**113學年度上學期國民中學12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** |
| **12/2** | **一** | **O1** | 白米飯 | 米 | 瓜仔肉 | 豬絞肉 醃漬花胡瓜 甜椒 大蒜 | 紅蔘炒蛋 | 雞蛋 胡蘿蔔 | 塔香油腐 | 四角油豆腐 九層塔 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 和風小魚湯 | 乾裙帶菜 小魚乾 | 果汁 |  | 5 | 3 | 2.3 | 2.5 | 0 | 0 | 745 | 275 | 190 |
| **12/3** | **二** | **O2** | 糙米飯 | 米 糙米 | 黃金魚片 | 鯊魚片 | 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 | 玉菜肉絲湯 | 甘藍 豬後腿肉 薑 | 豆漿 |  | 5 | 3.2 | 1.7 | 2.8 | 0 | 0 | 759 | 262 | 157 |
| **12/4** | **三** | **O3** | 拌麵特餐 | 拉麵 | 麥克雞塊 | 冷凍雞塊 | 拌麵配料 | 豬絞肉 冬瓜 乾香菇 大蒜 | 蜜汁豆干 | 豆干 豆薯 二砂糖 醬油 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 黃瓜大骨湯 | 胡瓜 雞骨 薑 | 果汁 |  | 3.5 | 2.8 | 1.5 | 2.9 | 0 | 0 | 623 | 288 | 186 |
| **12/5** | **四** | **O4** | 糙米飯 | 米 糙米 | 筍干滷肉 | 豬後腿肉 麻竹筍乾 | 鮪魚奶香玉米 | 冷凍毛豆仁 冷凍玉米粒 胡蘿蔔 大蒜 奶油(固態) 鮪魚三明治罐頭 | 蛋香絲瓜 | 絲瓜 雞蛋 胡蘿蔔 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 冬瓜西米露 | 冬瓜糖磚 西谷米 | 保久乳 |  | 5.3 | 2.5 | 1.6 | 2.6 | 0 | 0 | 716 | 310 | 216 |
| **12/6** | **五** | **O5** | 芝麻飯 | 米 芝麻(熟) | 糖醋雞丁 | 肉雞 洋蔥 鳳梨罐頭 甜椒(青皮) 番茄糊 二砂糖 | 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 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 酸菜肉絲湯 | 酸菜 豬後腿肉 | 水果 |  | 6 | 3 | 2.2 | 2.7 | 0 | 0 | 822 | 285 | 258 |
| **12/9** | **一** | **P1** | 白米飯 | 米 | 花生絞肉 | 豬絞肉 油花生 麵筋 大蒜 花胡瓜 胡蘿蔔 | 絞肉甘藍 | 豬絞肉 甘藍 胡蘿蔔 大蒜 | 絲瓜丸片 | 絲瓜 貢丸 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 紫菜蛋花湯 | 紫菜 雞蛋 薑 | 葡萄乾 |  | 5 | 3.1 | 2.2 | 2.7 | 0 | 0 | 759 | 284 | 202 |
| **12/10** | **二** | **P2** | 糙米飯 | 米 糙米 | 鹹豬肉 | 豬後腿肉 洋蔥 胡蘿蔔 大蒜 醃鹹豬肉粉 | 韓式炒年糕 | 年糕 韓式泡菜 時蔬 | 香滷凍腐 | 凍豆腐 白蘿蔔 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 味噌湯 | 味噌 薑 柴魚片 豆腐 | 保久乳 |  | 6 | 2.5 | 1.5 | 2.8 | 0 | 0 | 771 | 318 | 275 |
| **12/11** | **三** | **P3** | 油飯特餐 | 米 糯米 | 香酥魚排 | 魚排 | 油飯配料 | 豬後腿肉 脆筍 乾香菇 紅蔥頭 | 銀芽肉絲 | 綠豆芽 豬後腿肉 韮菜 胡蘿蔔 大蒜 | 時蔬 | 蔬菜 大蒜 | 四神湯 | 四神料 豬後腿肉 | 果汁 |  | 5.5 | 3.1 | 1.7 | 2.9 | 0 | 0 | 791 | 289 | 215 |
| **12/12** | **四** | **P4** | 糙米飯 | 米 糙米 | 黑椒豬柳 | 豬後腿肉 洋蔥 胡蘿蔔  大蒜 黑胡椒粒 | 培根燴冬瓜 | 培根 冬瓜 | 肉絲白菜 | 豬後腿肉 胡蘿蔔 大蒜  結球白菜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 紅豆紫米湯 | 紅豆 黑秈糯米 二砂糖 | 保久乳 |  | 6.5 | 2 | 2.4 | 2.7 | 0 | 0 | 787 | 224 | 197 |
| **12/13** | **五** | **P5** | 紫米飯 | 米 黑秈糯米 | 香滷雞翅 | 雞翅 滷包 | 川耳佐蛋 | 雞蛋 洋蔥 乾木耳 大蒜 | 照燒油腐 | 四角油豆腐 白蘿蔔 醬油 二砂糖 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 大滷湯 | 甘藍 乾木耳 胡蘿蔔 豬後腿肉 | 水果 | 有機豆奶 | 5.2 | 3.5 | 1.8 | 2.6 | 0 | 0 | 789 | 298 | 232 |
| **12/16** | **一** | **Q1** | 白米飯 | 米 | 梅干肉末 | 豬絞肉 梅干菜 大蒜 | 菜脯炒蛋 | 蘿蔔乾 雞蛋 大蒜 | 蝦皮燴蒲瓜 | 蝦皮 蒲瓜 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 針菇肉絲湯 | 金針菇 豬後腿肉 薑 | 果汁 |  | 5 | 2.7 | 2.4 | 2.7 | 0 | 0 | 734 | 275 | 190 |
