**112學年度下學期國民中學6月份葷食菜單(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** |
| **6/3** | **一** | **Q1** | 白米飯 | 米 | 瓜仔肉 | 豬絞肉 醃漬花胡瓜胡蘿蔔 大蒜 | 芹香黑輪 | 黑輪 芹菜 胡蘿蔔 大蒜 | 刈薯炒蛋 | 雞蛋 豆薯 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 酸辣湯 |  豆腐 脆筍 胡蘿蔔 金針菇 乾木耳 | 果汁 |  | 5.6 | 2.4 | 2 | 3 | 0 | 0 | 757 | 166 | 490 |
|  **6/4** | **二** | **Q2** | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷腿排 | 雞腿排 滷包 | 季豆肉末 | 豬絞肉 冷凍菜豆(莢) 大蒜 | 蔬香冬粉 | 豬絞肉 冬粉 蔬菜 乾木耳 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 海芽薑絲湯 | 海帶芽 雞骨 薑 | 豆漿 |  | 5 | 2.9 | 1.5 | 3 | 0 | 0 | 740 | 155 | 117 |
| **6/5** | **三** | **Q3** | 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  | 黃瓜魚丸湯 | 大黃瓜 魚丸 | 果汁 |  | 5 | 2.2 | 1.9 | 3 | 0 | 0 | 698 | 274 | 154 |
| **6/6** | **四** | **Q4** | 糙米飯 | 米 糙米 | 京醬肉絲 | 豬後腿肉 洋蔥 胡蘿蔔 豆薯 甜麵醬 | 冬瓜貢片 | 冬瓜 貢丸 胡蘿蔔 大蒜 | 芝麻海絲 | 海帶絲 芝麻(熟) 胡蘿蔔  | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 枸杞銀耳湯 | 枸杞 乾銀耳 二砂糖 | 保久乳 |  | 5.2 | 2 | 2.2 | 3 | 0 | 0 | 704 | 261 | 147 |
| **6/7** | **五** | **Q5** | 紫米飯 | 米 紫米 | 照燒雞 | 肉雞 洋蔥 胡蘿蔔 醬油 二砂糖 | 豆包豆芽 | 豆包 綠豆芽 胡蘿蔔 大蒜 | 絞肉甘藍 | 豬絞肉 甘藍 胡蘿蔔 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 | 3.6 | 2.5 | 3 | 0 | 0 | 818 | 233 | 216 |
| **6/11** | **二** | **R2** |  白米飯 | 米  | 黃金魚片 | 鯊魚片 |  絲瓜麵線 | 絲瓜 麵線 豬絞肉 |  田園玉米 | 冷凍玉米粒 冷凍毛豆仁胡蘿蔔 豬絞肉 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 金針湯 | 金針菜乾 雞骨 薑 | 保久乳 |  | 5.5 | 2.6 | 1.5 | 3 | 0 | 0 | 753 | 278 | 195 |
| **6/12** | **三** | **R3** | 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  |  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 |  | 5.8 | 2.6 | 1.7 | 3 | 0 | 0 | 779 | 254 | 154 |
| **6/13** | **四** | **R4** | 糙米飯 | 米 糙米 | 花生肉片 | 豬後腿肉 油花生 麵筋 大蒜 花胡瓜 胡蘿蔔 | 茄汁豆腐 | 豆腐 洋蔥 大蕃茄 蕃茄醬 甜椒 | 肉絲豆芽 | 豬後腿肉 綠豆芽 韮菜 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 仙草甜湯 | 仙草凍 二砂糖 | 保久乳 |  | 6 | 2.6 | 1.9 | 3 | 0 | 0 | 798 | 241 | 147 |
| **6/14** | **五** | **R5** | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 洋芋燒雞 | 肉雞 馬鈴薯 洋蔥 胡蘿蔔  | 塔香麵腸 | 麵腸 薑 九層塔 大蒜 | 玉米炒蛋 | 雞蛋 冷凍玉米粒 胡蘿蔔 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 針菇湯 | 金針菇 結球白菜 胡蘿蔔 雞骨 | 水果 | 有機豆漿 | 5.6 | 3.8 | 1.5 | 3 | 0 | 0 | 850 | 203 | 132 |
| **6/17** | **一** | **S1** | 白米飯 | 米 | 梅干肉末 | 豬絞肉 梅乾菜 大蒜 | 白菜滷 | 豬絞肉 結球白菜 乾香菇 胡蘿蔔 大蒜 | 滷豆干 | 豆干 豆薯 醬油 二砂糖  | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 紫菜蛋花湯 | 紫菜 雞蛋 薑 | 果汁 |  | 5.2 | 3.6 | 1.6 | 3 | 0 | 0 | 809 | 243 | 142 |
| **6/18** | **二** | **S2** | 糙米飯 | 米 糙米 | 金黃魚排 | 魚排 | 鐵板豆腐 | 豆腐 脆筍 乾木耳 大蒜 | 奶香玉米段 | 甜玉米 奶油(固態) | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 蘿蔔貢丸湯 | 白蘿蔔 貢丸 薑 | 保久乳 |  | 5.5 | 2.7 | 1.5 | 3 | 0 | 0 | 760 | 258 | 195 |
| **6/19** | **三** | **S3** | 西式特餐 | 通心麵 | 茄汁肉醬 | 豬絞肉 豆薯 洋蔥 番茄糊 | 培根花椰 | 冷凍花椰菜 大蒜 培根 |  炸物雙拼 | 馬鈴薯條 甜不辣 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 南瓜濃湯 | 雞蛋 南瓜 玉米濃湯調理包 | 果汁 |  | 4 | 2.2 | 1.5 | 3 | 0 | 0 | 618 | 254 | 154 |
| **6/20** | **四** |  **S4** | 糙米飯 | 米 糙米 | 麵輪燒肉 | 豬後腿肉 海帶結 麵輪 大蒜 | 螞蟻上樹 | 豬絞肉 冬粉 時蔬 乾木耳 大蒜 | 銀蘿凍腐 | 凍豆腐 白蘿蔔 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 粉圓甜湯 | 粉圓 二砂糖 | 保久乳 |  | 6 | 2.5 | 1.7 | 3 | 0 | 0 | 785 | 241 | 147 |
|  **6/21** | **五** | **S5** | 芝麻飯 | 米 芝麻(熟) | 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 | 蛋香甘藍 | 雞蛋 甘藍 乾香菇 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 冬瓜薑絲湯 | 冬瓜 薑 雞骨 | 水果 | 有機豆漿 | 5 | 2.5 | 2.3 | 3 | 0 | 0 | 730 | 273 | 232 |
