肉 | 海苔 |  | 5.3 | 2.5 | 1.6 | 2.5 | 0 | 0 | 711 | 243 | 142 |
| **4/23** | **二** | **K2** | 糙米飯 | 米 糙米 | 豆瓣雞丁 | 肉雞 馬鈴薯 豆瓣醬 | 番茄炒蛋 | 雞蛋 番茄 番茄醬 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 味噌豆腐湯 |  豆腐 柴魚片 味噌 | 餐包 |  | 5.4 | 2.8 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 738 | 238 | 195 |
| **4/24** | **三** | **K3** | 油飯特餐 | 米 糯米 | 麥克雞塊 | 冷凍雞塊 | 油飯配料 | 豬絞肉 脆筍 乾香菇 紅蔥頭 大蒜 冷凍玉米粒 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 四神湯 | 四神料 豬後腿肉 | 果汁 |  | 5.7 | 2 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 699 | 254 | 134 |
| **4/25** | **四** | **K4** | 糙米飯 | 米 糙米 | 紅白燒肉 | 豬後腿肉 白蘿蔔 胡蘿蔔 大蒜 | 黃瓜貢片 | 大黃瓜 貢丸 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 粉圓甜湯 | 粉圓 二砂糖 | 饅頭 |  | 6.3 | 2 | 2 | 2.5 | 0 | 0 | 754 | 241 | 147 |
|  **4/26** | **五** | **K5** | 小米飯 | 米 小米 | 照燒雞丁 | 肉雞 洋蔥 胡蘿蔔 醬油 二砂糖 | 冬瓜黑輪 | 冬瓜 胡蘿蔔 大蒜 黑輪 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 白菜金菇湯 | 結球白菜 雞骨 金針菇 | 水果 | 有機豆漿 | 5.4 | 2.6 | 2 | 2.5 | 0 | 0 | 736 | 273 | 232 |
| **4/29** | **一** | **L1** | 白米飯 | 米 | 京醬絞肉 | 豬絞肉 洋蔥 胡蘿蔔 豆薯 甜麵醬 | 韭菜豆芽 | 綠豆芽 韮菜 豬後腿肉 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 酸辣湯 |  豆腐 脆筍 胡蘿蔔 金針菇 乾木耳 | 旺仔小饅頭 |  | 5.5 | 2.5 | 2.3 | 2.5 | 0 | 0 | 743 | 254 | 134 |
| **4/30** | **二** | **L2** | 糙米飯 | 米 糙米 | 紅燒雞丁 | 肉雞 白蘿蔔 胡蘿蔔 大蒜 醬油  | 蛋香冬粉 | 雞蛋 冬粉 乾木耳 時蔬 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 小魚海芽湯 | 乾裙帶菜 薑 小魚乾  | 饅頭 |  | 5.8 | 2.5 | 1.6 | 2.5 | 0 | 0 | 746 | 241 | 147 |

 **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:4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，4/2(二)主菜是金黃魚排

 三、大骨可能替代為雞骨或肉絲。

 四、因食材調度問題，H1副菜一改為韭香豆芽，H2副菜一改為麻婆豆腐，H2湯品改為金針湯，H3副菜一改為蜜汁豆干，I1副菜一改為蔬香寬粉，I1湯品改為時蔬大骨湯，I2副菜一改為菇扮海帶，I2湯品改為玉米蛋花湯，I3主食改為炸醬麵特餐，I3主菜改為滷蛋，I3副菜一改為炸醬麵配料，I3湯品改為時瓜魚丸湯，I4副菜一改為鐵板豆腐，J1主菜改為香菇絞肉，J1湯品改為黃瓜湯，J2主菜改為糖醋雞丁，J2湯品改為紫菜蛋花湯，J3主食改為刈包特餐，J3副菜一改為肉絲豆芽，J3湯品改為米粉羹，J5主菜改為花瓜雞，J5湯品改為蘿蔔大骨湯，K1副菜一改為照燒油腐，K2主菜改為豆瓣雞丁，K4副菜一改為黃瓜貢片，K5副菜一改為冬瓜黑輪，K5湯品改為白菜金菇湯，L1主菜改為京醬絞肉，L1副菜一改為韭菜豆芽，L2副菜一改為蛋香冬粉，L2湯品改為小魚海芽湯。