| **12/17** | **二** | **Q2** | 糙米飯 | 米 糙米 | 金黃魚片 | 鯊魚片 | 哨子豆腐 | 豆腐 甜椒 冷凍玉米粒 冷凍毛豆仁 豬絞肉 | 銀芽三絲 | 綠豆芽 乾木耳 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 海芽味噌湯 | 乾裙帶菜 味噌 | 保久乳 |  | 5.1 | 2.9 | 1.9 | 2.8 | 0 | 0 | 748 | 272 | 157 |
| **12/18** | **三** | **Q3** | 西式特餐 | 拉麵 | 茄汁肉醬 | 豬絞肉 豆薯 洋蔥 番茄醬 | 絞肉花椰 | 豬絞肉 冷凍花椰菜 胡蘿蔔 大蒜 | 炸物雙拼 | 馬鈴薯條 甜不辣 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 玉米濃湯 | 雞蛋 冷凍玉米粒 玉米濃湯調理包 | 果汁 |  | 3.5 | 2.3 | 1.6 | 2.9 | 0 | 0 | 588 | 288 | 186 |
| **12/19** | **四** | **Q4** | 糙米飯 | 米 糙米 | 回鍋肉片 | 豬後腿肉 洋蔥 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 | 涼拌海絲 | 海帶絲 胡蘿蔔 大蒜 芝麻(熟) | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 仙草甜湯 | 仙草凍 二砂糖 | 保久乳 |  | 5.6 | 2.2 | 1.9 | 2.5 | 0 | 0 | 717 | 310 | 216 |
| **12/20** | **五** | **Q5** | 小米飯 | 米 小米 | 蔥燒雞丁 | 肉雞 洋蔥 胡蘿蔔 青蔥 大蒜 | 塔香麵腸 | 麵腸 薑 九層塔 大蒜 | 什錦白菜 | 雞蛋 結球白菜 胡蘿蔔大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 冬瓜薑絲湯 | 冬瓜 薑絲 | 水果 | 有機豆奶 | 5.2 | 3.7 | 2.3 | 2.5 | 0 | 0 | 812 | 292 | 206 |
| **12/23** | **一** | **R1** | 白米飯 | 米 | 香菇絞肉 | 豬絞肉 冬瓜 乾香菇 大蒜 | 菇拌海帶 | 乾裙帶菜 金針菇 薑絲 | 小魚豆干 | 小魚乾 豆干 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 玉米蛋花湯 | 冷凍玉米粒 雞蛋 | 葡萄乾 |  | 5.2 | 3.1 | 1.9 | 2.5 | 0 | 0 | 757 | 280 | 182 |
| **12/24** | **二** | **R2** | 糙米飯 | 米 糙米 | 酥炸魚排 | 魚排 | 麻婆豆腐 | 豆腐 豬絞肉 青蔥 豆瓣醬 | 豆包芽菜 | 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 | 保久乳 |  | 5 | 3.6 | 1.7 | 2.8 | 0 | 0 | 789 | 278 | 245 |
| **12/25** | **三** | **R3** | 刈包特餐 | 刈包 | 美味肉排 | 肉排 | 酸菜麵腸 | 酸菜 麵腸 | 關東煮 | 黑輪 玉米段 白蘿蔔 大蒜 味醂 | 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 |  | 3.5 | 2.8 | 1.5 | 2.6 | 0 | 0 | 610 | 293 | 202 |
| **12/26** | **四** | **R4** | 糙米飯 | 米 糙米 | 韓式燒肉 | 豬後腿肉 韓式泡菜 結球白菜大 蒜 | 家常凍腐 | 凍豆腐 紅蘿蔔 乾木耳甜椒(青皮) 大蒜 | 培根玉菜 | 甘藍 大蒜 培根 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 銀耳甜湯 | 乾銀耳 枸杞 二砂糖 | 保久乳 |  | 5 | 2.2 | 1.8 | 2.7 | 0 | 0 | 682 | 288 | 165 |
| **12/27** | **五** | **R5** | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 三杯雞 | 肉雞 洋蔥 胡蘿蔔 九層塔 大蒜 | 蛋香時瓜 | 雞蛋 時瓜 大蒜 | 銀蘿油腐 | 四角油豆腐 白蘿蔔 大蒜 胡蘿蔔 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 時瓜肉絲湯 | 時瓜 胡蘿蔔 豬後腿肉 | 水果 | 有機豆奶 | 5.2 | 3.2 | 2.5 | 2.7 | 0 | 0 | 788 | 273 | 182 |
| **12/30** | **一** | **S1** | 白米飯 | 米 | 打拋豬 | 豬絞肉 豆薯 九層塔 洋蔥 大番茄 大蒜 | 玉米炒蛋 | 冷凍玉米粒 雞蛋 胡蘿蔔 | 培根花椰 | 冷凍花椰菜 培根 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 酸辣湯 | 豆腐 脆筍 金針菇 胡蘿蔔 乾木耳 | 果汁 |  | 5.9 | 2.3 | 2.2 | 2.6 | 0 | 0 | 758 | 312 | 252 |
| **12/31** | **二** | **S2** | 糙米飯 | 米 糙米 | 京醬肉絲 | 豬後腿肉 馬鈴薯 小黃瓜 甜麵醬 | 冬瓜丸片 | 冬瓜 貢丸 胡蘿蔔 大蒜 | 肉絲甘藍 | 豬後腿肉 甘藍 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 金針粉絲湯 | 金針菜乾 冬粉 | 保久乳 |  | 6.5 | 2.1 | 2 | 2.5 | 0 | 0 | 775 | 275 | 189 |