| **6/24** | **一** | **T1** | 白米飯 | 米 | 打拋豬 | 豬絞肉 豆薯 九層塔 甜椒 大番茄 大蒜 | 紅蔘炒蛋 | 雞蛋 胡蘿蔔 大蒜 |  帶結燒腐 | 海帶結 凍豆腐 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 味噌湯 | 味噌 豆腐 柴魚片 | 果汁 |  | 5.3 | 2.7 | 1.7 | 3 | 0 | 0 | 751 | 243 | 142 |
| **6/25** | **二** | **T2** | 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  | 肉絲白菜 | 豬後腿肉 結球白菜 乾香菇 胡蘿蔔 大蒜 | 蝦皮燴蒲瓜 | 蝦皮 蒲瓜 胡蘿蔔 大蒜  | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 玉米蛋花湯 | 雞蛋 冷凍玉米粒  | 保久乳 |  | 5.2 | 2.7 | 2.3 | 3 | 0 | 0 | 759 | 258 | 195 |
| **6/26** | **三** | **T3** | 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 | 果汁 |  | 4 | 3.1 | 1.9 | 3 | 0 | 0 | 695 | 254 | 154 |
| **6/27** | **四** | **T4** | 糙米飯 | 米 糙米 | 壽喜燒肉 | 豬後腿肉 結球白菜 胡蘿蔔 大蒜 杏鮑菇 | 培根豆芽 | 培根 綠豆芽 韮菜 乾木耳 大蒜 | 香滷油腐 | 四角油豆腐 麻竹筍干 滷包 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 綠豆湯 | 綠豆 二砂糖 | 保久乳 |  | 6 | 2.2 | 2.2 | 3 | 0 | 0 | 775 | 241 | 147 |
| **6/28** | **五** | **T5** | 小米飯 | 米 小米 | 香酥魚片 | 鯊魚片 | 麻婆豆腐 | 豆腐 豬絞肉 大蒜 豆瓣醬  | 蛋香碎脯 | 雞蛋 蘿蔔乾 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 羅宋湯 | 大番茄 胡蘿蔔 洋蔥 雞骨 薑 | 水果 | 有機豆漿 | 5.2 | 2.8 | 2.4 | 3 | 0 | 0 | 769 | 273 | 232 |

**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:6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，6/4(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，Q2主菜改為香滷腿排，Q2副菜一改為季豆肉末，Q4副菜一改為冬瓜貢片，Q4副菜二改為芝麻海絲，Q4湯品改為枸杞銀耳湯，R2主菜改為黃金魚片，R2副菜一改為絲瓜麵線，R2副菜二改為田園玉米，R4主菜改為花生肉片，R5副菜一改為塔香麵腸，S1主菜改為梅干肉末，S1副菜二改為滷豆干，S2副菜二改為奶香玉米段，S3副菜二改為炸物雙拼，S4主菜改為麵輪燒肉，T1湯品改為味噌湯，T2主菜改為糖醋雞丁，T2副菜二改為蝦皮燴蒲瓜，T2湯品改為玉米蛋花湯，T5主菜改為香酥魚片，T5副菜一改為麻婆豆腐。

 五、週一附餐一供應果汁，週二附餐一供應豆漿、週二附餐一供應保久乳，週三附餐一供應果汁，週四附餐一供應保久乳，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Q循環菜單(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 | 瓜仔肉 | 豬絞肉 醃漬花胡瓜 胡蘿蔔 大蒜 | 芹香黑輪 | 黑輪 芹菜 胡蘿蔔 大蒜 | 刈薯炒蛋 | 雞蛋 豆薯 大蒜 | 蔬菜 | 酸辣湯 |  豆腐 脆筍 胡蘿蔔 金針菇 乾木耳 | 果汁 |  |
| Q2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷腿排 | 雞腿排 滷包 | 季豆肉末 | 豬絞肉 冷凍菜豆(莢) 大蒜 | 蔬香冬粉 | 豬絞肉 冬粉 蔬菜 乾木耳 大蒜 | 蔬菜 | 海芽薑絲湯 | 海帶芽 雞骨 薑 | 豆漿 |  |
| Q3 | 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 | 黃瓜魚丸湯 | 大黃瓜 魚丸 | 果汁 |  |
| Q4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 京醬肉絲 | 豬後腿肉 洋蔥 胡蘿蔔 豆薯 甜麵醬 | 冬瓜貢片 | 冬瓜 貢丸 胡蘿蔔 大蒜 | 芝麻海絲 | 海帶絲 芝麻(熟) 胡蘿蔔  | 蔬菜 | 枸杞銀耳湯 | 枸杞 乾銀耳 二砂糖 |  保久乳 |  |
| Q5 | 紫米飯 | 米 紫米 | 照燒雞 | 肉雞 洋蔥 胡蘿蔔 醬油 二砂糖 | 豆包豆芽 | 豆包 綠豆芽 胡蘿蔔 大蒜 | 絞肉甘藍 | 豬絞肉 甘藍 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 榨菜肉絲湯 | 榨菜 豬後腿肉 | 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 | 瓜仔肉 | 豬絞肉6公斤醃漬花胡瓜3公斤大蒜0.05公斤胡蘿蔔0.5公斤 | 芹香黑輪 | 黑輪1.5公斤芹菜4公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤 | 刈薯炒蛋 | 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 | 酸辣湯 | 豆腐2公斤脆筍1.5公斤胡蘿蔔1公斤金針菇2公斤乾木耳0.2公斤 | 果汁 |  | 5.6 | 2.4 | 2 | 3 | 0 | 0 | 757 | 280 | 182 |
| Q2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 香滷腿排 | 雞腿排9公斤滷包 | 季豆肉末 | 冷凍菜豆(莢)5公斤豬絞肉1.2公斤大蒜0.05公斤 | 蔬香冬粉 | 豬絞肉0.6公斤冬粉1公斤蔬菜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 | 海芽薑絲湯 | 乾裙帶菜0.2公斤薑0.05公斤 | 豆漿 |  | 5 | 2.9 | 1.5 | 3 | 0 | 0 | 740 | 258 | 245 |
| Q3 | 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 | 黃瓜魚丸湯 | 胡瓜5公斤魚丸0.6公斤 | 果汁 |  | 5 | 2.2 | 1.9 | 3 | 0 | 0 | 698 | 247 | 102 |