 五、週一附餐一供應旺仔小饅頭，週一附餐一供應海苔，週一附餐一供應果汁，週二附餐一供應豆漿、週二附餐一供應饅頭，週三附餐一供應果汁，週三附餐一供應旺仔小饅頭，週四附餐一供應饅頭，週四附餐一供應包子，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H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 |
| H1 | 白米飯 | 米 | 洋蔥豬柳 | 豬後腿肉 洋蔥 胡蘿蔔 大蒜 | 韭香豆芽 | 豬絞肉 綠豆芽 韮菜 大蒜 | 蔬菜 | 海芽薑絲湯 | 海帶芽 雞骨 薑 | 果汁 |  |
| H2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 金黃魚片 |  鯊魚片 | 麻婆豆腐 | 豆腐 豬絞肉 青蔥 豆瓣醬 | 蔬菜 | 金針湯 | 金針菜乾 雞骨 薑 | 豆漿 |  |
| H3 | 炊粉特餐 | 米粉 | 油蔥肉燥 | 豬絞肉 洋蔥 乾香菇 紅蔥頭 大蒜 | 蜜汁豆干 | 豆干 芝麻(熟)  | 蔬菜 | 三絲羹湯 | 脆筍 雞蛋 乾木耳 胡蘿蔔 | 水果 | 有機豆漿 |

 H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 |
| H1 | 白米飯 | 米10公斤 | 洋蔥豬柳 | 豬後腿肉6公斤洋蔥4公斤胡蘿蔔1公斤大蒜0.05公斤 | 韭香豆芽 | 豬絞肉0.6公斤綠豆芽5公斤韭菜1公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 海芽薑絲湯 | 海帶芽0.2公斤雞骨1公斤薑0.05公斤 | 果汁 |  | 5.3 | 2.2 | 1.8 | 2.5 | 0 | 0 | 694 | 139 | 432 |
| H2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 金黃魚片 | 鯊魚片6.5公斤 | 麻婆豆腐 | 豆腐5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 | 金針湯 | 金針菜乾0.2公斤雞骨1公斤薑0.05公斤 | 豆漿 |  | 5.6 | 3 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 767 | 138 | 112 |
| H3 | 炊粉特餐 | 米粉6公斤 | 油蔥肉燥 | 豬絞肉6公斤洋蔥3公斤乾香菇0.01公斤紅蔥頭大蒜0.05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 | 三絲羹湯 | 雞蛋1.5公斤脆筍1.5公斤胡蘿蔔0.5公斤乾木耳0.01公斤 | 水果 | 有機豆漿 | 5 | 3.2 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 740 | 283 | 202 |

**112年國民小學葷食I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 |
| I1 | 白米飯 | 米 | 瓜仔肉 | 豬絞肉 醃漬花胡瓜 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬香寬粉 | 寬粉 甘藍 乾木耳 豬絞肉 大蒜 | 蔬菜 | 時蔬大骨湯 |  雞骨 薑 結球白菜 | 海苔 |  |
| I2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 三杯雞 | 肉雞 洋蔥 胡蘿蔔 九層塔 大蒜 | 菇拌海帶 | 乾裙帶菜 金針菇 大蒜 | 蔬菜 | 玉米蛋花湯 | 冷凍玉米粒 雞蛋 | 饅頭 |  |
| I3 | 炸醬麵特餐 | 拉麵  | 滷蛋 | 雞水煮蛋 | 炸醬麵配料 | 豬絞肉 豆乾丁 胡蘿蔔 小黃瓜 豆瓣醬 甜麵醬 | 蔬菜 | 時瓜魚丸湯 | 時瓜 魚丸 | 果汁 |  |
| I4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香炸魚排 | 魚排  | 鐵板豆腐 | 豆腐 脆筍 乾木耳 大蒜 甜椒 | 蔬菜 | 仙草甜湯 | 仙草凍 二砂糖 |  餐包 |  |
| I5 | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 洋芋燒雞 | 肉雞 洋蔥 馬鈴薯 胡蘿蔔 大蒜 | 蛋香白菜 | 雞蛋 結球白菜 乾香菇 大蒜 胡蘿蔔 | 蔬菜 | 番茄大骨湯 | 洋蔥 大番茄 雞骨 薑 | 水果 | 有機豆漿 |