**過敏原警語:「本月產品含有甲殼類、花生、雞蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、使用亞硫酸鹽類及其相關製品」。**

說明: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3次塊狀食物，12/11(三)主菜是香酥魚排，12/13(五)主菜是香滷雞翅，12/25(三)主菜是美味肉排。

三、大骨可能替代為雞骨或肉絲。

四、因食材調度問題，O1湯品改為和風小魚湯，O2主菜改為椒鹽魚片，O2湯品改為玉菜肉絲湯，O3主菜改為麥克雞塊，P2主菜改為鹹豬肉，P3主菜改為香酥魚排，P4主菜改為黑椒豬柳，Q1主菜改為梅干肉末，Q1湯品改為針菇肉絲湯，Q2副菜一改為哨子豆腐，Q5副菜一改為塔香麵腸，R3副菜一改為酸菜麵腸，R3湯品改為米粉羹，R5湯品改為時瓜肉絲湯，S2主菜改為京醬肉絲。

五、週一附餐一供應果汁，週一附餐一供應葡萄乾，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、每月每週五供應三次有機豆漿

**113學年國民中學葷食O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 |
| O1 | 白米飯 | 米 | 瓜仔肉 | 豬絞肉 醃漬花胡瓜 甜椒 大蒜 | 紅蔘炒蛋 | 雞蛋 胡蘿蔔 | 塔香油腐 | 四角油豆腐 九層塔 | 蔬菜 | 和風小魚湯 | 乾裙帶菜 小魚乾 | 果汁 |  |
| O2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 黃金魚片 | 鯊魚片 | 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 | 玉菜肉絲湯 | 甘藍 豬後腿肉 薑 | 豆漿 |  |
| O3 | 拌麵特餐 | 拉麵 | 麥克雞塊 | 冷凍雞塊 | 拌麵配料 | 豬絞肉 冬瓜 乾香菇 大蒜 | 蜜汁豆干 | 豆干 豆薯 二砂糖 醬油 | 蔬菜 | 黃瓜大骨湯 | 胡瓜 雞骨 薑 | 果汁 |  |
| O4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 筍干滷肉 | 豬後腿肉 麻竹筍乾 | 鮪魚奶香玉米 | 冷凍毛豆仁 冷凍玉米粒 胡蘿蔔 大蒜 奶油(固態) 鮪魚三明治罐頭 | 蛋香絲瓜 | 絲瓜 雞蛋 胡蘿蔔 | 蔬菜 | 冬瓜西米露 | 冬瓜糖磚 西谷米 | 保久乳 |  |
| O5 | 芝麻飯 | 米 芝麻(熟) | 糖醋雞丁 | 肉雞 洋蔥 鳳梨罐頭 甜椒(青皮) 番茄糊 二砂糖 | 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 大蒜 | 蔬菜 | 酸菜肉絲湯 | 酸菜 豬後腿肉 | 水果 |  |

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 | 瓜仔肉 | 豬絞肉6公斤  醃漬花胡瓜5公斤  甜椒1公斤  大蒜0.05公斤 | 紅蔘炒蛋 | 雞蛋1.5公斤  胡蘿蔔5公斤 | 塔香油腐 | 四角油豆腐5公斤  九層塔0.1公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 大蒜0.05公斤 | 和風小魚湯 | 乾裙帶菜0.6公斤  小魚乾0.2公斤 | 果汁 |  | 5 | 3 | 2.3 | 2.5 | 0 | 0 | 745 | 284 | 202 |
| O2 | 糙米飯 | 米7公斤  糙米3公斤 | 黃金魚片 | 鯊魚片6.5公斤 | 金針菇豆腐 | 豆腐5公斤  金針菇1公斤  乾香菇0.25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 | 玉菜肉絲湯 | 甘藍4公斤  豬後腿肉1.5公斤  薑0.05公斤 | 豆漿 |  | 5 | 3.2 | 1.7 | 2.8 | 0 | 0 | 759 | 218 | 275 |
| O3 | 拌麵特餐 | 拉麵15公斤 | 麥克雞塊 | 冷凍雞塊6公斤 | 拌麵配料 | 豬絞肉1公斤  冬瓜5公斤  乾香菇0.25公斤  大蒜0.05公斤 | 蜜汁豆干 | 豆干4公斤  豆薯1公斤  二砂糖  醬油 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 大蒜0.05公斤 | 黃瓜大骨湯 | 胡瓜3公斤  雞骨1公斤  薑0.05公斤 | 果汁 |  | 3.5 | 2.8 | 1.5 | 2.9 | 0 | 0 | 623 | 289 | 215 |
| O4 | 糙米飯 | 米7公斤  糙米3公斤 | 筍干滷肉 | 豬後腿肉6公斤  麻竹筍乾3公斤 | 鮪魚奶香玉米 | 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  鮪魚三明治罐頭1.2公斤 | 蛋香絲瓜 | 絲瓜5公斤  雞蛋0.6公斤  胡蘿蔔0.5公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 大蒜0.05公斤 | 冬瓜西米露 | 西谷米0.2公斤  冬瓜糖磚1公斤 | 保久乳 |  | 5.3 | 2.5 | 1.6 | 2.6 | 0 | 0 | 716 | 277 | 242 |
| O5 | 芝麻飯 | 米10公斤  芝麻(熟)0.05公斤 | 糖醋雞丁 | 肉雞9公斤  洋蔥3公斤  鳳梨罐頭0.6公斤  甜椒(青皮)0.5公斤  番茄糊  二砂糖 | 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 | 白蘿蔔5公斤  凍豆腐0.6公斤  大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 大蒜0.05公斤 | 酸菜肉絲湯 | 酸菜3公斤  豬後腿肉1公斤 | 水果 |  | 6 | 3 | 2.2 | 2.7 | 0 | 0 | 822 | 285 | 258 |

**113學年國民中學葷食P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 |
| P1 | 白米飯 | 米 | 花生絞肉 | 豬絞肉 油花生 麵筋 大蒜 花胡瓜 胡蘿蔔 | 絞肉甘藍 | 豬絞肉 甘藍 胡蘿蔔 大蒜 | 絲瓜丸片 | 絲瓜 貢丸 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 紫菜蛋花湯 | 紫菜 雞蛋 薑 | 葡萄乾 |  |
| P2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 鹹豬肉 | 豬後腿肉 洋蔥 胡蘿蔔 大蒜 醃鹹豬肉粉 | 韓式炒年糕 | 年糕 韓式泡菜 時蔬 | 香滷凍腐 | 凍豆腐 白蘿蔔 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 味噌湯 | 味噌 薑 柴魚片 豆腐 | 保久乳 |  |
| P3 | 油飯特餐 | 米 糯米 | 香酥魚排 | 魚排 | 油飯配料 | 豬後腿肉 脆筍 乾香菇 紅蔥頭 | 銀芽肉絲 | 綠豆芽 豬後腿肉 韮菜 胡蘿蔔 大蒜 | 時蔬 | 四神湯 | 四神料 豬後腿肉 | 果汁 |  |
| P4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 黑椒豬柳 | 豬後腿肉 洋蔥 胡蘿蔔  大蒜 黑胡椒粒 | 培根燴冬瓜 | 培根 冬瓜 | 肉絲白菜 | 豬後腿肉 胡蘿蔔 大蒜  結球白菜 | 蔬菜 | 紅豆紫米湯 | 紅豆 黑秈糯米 二砂糖 | 保久乳 |  |
| P5 | 紫米飯 | 米 黑秈糯米 | 香滷雞翅 | 雞翅 滷包 | 川耳佐蛋 | 雞蛋 洋蔥 乾木耳 大蒜 | 照燒油腐 | 四角油豆腐 白蘿蔔 醬油 二砂糖 | 蔬菜 | 大滷湯 | 甘藍 乾木耳 胡蘿蔔 豬後腿肉 | 水果 | 有機豆奶 |