| Q4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 京醬肉絲 | 豬後腿肉6公斤豆薯4.5公斤洋蔥2公斤胡蘿蔔1公斤甜麵醬 | 冬瓜貢片 | 冬瓜5公斤貢丸片1.5公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤 | 芝麻海絲 | 海帶絲5公斤胡蘿蔔0.5公斤芝麻(熟) | 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 |  保久乳 |  | 5.2 | 2 | 2.2 | 3 | 0 | 0 | 704 | 259 | 113 |
| Q5 | 紫米飯 | 米10公斤紫米0.4公斤 | 照燒雞 | 肉雞9公斤洋蔥4公斤胡蘿蔔1公斤醬油二砂糖 | 豆包豆芽 | 豆包1.5公斤綠豆芽5公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤 | 絞肉甘藍 | 豬絞肉1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 | 榨菜肉絲湯 | 榨菜3公斤豬後腿肉1.8公斤 | 水果 | 有機豆漿 | 5 | 3.6 | 2.5 | 3 | 0 | 0 | 818 | 388 | 265 |

**112學年國民中學葷食R循環菜單(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 |
| R2 |  白米飯 | 米  | 黃金魚片 | 鯊魚片 |  絲瓜麵線 | 絲瓜 麵線 豬絞肉 |  田園玉米 | 冷凍玉米粒 冷凍毛豆仁胡蘿蔔 豬絞肉 大蒜 | 蔬菜 | 金針湯 | 金針菜乾 雞骨 薑 | 保久乳 |  |
| R3 | 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  |  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 |  |
| R4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 花生肉片 | 豬後腿肉 油花生 麵筋 大蒜 花胡瓜 胡蘿蔔 | 茄汁豆腐 | 豆腐 洋蔥 大蕃茄 蕃茄醬 甜椒 | 肉絲豆芽 | 豬後腿肉 綠豆芽 韮菜 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 仙草甜湯 | 仙草凍 二砂糖 | 保久乳 |  |
| R5 | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 洋芋燒雞 | 肉雞 馬鈴薯 洋蔥 胡蘿蔔  | 塔香麵腸 | 麵腸 薑 九層塔 大蒜 | 玉米炒蛋 | 雞蛋 冷凍玉米粒 胡蘿蔔 | 蔬菜 | 針菇湯 | 金針菇 結球白菜 胡蘿蔔 雞骨 | 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 |
| R2 | 白米飯 | 米10公斤 | 黃金魚片 | 鯊魚片6.5公斤 | 絲瓜麵線 | 絲瓜5公斤麵線1公斤豬絞肉0.6公斤 | 田園玉米 | 豬絞肉0.6公斤冷凍毛豆仁1公斤冷凍玉米粒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 | 金針湯 | 金針菜乾0.2公斤雞骨1公斤薑0.05公斤 | 保久乳 |  | 5.5 | 2.6 | 1.5 | 3 | 0 | 0 | 753 | 258 | 245 |
| R3 | 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1.8公斤脆筍4公斤乾香菇0.3公斤大蒜0.05公斤紅蔥頭0.2公斤 | 蛋香白菜 | 雞蛋0.6公斤結球白菜5公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤乾木耳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2公斤 | 果汁 |  | 5.8 | 2.6 | 1.7 | 3 | 0 | 0 | 779 | 247 | 102 |
| R4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 花生肉片 | 豬後腿肉6公斤麵筋1公斤油花生0.1公斤大蒜0.05公斤花胡瓜2公斤胡蘿蔔0.5公斤 | 茄汁豆腐 | 豆腐5公斤洋蔥1公斤大番茄2公斤番茄糊甜椒1.5公斤 | 肉絲豆芽 | 綠豆芽5公斤胡蘿蔔0.5公斤韭菜0.5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 | 仙草甜湯 | 仙草凍6公斤二砂糖2公斤 | 保久乳 |  | 6 | 2.6 | 1.9 | 3 | 0 | 0 | 798 | 259 | 113 |
| R5 | 燕麥飯 | 米10公斤燕麥0.4公斤 | 洋芋燒雞 | 肉雞9公斤馬鈴薯4.5公斤洋蔥1公斤 | 塔香麵腸 | 麵腸5公斤九層塔0.1公斤大蒜0.05公斤薑0.01公斤 | 玉米炒蛋 | 雞蛋1公斤冷凍玉米粒4公斤胡蘿蔔0.5公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 針菇湯 | 結球白菜5公斤金針菇1公斤胡蘿蔔0.5公斤雞骨1公斤 | 水果 | 有機豆漿 | 5.6 | 3.8 | 1.5 | 3 | 0 | 0 | 850 | 208 | 165 |

**112學年國民中學葷食S循環菜單(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 |
| S1 | 白米飯 | 米 | 梅干肉末 | 豬絞肉 梅乾菜 大蒜 | 白菜滷 | 豬絞肉 結球白菜 乾香菇 胡蘿蔔 大蒜 | 滷豆干 | 豆干 豆薯 醬油 二砂糖  | 蔬菜 | 紫菜蛋花湯 | 紫菜 雞蛋 薑 | 果汁 |  |
| S2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 金黃魚排 | 魚排 | 鐵板豆腐 | 豆腐 脆筍 乾木耳 大蒜 | 奶香玉米段 | 甜玉米 奶油(固態) | 蔬菜 | 蘿蔔貢丸湯 | 白蘿蔔 貢丸 薑 | 保久乳 |  |
| S3 | 西式特餐 | 通心麵 | 茄汁肉醬 | 豬絞肉 豆薯 洋蔥 番茄糊 | 培根花椰 | 冷凍花椰菜 大蒜 培根 |  炸物雙拼 | 馬鈴薯條 甜不辣 | 蔬菜 | 南瓜濃湯 | 雞蛋 南瓜 玉米濃湯調理包 | 果汁 |  |
| S4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 麵輪燒肉 | 豬後腿肉 海帶結 麵輪 大蒜 | 螞蟻上樹 | 豬絞肉 冬粉 時蔬 乾木耳 大蒜 | 銀蘿凍腐 | 凍豆腐 白蘿蔔 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 粉圓甜湯 | 粉圓 二砂糖 | 保久乳 |  |
| S5 | 芝麻飯 | 米 芝麻(熟) | 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 | 蛋香甘藍 | 雞蛋 甘藍 乾香菇 大蒜 | 蔬菜 | 冬瓜薑絲湯 | 冬瓜 薑 雞骨 | 水果 | 有機豆漿 |