 I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 |
| I1 | 白米飯 | 米10公斤 | 瓜仔肉 | 豬絞肉6公斤醃漬花胡瓜3公斤胡蘿蔔1公斤大蒜0.05公斤 | 蔬香寬粉 | 寬粉1公斤甘藍4公斤豬絞肉1公斤乾木耳0.2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 | 結球白菜4公斤雞骨1公斤薑0.05公斤 | 海苔 |  | 5.5 | 2.3 | 2 | 2.5 | 0 | 0 | 720 | 144 | 159 |
| I2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 三杯雞 | 肉雞9公斤洋蔥4公斤胡蘿蔔1公斤九層塔0.1公斤大蒜0.05公斤 | 菇拌海帶 | 乾裙帶菜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 | 玉米蛋花湯 | 冷凍玉米粒2公斤雞蛋1公斤 | 饅頭 |  | 5 | 2.6 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 695 | 176 | 92 |
| I3 | 炸醬麵特餐 | 拉麵15公斤 | 滷蛋 | 雞水煮蛋5.5公斤 | 炸醬麵配料 | 豬絞肉1公斤豆乾丁3公斤胡蘿蔔1公斤小黃瓜0.5公斤豆瓣醬甜麵醬 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 時瓜魚丸湯 | 時瓜5公斤魚丸0.6公斤 | 果汁 |  | 5 | 2.2 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 665 | 274 | 145 |
| I4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 香炸魚排 | 魚排6.5公斤 | 鐵板豆腐 | 豆腐4公斤脆筍2公斤乾木耳0.2公斤大蒜0.05公斤甜椒1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 |  餐包 |  | 5.2 | 3 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 739 | 258 | 147 |
| I5 | 燕麥飯 | 米10公斤燕麥0.4公斤 | 洋芋燒雞 | 肉雞9公斤洋蔥2公斤馬鈴薯2公斤胡蘿蔔1公斤大蒜0.05公斤 | 蛋香白菜 | 雞蛋0.6公斤結球白菜5公斤胡蘿蔔0.5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 | 番茄大骨湯 | 大番茄2公斤洋蔥1公斤雞骨0.6公斤薑0.05公斤 | 水果 | 有機豆漿 | 5.8 | 2.7 | 1.9 | 2.5 | 0 | 0 | 769 | 258 | 201 |

 **112年國民小學葷食J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 |
| J1 | 白米飯 | 米 | 香菇絞肉 | 豬絞肉 豆薯 乾香菇 大蒜 | 甘藍絞肉 | 甘藍 豬絞肉 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 黃瓜湯 | 大黃瓜 雞骨 | 旺仔小饅頭 |  |
| J2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 糖醋雞丁 | 肉雞 洋蔥 鳳梨罐頭甜椒(青皮) 番茄糊 二砂糖  | 針菇豆腐 | 豆腐 金珍菇 乾香菇 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 紫菜蛋花湯 | 紫菜 雞蛋  | 饅頭 |  |
| J3 | 刈包特餐 | 刈包 | 酸菜肉片 | 豬後腿肉 酸菜 大蒜 | 肉絲豆芽 | 豬後腿肉 綠豆芽 韮菜 大蒜 | 蔬菜 | 米粉羹 | 米粉 豬絞肉 桶筍絲 黑輪 胡蘿蔔 乾木耳 | 果汁 |  |
| J4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香酥魚片 | 鯊魚片 | 田園玉米 | 冷凍毛豆仁 冷凍玉米粒 胡蘿蔔 大蒜 奶油(固態) | 蔬菜 | 枸杞銀耳湯 | 枸杞 乾銀耳 二砂糖 | 包子 |  |
| J5 | 芝麻飯 | 米芝麻(熟) | 花瓜雞 | 肉雞 醃漬花胡瓜 胡蘿蔔 大蒜 | 蛋香洋蔥 | 雞蛋 洋蔥 乾木耳 大蒜 | 蔬菜 | 蘿蔔大骨湯 | 白蘿蔔 雞骨 | 水果 | 有機豆漿 |