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 | 花生絞肉 | 豬絞肉6公斤  麵筋0.5公斤  花胡瓜1公斤  胡蘿蔔1公斤  油花生0.1公斤  大蒜0.05公斤 | 絞肉甘藍 | 甘藍5公斤  豬絞肉1.7公斤  胡蘿蔔0.5公斤  大蒜0.05公斤 | 絲瓜丸片 | 絲瓜5公斤  胡蘿蔔0.5公斤  貢丸0.7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0.2公斤  雞蛋3公斤  薑0.05公斤 | 葡萄乾 |  | 5 | 3.1 | 2.2 | 2.7 | 0 | 0 | 759 | 284 | 202 |
| P2 | 糙米飯 | 米7公斤  糙米3公斤 | 鹹豬肉 | 豬後腿肉6公斤  洋蔥3公斤  胡蘿蔔1公斤  大蒜0.05公斤  醃鹹豬肉粉 | 韓式炒年糕 | 年糕3公斤  韓式泡菜0.6公斤  時蔬1公斤 | 香滷凍腐 | 凍豆腐3公斤  白蘿蔔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 | 味噌湯 | 味噌1公斤  薑0.05公斤  柴魚片0.01公斤  豆腐3公斤 | 保久乳 |  | 6 | 2.5 | 1.5 | 2.8 | 0 | 0 | 771 | 318 | 275 |
| P3 | 油飯特餐 | 白米8公斤  糯米3公斤 | 香酥魚排 | 魚排6.5公斤 | 油飯配料 | 豬後腿肉1.5公斤  脆筍4公斤  乾香菇0.25公斤  紅蔥頭0.1公斤 | 銀芽肉絲 | 綠豆芽5公斤  豬後腿肉0.6公斤  胡蘿蔔0.5公斤  韭菜0.5公斤  大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 大蒜0.05公斤 | 四神湯 | 豬後腿肉1.7公斤  四神料 | 果汁 |  | 5.5 | 3.1 | 1.7 | 2.9 | 0 | 0 | 791 | 289 | 215 |
| P4 | 糙米飯 | 米7公斤  糙米3公斤 | 黑椒豬柳 | 豬後腿肉6公斤  洋蔥5公斤  胡蘿蔔1公斤  大蒜0.05公斤  黑胡椒粒 | 培根燴冬瓜 | 培根0.8公斤  冬瓜5公斤 | 肉絲白菜 | 結球白菜5公斤  大蒜0.05公斤  胡蘿蔔0.5公斤  豬後腿肉0.6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  黑秈糯米1公斤  二砂糖1公斤 | 保久乳 |  | 6.5 | 2 | 2.4 | 2.7 | 0 | 0 | 787 | 277 | 242 |
| P5 | 紫米飯 | 米10公斤  黑秈糯米0.4公斤 | 香滷雞翅 | 雞翅9公斤  滷包 | 川耳佐蛋 | 雞蛋1.7公斤  洋蔥5公斤  乾木耳0.25公斤  大蒜0.05公斤 | 照燒油腐 | 白蘿蔔3公斤  四角油豆腐2公斤  醬油  二砂糖 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 大蒜0.05公斤 | 大滷湯 | 甘藍2公斤  豬後腿肉1.5公斤  胡蘿蔔1公斤  乾木耳0.2公斤 | 水果 | 有機豆奶 | 5.2 | 3.5 | 1.8 | 2.6 | 0 | 0 | 789 | 298 | 232 |

**113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 | 梅干肉末 | 豬絞肉 梅干菜 大蒜 | 菜脯炒蛋 | 蘿蔔乾 雞蛋 大蒜 | 蝦皮燴蒲瓜 | 蝦皮 蒲瓜 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 針菇肉絲湯 | 金針菇 豬後腿肉 薑 | 果汁 |  |
| Q2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 金黃魚片 | 鯊魚片 | 哨子豆腐 | 豆腐 甜椒 冷凍玉米粒 冷凍毛豆仁 豬絞肉 | 銀芽三絲 | 綠豆芽 乾木耳 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 海芽味噌湯 | 乾裙帶菜 味噌 | 保久乳 |  |
| Q3 | 西式特餐 | 拉麵 | 茄汁肉醬 | 豬絞肉 豆薯 洋蔥 番茄醬 | 絞肉花椰 | 豬絞肉 冷凍花椰菜 胡蘿蔔 大蒜 | 炸物雙拼 | 馬鈴薯條 甜不辣 | 蔬菜 | 玉米濃湯 | 雞蛋 冷凍玉米粒 玉米濃湯調理包 | 果汁 |  |
| Q4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 回鍋肉片 | 豬後腿肉 洋蔥 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 | 涼拌海絲 | 海帶絲 胡蘿蔔 大蒜 芝麻(熟) | 蔬菜 | 仙草甜湯 | 仙草凍 二砂糖 | 保久乳 |  |
| Q5 | 小米飯 | 米 小米 | 蔥燒雞丁 | 肉雞 洋蔥 胡蘿蔔 青蔥 大蒜 | 塔香麵腸 | 麵腸 薑 九層塔 大蒜 | 什錦白菜 | 雞蛋 結球白菜 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 冬瓜薑絲湯 | 冬瓜 薑絲 | 水果 | 有機豆奶 |