 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 | 附餐1 | 附餐2 | 榖/份 | 豆/份 | 蔬/份 | 油/份 | 乳/份 | 果/份 | 熱量 | 鈣mT | 鈉mT |
| S1 | 白米飯 | 米10公斤 | 梅干肉末 | 豬絞肉6公斤梅干菜3公斤大蒜0.05公斤 | 白菜滷 | 結球白菜5公斤豬絞肉1.7公斤乾香菇0.2公斤胡蘿蔔1公斤大蒜0.05公斤 | 滷豆干 | 豆干3公斤豆薯2公斤醬油二砂糖 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 紫菜蛋花湯 | 雞蛋2公斤紫菜0.2公斤 | 果汁 |  | 5.2 | 3.6 | 1.6 | 3 | 0 | 0 | 809 | 240 | 182 |
| S2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 金黃魚排 | 魚排6公斤 | 鐵板豆腐 | 豆腐5公斤脆筍1.5公斤乾香菇0.01公斤乾木耳0.01公斤大蒜0.05公斤 | 奶香玉米段 | 甜玉米4.5公斤奶油(固態)0.6公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 蘿蔔貢丸湯 | 白蘿蔔5公斤貢丸2公斤薑0.01公斤 | 保久乳 |  | 5.5 | 2.7 | 1.5 | 3 | 0 | 0 | 760 | 258 | 245 |
| S3 | 西式特餐 | 通心麵6公斤 | 茄汁肉醬 | 豬絞肉6公斤豆薯3公斤洋蔥2公斤番茄糊 | 培根花椰 | 冷凍花椰菜5公斤培根0.3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 | 南瓜濃湯 | 雞蛋1公斤南瓜4公斤玉米濃湯調理包 | 果汁 |  | 4 | 2.2 | 1.5 | 3 | 0 | 0 | 618 | 247 | 102 |
| S4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 麵輪燒肉 | 豬後腿肉6公斤海帶結3公斤麵輪1公斤大蒜0.05公斤 | 螞蟻上樹 | 豬絞肉1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 | 銀蘿凍腐 | 凍豆腐3公斤白蘿蔔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 | 粉圓甜湯 | 粉圓1公斤二砂糖1公斤 |  保久乳 |  | 6 | 2.5 | 1.7 | 3 | 0 | 0 | 785 | 259 | 113 |
| S5 | 芝麻飯 | 米10公斤芝麻(熟)0.05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0.6公斤金針菇1公斤大蒜0.05公斤 | 蛋香甘藍 | 甘藍5公斤雞蛋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5公斤雞骨1公斤薑0.05公斤 | 水果 | 有機豆漿 | 5 | 2.5 | 2.3 | 3 | 0 | 0 | 730 | 258 | 265 |

**112學年國民中學葷食T循環菜單(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 |
| T1 | 白米飯 | 米 | 打拋豬 | 豬絞肉 豆薯 九層塔 甜椒 大番茄 大蒜 | 紅蔘炒蛋 | 雞蛋 胡蘿蔔 大蒜 |  帶結燒腐 | 海帶結 凍豆腐 大蒜 | 蔬菜 | 味噌湯 | 味噌 豆腐 柴魚片 | 果汁 |  |
| T2 | 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  | 肉絲白菜 | 豬後腿肉 結球白菜 乾香菇 胡蘿蔔 大蒜 | 蝦皮燴蒲瓜 | 蝦皮 蒲瓜 胡蘿蔔 大蒜  | 蔬菜 | 玉米蛋花湯 | 雞蛋 冷凍玉米粒  | 保久乳 |  |
| T3 | 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 | 三絲羹湯 | 脆筍 雞蛋 乾木耳 胡蘿蔔 | 果汁 |  |
| T4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 壽喜燒肉 | 豬後腿肉 結球白菜 胡蘿蔔 大蒜 杏鮑菇 | 培根豆芽 | 培根 綠豆芽 韮菜 乾木耳 大蒜 | 香滷油腐 | 四角油豆腐 麻竹筍干 滷包 大蒜 | 蔬菜 | 綠豆湯 | 綠豆 二砂糖 | 保久乳 |  |
| T5 | 小米飯 | 米 小米 | 香酥魚片 | 鯊魚片 | 麻婆豆腐 | 豬絞肉 冷凍菜豆(莢) 大蒜 | 蛋香碎脯 | 雞蛋 蘿蔔乾 | 蔬菜 | 羅宋湯 | 大番茄 胡蘿蔔 洋蔥 雞骨 薑 | 水果 | 有機豆漿 |

 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 | 附餐1 | 附餐2 | 榖/份 | 豆/份 | 蔬/份 | 油/份 | 乳/份 | 果/份 | 熱量 | 鈣mT | 鈉mT |
| T1 | 白米飯 | 米10公斤 | 打拋豬 | 豬絞肉6公斤甜椒1.5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 | 紅蔘炒蛋 | 雞蛋1公斤胡蘿蔔5公斤 | 帶結燒腐 | 凍豆腐4公斤海帶結2公斤大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 味噌湯 | 味噌1公斤豆腐2.5公斤柴魚片0.2公斤 | 果汁 |  | 5.3 | 2.7 | 1.7 | 3 | 0 | 0 | 751 | 240 | 182 |
| T2 | 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 | 肉絲白菜 | 結球白菜5公斤豬後腿肉0.6公斤乾香菇0.2公斤胡蘿蔔1公斤大蒜0.05公斤 | 蝦皮燴蒲瓜 | 蒲瓜5公斤胡蘿蔔0.5公斤蝦皮0.01公斤乾木耳0.2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 | 保久乳 |  | 5.2 | 2.7 | 2.3 | 3 | 0 | 0 | 759 | 258 | 245 |
| T3 | 炊粉特餐 | 米粉6公斤 | 油蔥肉燥 | 豬絞肉6公斤洋蔥4公斤乾香菇0.2公斤紅蔥頭0.01公斤大蒜0.05公斤 | 蜜汁豆干 | 芝麻(熟)0.01公斤豆干4公斤大蒜0.05公斤 | 絞肉甘藍 | 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 | 三絲羹湯 | 脆筍絲1.5公斤雞蛋1公斤胡蘿蔔1公斤乾木耳0.1公斤 | 果汁 |  | 4 | 3.1 | 1.9 | 3 | 0 | 0 | 695 | 247 | 156 |