 J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 |
| J1 | 白米飯 | 米10公斤 | 香菇絞肉 | 豬絞肉6公斤豆薯4公斤乾香菇0.01公斤大蒜0.05公斤 | 甘藍絞肉 | 甘藍5公斤豬絞肉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 | 黃瓜湯 | 大黃瓜5公斤雞骨1公斤 | 旺仔小饅頭 |  | 5.4 | 2.1 | 1.8 | 2.5 | 0 | 0 | 693 | 144 | 159 |
| J2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 糖醋雞丁 | 肉雞9公斤洋蔥3公斤鳳梨罐頭1公斤甜椒(青皮)1公斤番茄糊二砂糖 | 針菇豆腐 | 豆腐4公斤金珍菇2公斤乾香菇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 | 紫菜蛋花湯 | 紫菜0.1公斤雞蛋1公斤 | 饅頭 |  | 5 | 3.7 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 778 | 176 | 92 |
| J3 | 刈包特餐 | 刈包6公斤 | 酸菜肉片 | 豬後腿肉6公斤酸菜2公斤大蒜0.05公斤 | 肉絲豆芽 | 綠豆芽5公斤豬後腿肉0.6公斤韭菜1公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 米粉羹 | 米粉2公斤豬絞肉0.6公斤桶筍絲1公斤黑輪0.6公斤胡蘿蔔0.5公斤乾木耳 0.01公斤 | 果汁 |  | 4.4 | 2.5 | 1.7 | 2.5 | 0 | 0 | 651 | 287 | 154 |
| J4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 香酥魚片 | 鯊魚片6.5公斤 | 田園玉米 | 冷凍玉米粒4公斤冷凍毛豆仁0.5公斤胡蘿蔔0.5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 | 枸杞銀耳湯 | 枸杞0.01公斤乾銀耳0.2公斤二砂糖1公斤 | 包子 |  | 5.5 | 2 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 685 | 264 | 118 |
| J5 | 芝麻飯 | 米10公斤芝麻(熟)0.1公斤 | 花瓜雞 | 肉雞9公斤醃漬花胡瓜3公斤胡蘿蔔1公斤大蒜0.05公斤 | 蛋香洋蔥 | 雞蛋1公斤洋蔥4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 | 蘿蔔大骨湯 | 白蘿蔔5公斤雞骨1公斤 | 水果 | 有機豆漿 | 5 | 2.8 | 2 | 2.5 | 0 | 0 | 723 | 258 | 201 |

 **112年國民小學葷食K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 |
| K1 | 白米飯 | 米 | 打拋豬 | 豬絞肉 豆薯 九層塔 洋蔥 大番茄 大蒜 | 照燒油腐  | 四角油豆腐 白蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 榨菜肉絲湯 |  榨菜 豬後腿肉 | 旺仔小饅頭 |  |
| K2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 豆瓣雞丁 | 肉雞 馬鈴薯 豆瓣醬 | 番茄炒蛋 | 雞蛋 番茄 番茄糊 | 蔬菜 | 味噌豆腐湯 |  豆腐 柴魚片 味噌 | 饅頭 |  |
| K3 | 油飯特餐 | 米 糯米 | 麥克雞塊 | 冷凍雞塊 | 油飯配料 | 豬絞肉 脆筍 乾香菇 紅蔥頭 大蒜 冷凍玉米粒 | 蔬菜 | 四神湯 | 四神料 豬後腿肉 | 果汁 |  |
| K4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 紅白燒肉 | 豬後腿肉 白蘿蔔 胡蘿蔔 大蒜 | 黃瓜貢片 | 大黃瓜 貢丸 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 粉圓甜湯 | 粉圓 二砂糖 | 包子 |  |
| K5 | 小米飯 | 米 小米 | 照燒雞丁 | 肉雞 洋蔥 胡蘿蔔 醬油 二砂糖 | 冬瓜黑輪 | 冬瓜 胡蘿蔔 大蒜 黑輪 | 蔬菜 | 白菜金菇湯 | 結球白菜 雞骨 金針菇 | 水果 | 有機豆漿 |