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 | 梅干肉末 | 豬絞肉6公斤  梅乾菜4公斤  大蒜0.05公斤 | 菜脯炒蛋 | 雞蛋1.6公斤  蘿蔔乾4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  大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 大蒜0.05公斤 | 針菇肉絲湯 | 金針菇3公斤  豬後腿肉1.7公斤  薑0.05公斤 | 果汁 |  | 5 | 2.7 | 2.4 | 2.7 | 0 | 0 | 734 | 275 | 190 |
| Q2 | 糙米飯 | 米7公斤  糙米3公斤 | 金黃魚片 | 鯊魚片6.5公斤 | 哨子豆腐 | 豆腐4公斤  豬絞肉1公斤  冷凍玉米粒0.5公斤  甜椒1.5公斤  冷凍毛豆仁1公斤 | 銀芽三絲 | 綠豆芽5公斤  乾木耳0.25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 | 海芽味噌湯 | 乾裙帶菜0.5公斤  味噌1公斤 | 保久乳 |  | 5.1 | 2.9 | 1.9 | 2.8 | 0 | 0 | 748 | 272 | 157 |
| Q3 | 西式特餐 | 拉麵15公斤 | 茄汁肉醬 | 豬絞肉6公斤  豆薯2公斤  洋蔥2公斤  胡蘿蔔0.5公斤  番茄醬 | 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 | 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 | 玉米濃湯 | 雞蛋2公斤  冷凍玉米粒2公斤  玉米濃湯調理包 | 果汁 |  | 3.5 | 2.3 | 1.6 | 2.9 | 0 | 0 | 588 | 288 | 186 |
| Q4 | 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5公斤  胡蘿蔔1公斤  大蒜0.05公斤 | 田園玉米 | 馬鈴薯4公斤  冷凍玉米粒1.5公斤  胡蘿蔔0.5公斤  豬絞肉1.8公斤  大蒜0.05公斤 | 涼拌海絲 | 海帶絲4公斤  胡蘿蔔1公斤  大蒜0.05公斤  芝麻(熟) | 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 | 保久乳 |  | 5.6 | 2.2 | 1.9 | 2.5 | 0 | 0 | 717 | 310 | 216 |
| Q5 | 小米飯 | 米10公斤  小米0.4公斤 | 蔥燒雞丁 | 肉雞9公斤  洋蔥5公斤  胡蘿蔔1公斤  青蔥0.1公斤  大蒜0.05公斤 | 塔香麵腸 | 麵腸5公斤  薑0.05公斤  九層塔0.1公斤  大蒜0.05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 | 冬瓜薑絲湯 | 冬瓜5公斤  薑絲0.05公斤 | 水果 | 有機豆奶 | 5.2 | 3.7 | 2.3 | 2.5 | 0 | 0 | 812 | 292 | 206 |

**113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 |
| R1 | 白米飯 | 米 | 香菇絞肉 | 豬絞肉 冬瓜 乾香菇 大蒜 | 菇拌海帶 | 乾裙帶菜 金針菇 薑絲 | 小魚豆干 | 小魚乾 豆干 | 蔬菜 | 玉米蛋花湯 | 冷凍玉米粒 雞蛋 | 葡萄乾 |  |
| R2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 酥炸魚排 | 魚排 | 麻婆豆腐 | 豆腐 豬絞肉 青蔥 豆瓣醬 | 豆包芽菜 | 豆包 綠豆芽 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 榨菜肉絲湯 | 榨菜 豬後腿肉 | 保久乳 |  |
| R3 | 刈包特餐 | 刈包 | 美味肉排 | 肉排 | 酸菜麵腸 | 酸菜 麵腸 | 關東煮 | 黑輪 玉米段 白蘿蔔 大蒜 味醂 | 蔬菜 | 米粉羹 | 米粉 豬絞肉 桶筍絲 黑輪 胡蘿蔔 乾木耳 | 果汁 |  |
| R4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 韓式燒肉 | 豬後腿肉 韓式泡菜 結球白菜 大蒜 | 家常凍腐 | 凍豆腐 紅蘿蔔 乾木耳 甜椒(青皮) 大蒜 | 培根玉菜 | 甘藍 大蒜 培根 | 蔬菜 | 銀耳甜湯 | 乾銀耳 枸杞 二砂糖 | 保久乳 |  |
| R5 | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 三杯雞 | 肉雞 洋蔥 胡蘿蔔 九層塔 大蒜 | 蛋香時瓜 | 雞蛋 時瓜 大蒜 | 銀蘿油腐 | 四角油豆腐 白蘿蔔 大蒜 胡蘿蔔 | 蔬菜 | 時瓜肉絲湯 | 時瓜 胡蘿蔔 豬後腿肉 | 水果 | 有機豆奶 |

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 | 香菇絞肉 | 豬絞肉6公斤  冬瓜4公斤  乾香菇0.25公斤  大蒜0.05公斤 | 菇拌海帶 | 乾裙帶菜0.6公斤金針菇2公斤  薑絲0.05公斤 | 小魚豆干 | 豆干4公斤  小魚乾0.1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2公斤 | 葡萄乾 |  | 5.2 | 3.1 | 1.9 | 2.5 | 0 | 0 | 757 | 280 | 182 |
| R2 | 糙米飯 | 米7公斤  糙米3公斤 | 酥炸魚排 | 魚排6.5公斤 | 麻婆豆腐 | 豆腐5公斤  豬絞肉1.8公斤  大蒜0.05公斤  豆瓣醬0.1公斤  青蔥0.2公斤 | 豆包芽菜 | 綠豆芽5公斤  豆包0.8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 | 榨菜肉絲湯 | 榨菜4公斤  豬後腿肉1.8公斤 | 保久乳 |  | 5 | 3.6 | 1.7 | 2.8 | 0 | 0 | 789 | 278 | 245 |
| R3 | 刈包特餐 | 刈包6公斤 | 美味肉排 | 肉排6公斤 | 酸菜麵腸 | 麵腸2公斤  酸菜3公斤 | 關東煮 | 黑輪0.6公斤  玉米段3公斤  白蘿蔔2公斤  大蒜0.05公斤  味醂 | 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1公斤  乾木耳 0.01公斤 | 果汁 |  | 3.5 | 2.8 | 1.5 | 2.6 | 0 | 0 | 610 | 293 | 202 |
| R4 | 糙米飯 | 米7公斤  糙米3公斤 | 韓式燒肉 | 豬後腿肉6公斤  韓式泡菜1.5公斤  結球白菜2公斤  大蒜0.05公斤 | 家常凍腐 | 凍豆腐4公斤  胡蘿蔔0.5公斤  甜椒(青皮)1公斤  乾木耳0.2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 | 銀耳甜湯 | 枸杞0.08公斤  乾銀耳0.4公斤二砂糖1公斤 | 保久乳 |  | 5 | 2.2 | 1.8 | 2.7 | 0 | 0 | 682 | 288 | 165 |
| R5 | 燕麥飯 | 米10公斤  燕麥0.4公斤 | 三杯雞 | 肉雞9公斤  洋蔥3公斤  胡蘿蔔1公斤  九層塔0.1公斤  大蒜0.05公斤 | 蛋香時瓜 | 時瓜5公斤  雞蛋0.6公斤  大蒜0.05公斤 | 銀蘿油腐 | 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 | 時瓜肉絲湯 | 時瓜4公斤  胡蘿蔔0.5公斤豬後腿肉1.5公斤 | 水果 | 有機豆奶 | 5.2 | 3.2 | 2.5 | 2.7 | 0 | 0 | 788 | 273 | 182 |