| T4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 壽喜燒肉 | 豬後腿肉6公斤結球白菜4公斤胡蘿蔔1公斤大蒜0.05公斤杏鮑菇2公斤 | 培根豆芽 | 培根1.5公斤綠豆芽5公斤韮菜1公斤乾木耳0.3公斤大蒜0.05公斤 | 香滷油腐 | 四角油豆腐3公斤麻竹筍干3公斤滷包大蒜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1公斤 | 保久乳 |  | 6 | 2.2 | 2.2 | 3 | 0 | 0 | 775 | 192 | 185 |
| T5 | 小米飯 | 米10公斤小米0.4公斤 | 香酥魚片 | 鯊魚片6.5公斤 | 麻婆豆腐 | 豆腐5公斤豬絞肉1.5公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤豆瓣醬 | 蛋香碎脯 | 雞蛋1公斤蘿蔔乾4公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 羅宋湯 | 洋蔥1公斤胡蘿蔔1公斤大蕃茄2公斤雞骨1公斤薑0.05公斤 | 水果 | 有機豆漿 | 5.2 | 2.8 | 2.4 | 3 | 0 | 0 | 769 | 249 | 143 |

 **112學年度下學期國民小學6月份葷食菜單(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** |
| **6/3** | **一** | **Q1** | 白米飯 | 米 | 瓜仔肉 | 豬絞肉 醃漬花胡瓜胡蘿蔔 大蒜 | 芹香黑輪 | 黑輪 芹菜 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 酸辣湯 |  豆腐 脆筍 胡蘿蔔 金針菇 乾木耳 | 果汁 |  | 5.6 | 2.2 | 2 | 2.5 | 0 | 0 | 720 | 274 | 134 |
|  **6/4** | **二** | **Q2** | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷腿排 | 雞腿排 滷包 | 季豆肉末 | 豬絞肉 冷凍菜豆(莢) 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 海芽薑絲湯 | 海帶芽 雞骨 薑 | 豆漿 |  | 5 | 2.8 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 710 | 241 | 147 |
| **6/5** | **三** | **Q3** | 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  | 黃瓜魚丸湯 | 大黃瓜 魚丸 | 果汁 |  | 5 | 2.2 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 665 | 154 | 112 |
| **6/6** | **四** | **Q4** | 糙米飯 | 米 糙米 | 京醬肉絲 | 豬後腿肉 洋蔥 胡蘿蔔 豆薯 甜麵醬 | 冬瓜貢片 | 冬瓜 貢丸 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 枸杞銀耳湯 | 枸杞 乾銀耳 二砂糖 | 保久乳 |  | 5.2 | 3 | 1.6 | 2.5 | 0 | 0 | 742 | 189 | 108 |
| **6/7** | **五** | **Q5** | 紫米飯 | 米 紫米 | 照燒雞 | 肉雞 洋蔥 胡蘿蔔 醬油 二砂糖 | 豆包豆芽 | 豆包 綠豆芽 胡蘿蔔 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 |  3.3 | 1.8 | 2.5 | 0 | 0 | 755 | 303 | 232 |
| **6/11** | **二** | **R2** |  白米飯 | 米  | 黃金魚片 | 鯊魚片 |  絲瓜麵線 | 絲瓜 麵線 豬絞肉 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 金針湯 | 金針菜乾 雞骨 薑 | 保久乳 |  | 5.5 | 2.2 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 700 | 155 | 117 |
| **6/12** | **三** | **R3** | 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  | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 四神湯 | 四神料 豬後腿肉 | 果汁 |  | 5.8 | 2.2 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 721 | 274 | 134 |
| **6/13** | **四** | **R4** | 糙米飯 | 米 糙米 | 花生肉片 | 豬後腿肉 油花生 麵筋 大蒜 花胡瓜 胡蘿蔔 | 茄汁豆腐 | 豆腐 洋蔥 大蕃茄 蕃茄醬 甜椒 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 仙草甜湯 | 仙草凍 二砂糖 | 保久乳 |  | 6 | 2.5 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 758 | 241 | 147 |
| **6/14** | **五** | **R5** | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 洋芋燒雞 | 肉雞 馬鈴薯 洋蔥 胡蘿蔔  | 塔香麵腸 | 麵腸 薑 九層塔 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 針菇湯 | 金針菇 結球白菜 胡蘿蔔 雞骨 | 水果 | 有機豆漿 | 5.6 | 3.8 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 827 | 233 | 216 |
| **6/17** | **一** | **S1** | 白米飯 | 米 | 梅干肉末 | 豬絞肉 梅乾菜 大蒜 | 白菜滷 | 豬絞肉 結球白菜 乾香菇 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 紫菜蛋花湯 | 紫菜 雞蛋 薑 | 果汁 |  | 5.2 | 2.6 | 1.6 | 2.5 | 0 | 0 | 712 | 253 | 142 |
| **6/18** | **二** | **S2** | 糙米飯 | 米 糙米 | 金黃魚排 | 魚排 | 鐵板豆腐 | 豆腐 脆筍 乾木耳 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 蘿蔔貢丸湯 | 白蘿蔔 貢丸 薑 | 保久乳 |  | 5.5 | 2.7 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 738 | 278 | 145 |