 K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 |
| K1 | 白米飯 | 米10公斤 | 打拋豬 | 豬絞肉6公斤洋蔥2公斤豆薯3公斤大番茄1公斤九層塔0.01公斤大蒜0.05公斤 | 照燒油腐 | 四角油豆腐3公斤白蘿蔔3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1公斤 | 旺仔小饅頭 |  | 5.3 | 2.5 | 1.6 | 2.5 | 0 | 0 | 711 | 144 | 159 |
| K2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 豆瓣雞丁 | 肉雞9公斤馬鈴薯4公斤大蒜0.05公斤 | 番茄炒蛋 | 雞蛋1公斤大番茄5公斤番茄糊 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 味噌豆腐湯 | 豆腐3公斤味噌0.6公斤柴魚片0.2公斤 | 饅頭 |  | 5.4 | 2.8 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 738 | 176 | 92 |
| K3 | 油飯特餐 | 白米8公斤糯米3公斤 | 麥克雞塊 | 冷凍雞塊6公斤 | 油飯配料 | 豬絞肉1公斤脆筍2公斤冷凍玉米粒2公斤乾香菇0.2公斤大蒜0.05公斤紅蔥頭 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 四神湯 | 四神料豬後腿肉1公斤 | 果汁 |  | 5.7 | 2 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 699 | 254 | 147 |
| K4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 紅白燒肉 | 豬後腿肉6公斤白蘿蔔4公斤胡蘿蔔1公斤大蒜0.05公斤 | 黃瓜貢片 | 大黃瓜6公斤貢丸片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 | 粉圓甜湯 | 粉圓2公斤二砂糖1公斤 | 包子 |  | 6.3 | 2 | 2 | 2.5 | 0 | 0 | 754 | 231 | 112 |
| K5 | 小米飯 | 米10公斤小米0.4公斤 | 照燒雞丁 | 肉雞9公斤洋蔥3公斤胡蘿蔔1公斤醬油二砂糖 | 冬瓜黑輪 | 冬瓜5公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤黑輪1公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 白菜金菇湯 | 結球白菜2公斤金針菇1公斤雞骨1公斤 | 水果 | 有機豆漿 | 5.4 | 2.6 | 2 | 2.5 | 0 | 0 | 736 | 258 | 201 |

 **112年國民小學葷食L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 |
| L1 | 白米飯 | 米 | 京醬絞肉 | 豬絞肉 洋蔥 胡蘿蔔 豆薯 甜麵醬 | 韭菜豆芽 | 綠豆芽 韮菜 豬後腿肉 大蒜 | 蔬菜 | 酸辣湯 |  豆腐 脆筍 胡蘿蔔 金針菇 乾木耳 | 旺仔小饅頭 |  |
| L2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 紅燒雞丁 | 肉雞 白蘿蔔 胡蘿蔔 大蒜 醬油  | 蛋香冬粉 | 雞蛋 冬粉 乾木耳 時蔬 大蒜 | 蔬菜 | 小魚海芽湯 | 乾裙帶菜 薑 小魚乾  | 饅頭 |  |

 L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 |
| L1 | 白米飯 | 米10公斤 | 京醬絞肉 | 豬絞肉6公斤豆薯2公斤洋蔥2公斤胡蘿蔔0.5甜麵醬 | 韭菜豆芽 | 綠豆芽5公斤韭菜1公斤豬後腿肉1.5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公斤大白菜2公斤胡蘿蔔0.5公斤金針菇1公斤乾木耳0.01公斤 | 旺仔小饅頭 |  | 5.5 | 2.5 | 2.3 | 2.5 | 0 | 0 | 743 | 144 | 159 |
| L2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 紅燒雞丁 | 肉雞9公斤白蘿蔔4公斤胡蘿蔔1公斤大蒜0.05公斤醬油 | 蛋香冬粉 | 雞蛋1公斤冬粉1.5公斤時蔬3公斤乾木耳0.2公斤大蒜0.05公斤  | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 小魚海芽湯 | 乾裙帶菜0.1公斤小魚乾0.1公斤薑0.05公斤 | 饅頭 |  | 5.8 | 2.5 | 1.6 | 2.5 | 0 | 0 | 746 | 176 | 92 |