**113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 | 打拋豬 | 豬絞肉 豆薯 九層塔 洋蔥 大番茄 大蒜 | 玉米炒蛋 | 冷凍玉米粒 雞蛋 胡蘿蔔 | 培根花椰 | 冷凍花椰菜 培根 大蒜 | 蔬菜 | 酸辣湯 | 豆腐 脆筍 金針菇 胡蘿蔔 乾木耳 | 果汁 |  |
| S2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 京醬肉絲 | 豬後腿肉 馬鈴薯 小黃瓜 甜麵醬 | 冬瓜丸片 | 冬瓜 貢丸 胡蘿蔔 大蒜 | 肉絲甘藍 | 豬後腿肉 甘藍 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 金針粉絲湯 | 金針菜乾 冬粉 | 保久乳 |  |

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 | 打拋豬 | 豬絞肉6公斤  豆薯4公斤  洋蔥1公斤  大番茄1公斤  九層塔0.1公斤  大蒜0.05公斤 | 玉米炒蛋 | 雞蛋1公斤  冷凍玉米粒4公斤 | 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 | 酸辣湯 | 豆腐2公斤  脆筍2公斤  胡蘿蔔0.5公斤  金針菇1.5公斤  乾木耳0.2公斤 | 果汁 |  | 5.9 | 2.3 | 2.2 | 2.6 | 0 | 0 | 758 | 312 | 252 |
| S2 | 糙米飯 | 米7公斤  糙米3公斤 | 京醬肉絲 | 豬後腿肉6公斤  馬鈴薯3公斤  小黃瓜1公斤  甜麵醬 | 冬瓜丸片 | 貢丸0.8公斤  冬瓜5公斤  胡蘿蔔0.5公斤  大蒜0.05公斤 | 肉絲甘藍 | 甘藍5公斤  豬後腿肉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 | 金針粉絲湯 | 金針菜乾0.2公斤  冬粉3公斤 | 保久乳 |  | 6.5 | 2.1 | 2 | 2.5 | 0 | 0 | 775 | 275 | 189 |