| **6/19** | **三** | **S3** | 西式特餐 | 通心麵 | 茄汁肉醬 | 豬絞肉 豆薯 洋蔥 番茄糊 | 培根花椰 | 冷凍花椰菜 大蒜 培根 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 南瓜濃湯 | 雞蛋 南瓜 玉米濃湯調理包 | 果汁 |  | 4 | 2 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 580 | 254 | 154 |
| **6/20** | **四** |  **S4** | 糙米飯 | 米 糙米 | 麵輪燒肉 | 豬後腿肉 海帶結 麵輪 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 | 保久乳 |  | 6 | 2.2 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 735 | 221 | 147 |
|  **6/21** | **五** | **S5** | 芝麻飯 | 米 芝麻(熟) | 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 | 冬瓜薑絲湯 | 冬瓜 薑 雞骨 | 水果 | 有機豆漿 | 5 | 2.5 | 1.8 | 2.5 | 0 | 0 | 695 | 203 | 132 |
| **6/24** | **一** | **T1** | 白米飯 | 米 | 打拋豬 | 豬絞肉 豆薯 九層塔 甜椒 大番茄 大蒜 | 紅蔘炒蛋 | 雞蛋 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 味噌湯 | 味噌 豆腐 柴魚片 | 果汁 |  | 5.3 | 2.2 | 1.8 | 2.5 | 0 | 0 | 694 | 243 | 142 |
| **6/25** | **二** | **T2** | 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  | 肉絲白菜 | 豬後腿肉 結球白菜 乾香菇 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 玉米蛋花湯 | 雞蛋 冷凍玉米粒  | 保久乳 |  | 5.2 | 2.7 | 1.8 | 2.5 | 0 | 0 | 724 | 238 | 195 |
| **6/26** | **三** | **T3** | 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 | 果汁 |  | 4 | 2.9 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 648 | 278 | 145 |
| **6/27** | **四** | **T4** | 糙米飯 | 米 糙米 | 壽喜燒肉 | 豬後腿肉 結球白菜 胡蘿蔔 大蒜 杏鮑菇 | 培根豆芽 | 培根 綠豆芽 韮菜 乾木耳 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 綠豆湯 | 綠豆 二砂糖 | 保久乳 |  | 6 | 2 | 2 | 2.5 | 0 | 0 | 733 | 254 | 154 |
| **6/28** | **五** | **T5** | 小米飯 | 米 小米 | 香酥魚片 | 鯊魚片 | 麻婆豆腐 | 豆腐 豬絞肉 大蒜 豆瓣醬  | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 羅宋湯 | 大番茄 胡蘿蔔 洋蔥 雞骨 薑 | 水果 | 有機豆漿 | 5.2 | 2.6 | 1.7 | 2.5 | 0 | 0 | 714 | 221 | 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:6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，6/4(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，Q2主菜改為香滷腿排，Q2副菜一改為季豆肉末，Q4副菜一改為冬瓜貢片，Q4湯品改為枸杞銀耳湯，R2主菜改為黃金魚片，R2副菜一改為絲瓜麵線，R4主菜改為花生肉片，R5副菜一改為塔香麵腸，S1主菜改為梅干肉末，S4主菜改為麵輪燒肉，T1湯品改為味噌湯，T2主菜改為糖醋雞丁，T2湯品改為玉米蛋花湯，T5主菜改為香酥魚片，T5副菜一改為麻婆豆腐。

 五、週一附餐一供應果汁，週二附餐一供應豆漿、週二附餐一供應保久乳，週三附餐一供應果汁，週四附餐一供應保久乳，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Q循環菜單(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 | 瓜仔肉 | 豬絞肉 醃漬花胡瓜 胡蘿蔔 大蒜 | 芹香黑輪 | 黑輪 芹菜 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 酸辣湯 |  豆腐 脆筍 胡蘿蔔 金針菇 乾木耳 | 果汁 |  |
| Q2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷腿排 | 雞腿排 滷包 | 季豆肉末 | 豬絞肉 冷凍菜豆(莢) 大蒜 | 蔬菜 | 海芽薑絲湯 | 海帶芽 雞骨 薑 | 豆漿 |  |
| Q3 | 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 | 黃瓜魚丸湯 | 大黃瓜 魚丸 | 果汁 |  |
| Q4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 京醬肉絲 | 豬後腿肉 洋蔥 胡蘿蔔 豆薯 甜麵醬 | 冬瓜貢片 | 冬瓜 貢丸 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 枸杞銀耳湯 | 枸杞 乾銀耳 二砂糖 |  保久乳 |  |
| Q5 | 紫米飯 | 米 紫米 | 照燒雞 | 肉雞 洋蔥 胡蘿蔔 醬油 二砂糖 | 豆包豆芽 | 豆包 綠豆芽 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 榨菜肉絲湯 | 榨菜 豬後腿肉 | 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 | 瓜仔肉 | 豬絞肉6公斤醃漬花胡瓜3公斤大蒜0.05公斤胡蘿蔔0.5公斤 | 芹香黑輪 | 黑輪1.5公斤芹菜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 | 酸辣湯 | 豆腐2公斤脆筍1.5公斤胡蘿蔔1公斤金針菇2公斤乾木耳0.2公斤 | 果汁 |  | 5.6 | 2.2 | 2 | 2.5 | 0 | 0 | 720 | 144 | 159 |
| Q2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 香滷腿排 | 雞腿排9公斤滷包 | 季豆肉末 | 冷凍菜豆(莢)5公斤豬絞肉1.2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 | 乾裙帶菜0.2公斤薑0.05公斤 | 豆漿 |  | 5 | 2.8 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 710 | 176 | 92 |