**113學年度上學期國民小學12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** | **鈉** | **鈉** |
| **12/2** | **一** | **O1** | 白米飯 | 米 | 瓜仔肉 | 豬絞肉 醃漬花胡瓜 甜椒 大蒜 | 紅蔘炒蛋 | 雞蛋 胡蘿蔔 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 和風小魚湯 | 乾裙帶菜 小魚乾 | 果汁 |  | 5 | 2 | 2.3 | 2.2 | 0 | 0 | 657 | 275 | 190 |
| **12/3** | **二** | **O2** | 糙米飯 | 米 糙米 | 黃金魚片 | 鯊魚片 | 金針菇豆腐 | 豆腐 金針菇 乾香菇大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 玉菜肉絲湯 | 甘藍 豬後腿肉 薑 | 豆漿 |  | 5 | 3 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 725 | 262 | 157 |
| **12/4** | **三** | **O3** | 拌麵特餐 | 拉麵 | 麥克雞塊 | 冷凍雞塊 | 拌麵配料 | 豬絞肉 冬瓜 乾香菇 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 黃瓜大骨湯 | 胡瓜 雞骨 薑 | 果汁 |  | 3.5 | 1.8 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 530 | 288 | 186 |
| **12/5** | **四** | **O4** | 糙米飯 | 米 糙米 | 筍干滷肉 | 豬後腿肉 麻竹筍乾 | 鮪魚奶香玉米 | 冷凍毛豆仁 冷凍玉米粒 胡蘿蔔 大蒜 奶油(固態) 鮪魚三明治罐頭 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 冬瓜西米露 | 冬瓜糖磚 西谷米 | 保久乳 |  | 5.3 | 2.2 | 1.5 | 2.3 | 0 | 0 | 677 | 310 | 216 |
| **12/6** | **五** | **O5** | 芝麻飯 | 米 芝麻(熟) | 糖醋雞丁 | 肉雞 洋蔥 鳳梨罐頭 甜椒(青皮) 番茄糊 二砂糖 | 螞蟻上樹 | 豬絞肉 冬粉 時蔬 乾木耳 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 酸菜肉絲湯 | 酸菜 豬後腿肉 | 水果 |  | 6 | 2.9 | 1.7 | 2.4 | 0 | 0 | 788 | 285 | 258 |
| **12/9** | **一** | **P1** | 白米飯 | 米 | 花生絞肉 | 豬絞肉 油花生 麵筋 大蒜 花胡瓜 胡蘿蔔 | 絞肉甘藍 | 豬絞肉 甘藍 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 紫菜蛋花湯 | 紫菜 雞蛋 薑 | 葡萄乾 |  | 5 | 3 | 1.7 | 2.3 | 0 | 0 | 721 | 284 | 202 |
| **12/10** | **二** | **P2** | 糙米飯 | 米 糙米 | 鹹豬肉 | 豬後腿肉 洋蔥 胡蘿蔔 大蒜 醃鹹豬肉粉 | 韓式炒年糕 | 年糕 韓式泡菜 時蔬 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 味噌湯 | 味噌 薑 柴魚片 豆腐 | 保久乳 |  | 6 | 2.1 | 1.5 | 2.4 | 0 | 0 | 723 | 318 | 275 |
| **12/11** | **三** | **P3** | 油飯特餐 | 米 糯米 | 香酥魚排 | 魚排 | 油飯配料 | 豬後腿肉 脆筍 乾香菇 紅蔥頭 | 時蔬 | 蔬菜 大蒜 | 四神湯 | 四神料 豬後腿肉 | 果汁 |  | 5.5 | 2.9 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 753 | 289 | 215 |
| **12/12** | **四** | **P4** | 糙米飯 | 米 糙米 | 黑椒豬柳 | 豬後腿肉 洋蔥 胡蘿蔔  大蒜 黑胡椒粒 | 培根燴冬瓜 | 培根 冬瓜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 紅豆紫米湯 | 紅豆 黑秈糯米 二砂糖 | 保久乳 |  | 6.5 | 1.8 | 1.8 | 2.4 | 0 | 0 | 743 | 224 | 197 |
| **12/13** | **五** | **P5** | 紫米飯 | 米 黑秈糯米 | 香滷雞翅 | 雞翅 滷包 | 川耳佐蛋 | 雞蛋 洋蔥 乾木耳 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 大滷湯 | 甘藍 乾木耳 胡蘿蔔 豬後腿肉 | 水果 | 有機豆奶 | 5.2 | 3.1 | 1.5 | 2.2 | 0 | 0 | 733 | 298 | 232 |
| **12/16** | **一** | **Q1** | 白米飯 | 米 | 梅干肉末 | 豬絞肉 梅干菜 大蒜 | 菜脯炒蛋 | 蘿蔔乾 雞蛋 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 針菇肉絲湯 | 金針菇 豬後腿肉 薑 | 果汁 |  | 5 | 2.5 | 1.8 | 2.3 | 0 | 0 | 686 | 275 | 190 |
| **12/17** | **二** | **Q2** | 糙米飯 | 米 糙米 | 金黃魚片 | 鯊魚片 | 哨子豆腐 | 豆腐 甜椒 冷凍玉米粒 冷凍毛豆仁 豬絞肉 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 海芽味噌湯 | 乾裙帶菜 味噌 | 保久乳 |  | 5.1 | 2.8 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 717 | 272 | 157 |
| **12/18** | **三** | **Q3** | 西式特餐 | 拉麵 | 茄汁肉醬 | 豬絞肉 豆薯 洋蔥 番茄醬 | 絞肉花椰 | 豬絞肉 冷凍花椰菜 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 玉米濃湯 | 雞蛋 冷凍玉米粒 玉米濃湯調理包 | 果汁 |  | 3.5 | 2.4 | 1.6 | 2.2 | 0 | 0 | 564 | 288 | 186 |
| **12/19** | **四** | **Q4** | 糙米飯 | 米 糙米 | 回鍋肉片 | 豬後腿肉 洋蔥 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 | 仙草甜湯 | 仙草凍 二砂糖 | 保久乳 |  | 5.6 | 2.2 | 1.5 | 2.2 | 0 | 0 | 694 | 310 | 216 |
| **12/20** | **五** | **Q5** | 小米飯 | 米 小米 | 蔥燒雞丁 | 肉雞 洋蔥 胡蘿蔔 青蔥 大蒜 | 塔香麵腸 | 麵腸 薑 九層塔 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 冬瓜薑絲湯 | 冬瓜 薑絲 | 水果 | 有機豆奶 | 5.2 | 3.5 | 1.7 | 2.3 | 0 | 0 | 773 | 292 | 206 |
| **12/23** | **一** | **R1** | 白米飯 | 米 | 香菇絞肉 | 豬絞肉 冬瓜 乾香菇 大蒜 | 菇拌海帶 | 乾裙帶菜 金針菇 薑絲 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 玉米蛋花湯 | 冷凍玉米粒 雞蛋 | 葡萄乾 |  | 5 | 2.1 | 1.5 | 2.2 | 0 | 0 | 644 | 280 | 182 |
| **12/24** | **二** | **R2** | 糙米飯 | 米 糙米 | 酥炸魚排 | 魚排 | 麻婆豆腐 | 豆腐 豬絞肉 青蔥 豆瓣醬 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 榨菜肉絲湯 | 榨菜 豬後腿肉 | 保久乳 |  | 5 | 3.5 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 763 | 278 | 245 |
| **12/25** | **三** | **R3** | 刈包特餐 | 刈包 | 美味肉排 | 肉排 | 酸菜麵腸 | 酸菜 麵腸 | 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 |  | 3.5 | 2.8 | 1.5 | 2.3 | 0 | 0 | 596 | 293 | 202 |
| **12/26** | **四** | **R4** | 糙米飯 | 米 糙米 | 韓式燒肉 | 豬後腿肉 韓式泡菜 結球白菜大 蒜 | 家常凍腐 | 凍豆腐 紅蘿蔔 乾木耳 甜椒(青皮) 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 銀耳甜湯 | 乾銀耳 枸杞 二砂糖 | 保久乳 |  | 5 | 2.1 | 1.5 | 2.2 | 0 | 0 | 644 | 288 | 165 |
| **12/27** | **五** | **R5** | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 三杯雞 | 肉雞 洋蔥 胡蘿蔔 九層塔 大蒜 | 蛋香時瓜 | 雞蛋 時瓜 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 時瓜肉絲湯 | 時瓜 胡蘿蔔 豬後腿肉 | 水果 | 有機豆奶 | 5.2 | 3 | 2.1 | 2.4 | 0 | 0 | 750 | 273 | 182 |
| **12/30** | **一** | **S1** | 白米飯 | 米 | 打拋豬 | 豬絞肉 豆薯 九層塔 洋蔥 大番茄 大蒜 | 玉米炒蛋 | 冷凍玉米粒 雞蛋 胡蘿蔔 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 酸辣湯 | 豆腐 脆筍 金針菇 胡蘿蔔 乾木耳 | 果汁 |  | 5.9 | 2.3 | 1.5 | 2.3 | 0 | 0 | 727 | 312 | 252 |
| **12/31** | **二** | **S2** | 糙米飯 | 米 糙米 | 京醬肉絲 | 豬後腿肉 馬鈴薯 小黃瓜 甜麵醬 | 冬瓜丸片 | 冬瓜 貢丸 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 金針粉絲湯 | 金針菜乾 冬粉 | 保久乳 |  | 6.5 | 1.9 | 1.5 | 2.4 | 0 | 0 | 743 | 275 | 189 |