| Q3 | 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 | 黃瓜魚丸湯 | 胡瓜5公斤魚丸0.6公斤 | 果汁 |  | 5 | 2.2 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 665 | 274 | 145 |
| Q4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 京醬肉絲 | 豬後腿肉6公斤豆薯4.5公斤洋蔥2公斤胡蘿蔔1公斤甜麵醬 | 冬瓜貢片 | 冬瓜5公斤貢丸片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 | 枸杞銀耳湯 | 枸杞0.01公斤乾銀耳0.2公斤二砂糖1公斤 |  保久乳 |  | 5.2 | 3 | 1.6 | 2.5 | 0 | 0 | 742 | 258 | 147 |
| Q5 | 紫米飯 | 米10公斤紫米0.4公斤 | 照燒雞 | 肉雞9公斤洋蔥4公斤胡蘿蔔1公斤醬油二砂糖 | 豆包豆芽 | 豆包1.5公斤綠豆芽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 | 榨菜肉絲湯 | 榨菜3公斤豬後腿肉1.8公斤 | 水果 | 有機豆漿 | 5 |  3.3 | 1.8 | 2.5 | 0 | 0 | 755 | 258 | 201 |

 **112年國民小學葷食R循環菜單(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 |
| R2 |  白米飯 | 米  | 黃金魚片 | 鯊魚片 |  絲瓜麵線 | 絲瓜 麵線 豬絞肉 | 蔬菜 | 金針湯 | 金針菜乾 雞骨 薑 | 保久乳 |  |
| R3 | 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  | 蔬菜 | 四神湯 | 四神料 豬後腿肉 | 果汁 |  |
| R4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 花生絞肉 | 豬後腿肉 油花生 麵筋 大蒜 花胡瓜 胡蘿蔔 | 茄汁豆腐 | 豆腐 洋蔥 大蕃茄 蕃茄醬 甜椒 | 蔬菜 | 仙草甜湯 | 仙草凍 二砂糖 | 保久乳 |  |
| R5 | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 洋芋燒雞 | 肉雞 馬鈴薯 洋蔥 胡蘿蔔  | 塔香麵腸 | 麵腸 薑 九層塔 大蒜 | 蔬菜 | 針菇湯 | 金針菇 結球白菜 胡蘿蔔 雞骨 | 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 |
| R2 | 白米飯 | 米10公斤 | 黃金魚片 | 鯊魚片6.5公斤 | 絲瓜麵線 | 絲瓜5公斤麵線1公斤豬絞肉0.6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 | 保久乳 |  | 5.5 | 2.2 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 700 | 144 | 159 |
| R3 | 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1.8公斤脆筍4公斤乾香菇0.3公斤大蒜0.05公斤紅蔥頭0.2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2公斤 | 果汁 |  | 5.8 | 2.2 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 721 | 176 | 92 |
| R4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 花生肉片 | 豬後腿肉6公斤麵筋1公斤油花生0.1公斤大蒜0.05公斤花胡瓜2公斤胡蘿蔔0.5公斤 | 茄汁豆腐 | 豆腐5公斤洋蔥1公斤大番茄2公斤番茄糊甜椒1.5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2公斤 | 保久乳 |  | 6 | 2.5 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 758 | 287 | 154 |
| R5 | 燕麥飯 | 米10公斤燕麥0.4公斤 | 洋芋燒雞 | 肉雞9公斤馬鈴薯4.5公斤洋蔥1公斤 | 塔香麵腸 | 麵腸5公斤九層塔0.1公斤大蒜0.05公斤薑0.01公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 針菇湯 | 結球白菜5公斤金針菇1公斤胡蘿蔔0.5公斤雞骨1公斤 | 水果 | 有機豆漿 | 5.6 | 3.8 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 827 | 264 | 118 |

 **112年國民小學葷食S循環菜單(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 |
| S1 | 白米飯 | 米 | 梅干肉末 | 豬絞肉 梅乾菜 大蒜 | 白菜滷 | 豬絞肉 結球白菜 乾香菇 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 紫菜蛋花湯 | 紫菜 雞蛋 薑 | 果汁 |  |
| S2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 金黃魚排 | 魚排 | 鐵板豆腐 | 豆腐 脆筍 乾木耳 大蒜 | 蔬菜 | 蘿蔔貢丸湯 | 白蘿蔔 貢丸 薑 | 保久乳 |  |
| S3 | 西式特餐 | 通心麵 | 茄汁肉醬 | 豬絞肉 豆薯 洋蔥 番茄糊 | 培根花椰 | 冷凍花椰菜 大蒜 培根 | 蔬菜 | 南瓜濃湯 | 雞蛋 南瓜 玉米濃湯調理包 | 果汁 |  |
| S4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 麵輪燒肉 | 豬後腿肉 海帶結 麵輪 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 | 保久乳 |  |
| S5 | 芝麻飯 | 米 芝麻(熟) | 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 | 冬瓜薑絲湯 | 冬瓜 薑 雞骨 | 水果 | 有機豆漿 |

 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 | 附餐1 | 附餐2 | 榖/份 | 豆/份 | 蔬/份 | 油/份 | 乳/份 | 果/份 | 熱量 | 鈣mT | 鈉mT |
| S1 | 白米飯 | 米10公斤 | 梅干肉末 | 豬絞肉6公斤梅干菜3公斤大蒜0.05公斤 | 白菜滷 | 結球白菜5公斤豬絞肉1.7公斤乾香菇0.2公斤胡蘿蔔1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 | 雞蛋2公斤紫菜0.2公斤 | 果汁 |  | 5.2 | 2.6 | 1.6 | 2.5 | 0 | 0 | 712 | 144 | 159 |
| S2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 金黃魚排 | 魚排6公斤 | 鐵板豆腐 | 豆腐5公斤脆筍1.5公斤乾香菇0.01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 | 蘿蔔貢丸湯 | 白蘿蔔5公斤貢丸2公斤薑0.01公斤 | 保久乳 |  | 5.5 | 2.7 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 738 | 176 | 92 |
| S3 | 西式特餐 | 通心麵6公斤 | 茄汁肉醬 | 豬絞肉6公斤豆薯3公斤洋蔥2公斤番茄糊 | 培根花椰 | 冷凍花椰菜5公斤培根0.3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 | 雞蛋1公斤南瓜4公斤玉米濃湯調理包 | 果汁 |  | 4 | 2 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 580 | 254 | 147 |
| S4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 麵輪燒肉 | 豬後腿肉6公斤海帶結3公斤麵輪1公斤大蒜0.05公斤 | 螞蟻上樹 | 豬絞肉1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1公斤二砂糖1公斤 |  保久乳 |  | 6 | 2.2 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 735 | 231 | 112 |
| S5 | 芝麻飯 | 米10公斤芝麻(熟)0.05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0.6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 | 冬瓜薑絲湯 | 冬瓜5公斤雞骨1公斤薑0.05公斤 | 水果 | 有機豆漿 | 5 | 2.5 | 1.8 | 2.5 | 0 | 0 | 695 | 258 | 201 |

 **112年國民小學葷食T循環菜單(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 |
| T1 | 白米飯 | 米 | 打拋豬 | 豬絞肉 豆薯 九層塔 甜椒 大番茄 大蒜 | 紅蔘炒蛋 | 雞蛋 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 味噌湯 | 味噌 豆腐 柴魚片 | 果汁 |  |
| T2 | 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  | 肉絲白菜 | 豬後腿肉 結球白菜 乾香菇 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 玉米蛋花湯 | 雞蛋 冷凍玉米粒  | 保久乳 |  |
| T3 | 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 | 三絲羹湯 | 脆筍 雞蛋 乾木耳 胡蘿蔔 | 果汁 |  |
| T4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 壽喜燒肉 | 豬後腿肉 結球白菜 胡蘿蔔 大蒜 杏鮑菇 | 培根豆芽 | 培根 綠豆芽 韮菜 乾木耳 大蒜 | 蔬菜 | 綠豆湯 | 綠豆 二砂糖 | 保久乳 |  |
| T5 | 小米飯 | 米 小米 | 香酥魚片 | 鯊魚片 | 麻婆豆腐 | 豆腐 豬絞肉 大蒜 豆瓣醬 胡蘿蔔 | 蔬菜 | 羅宋湯 | 大番茄 胡蘿蔔 洋蔥 雞骨 薑 | 水果 | 有機豆漿 |

 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 | 附餐1 | 附餐2 | 榖/份 | 豆/份 | 蔬/份 | 油/份 | 乳/份 | 果/份 | 熱量 | 鈣mT | 鈉mT |
| T1 | 白米飯 | 米10公斤 | 打拋豬 | 豬絞肉6公斤甜椒1.5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 | 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 | 味噌湯 | 味噌1公斤豆腐2.5公斤柴魚片0.2公斤 | 果汁 |  | 5.3 | 2.2 | 1.8 | 2.5 | 0 | 0 | 694 | 144 | 159 |
| T2 | 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 | 肉絲白菜 | 結球白菜5公斤豬後腿肉0.6公斤乾香菇0.2公斤胡蘿蔔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 | 保久乳 |  | 5.2 | 2.7 | 1.8 | 2.5 | 0 | 0 | 724 | 176 | 92 |
| T3 | 炊粉特餐 | 米粉6公斤 | 油蔥肉燥 | 豬絞肉6公斤洋蔥4公斤乾香菇0.2公斤紅蔥頭0.01公斤大蒜0.05公斤 | 蜜汁豆干 | 芝麻(熟)0.01公斤豆干4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 | 脆筍絲1.5公斤雞蛋1公斤胡蘿蔔1公斤乾木耳0.1公斤 | 果汁 |  | 4 | 2.9 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 648 | 254 | 147 |
| T4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 壽喜燒肉 | 豬後腿肉6公斤結球白菜4公斤胡蘿蔔1公斤大蒜0.05公斤杏鮑菇2公斤 | 培根豆芽 | 培根1.5公斤綠豆芽5公斤韮菜1公斤乾木耳0.3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1公斤 | 保久乳 |  | 6 | 2 | 2 | 2.5 | 0 | 0 | 733 | 231 | 112 |
| T5 | 小米飯 | 米10公斤小米0.4公斤 | 香酥魚片 | 鯊魚片6.5公斤 | 麻婆豆腐 | 豆腐5公斤豬絞肉1.5公斤胡蘿蔔0.5公斤大蒜0.05公斤豆瓣醬 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤大蒜0.05公斤 | 羅宋湯 | 洋蔥2公斤胡蘿蔔1公斤大蕃茄2公斤雞骨1公斤薑0.05公斤 | 水果 | 有機豆漿 | 5.2 | 2.6 | 1.7 | 2.5 | 0 | 0 | 714 | 258 | 201 |