**過敏原警語:「本月產品含有甲殼類、花生、雞蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、使用亞硫酸鹽類及其相關製品」。**

說明: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3次塊狀食物，12/11(三)主菜是香酥魚排，12/13(五)主菜是香滷雞翅，12/25(三)主菜是美味肉排。

三、大骨可能替代為雞骨或肉絲。

四、因食材調度問題，O1湯品改為和風小魚湯，O2主菜改為椒鹽魚片，O2湯品改為玉菜肉絲湯，O3主菜改為麥克雞塊，P2主菜改為鹹豬肉，P3主菜改為香酥魚排，P4主菜改為黑椒豬柳，Q1主菜改為梅干肉末，Q1湯品改為針菇肉絲湯，Q2副菜一改為哨子豆腐，Q5副菜一改為塔香麵腸，R3副菜一改為酸菜麵腸，R3湯品改為米粉羹，R5湯品改為時瓜肉絲湯，S2主菜改為京醬肉絲。

五、週一附餐一供應果汁，週一附餐一供應葡萄乾，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、每月每週五供應三次有機豆漿

**113學年國民小學葷食O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 |
| O1 | 白米飯 | 米 | 瓜仔肉 | 豬絞肉 醃漬花胡瓜 甜椒 大蒜 | 紅蔘炒蛋 | 雞蛋 胡蘿蔔 | 蔬菜 | 和風小魚湯 | 乾裙帶菜 小魚乾 | 果汁 |  |
| O2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 黃金魚片 | 鯊魚片 | 金針菇豆腐 | 豆腐 金針菇 乾香菇大蒜 | 蔬菜 | 玉菜肉絲湯 | 甘藍 豬後腿肉 薑 | 豆漿 |  |
| O3 | 拌麵特餐 | 拉麵 | 麥克雞塊 | 冷凍雞塊 | 拌麵配料 | 豬絞肉 冬瓜 乾香菇 大蒜 | 蔬菜 | 黃瓜大骨湯 | 胡瓜 雞骨 薑 | 果汁 |  |
| O4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 筍干滷肉 | 豬後腿肉 麻竹筍乾 | 鮪魚奶香玉米 | 冷凍毛豆仁 冷凍玉米粒 胡蘿蔔 大蒜 奶油(固態) 鮪魚三明治罐頭 | 蔬菜 | 冬瓜西米露 | 冬瓜糖磚 西谷米 | 保久乳 |  |
| O5 | 芝麻飯 | 米 芝麻(熟) | 糖醋雞丁 | 肉雞 洋蔥 鳳梨罐頭 甜椒(青皮) 番茄糊 二砂糖 | 螞蟻上樹 | 豬絞肉 冬粉 時蔬 乾木耳 大蒜 | 蔬菜 | 酸菜肉絲湯 | 酸菜 豬後腿肉 | 水果 |  |

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 | 瓜仔肉 | 豬絞肉6公斤  醃漬花胡瓜5公斤  甜椒1公斤  大蒜0.05公斤 | 紅蔘炒蛋 | 雞蛋1.5公斤  胡蘿蔔5公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 大蒜0.05公斤 | 和風小魚湯 | 乾裙帶菜0.6公斤  小魚乾0.2公斤 | 果汁 |  | 5 | 2 | 2.3 | 2.2 | 0 | 0 | 657 | 289 | 155 |
| O2 | 糙米飯 | 米7公斤  糙米3公斤 | 黃金魚片 | 鯊魚片6.5公斤 | 金針菇豆腐 | 豆腐5公斤  金針菇1公斤  乾香菇0.25公斤  大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 大蒜0.05公斤 | 玉菜肉絲湯 | 甘藍4公斤  豬後腿肉1.5公斤  薑0.05公斤 | 豆漿 |  | 5 | 3 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 725 | 318 | 257 |
| O3 | 拌麵特餐 | 拉麵15公斤 | 麥克雞塊 | 冷凍雞塊6公斤 | 拌麵配料 | 豬絞肉1公斤  冬瓜5公斤  乾香菇0.25公斤  大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 大蒜0.05公斤 | 黃瓜大骨湯 | 胡瓜3公斤  雞骨1公斤  薑0.05公斤 | 果汁 |  | 3.5 | 1.8 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 530 | 295 | 149 |
| O4 | 糙米飯 | 米7公斤  糙米3公斤 | 筍干滷肉 | 豬後腿肉6公斤  麻竹筍乾3公斤 | 鮪魚奶香玉米 | 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  鮪魚三明治罐頭1.2公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 大蒜0.05公斤 | 冬瓜西米露 | 西谷米0.2公斤  冬瓜糖磚1公斤 | 保久乳 |  | 5.3 | 2.2 | 1.5 | 2.3 | 0 | 0 | 677 | 310 | 252 |
| O5 | 芝麻飯 | 米10公斤  芝麻(熟)0.05公斤 | 糖醋雞丁 | 肉雞9公斤  洋蔥3公斤  鳳梨罐頭0.6公斤  甜椒(青皮)0.5公斤  番茄糊  二砂糖 | 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 | 酸菜肉絲湯 | 酸菜3公斤  豬後腿肉1公斤 | 水果 |  | 6 | 2.9 | 1.7 | 2.4 | 0 | 0 | 788 | 280 | 180 |

\

**113學年國民小學葷食P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 |
| P1 | 白米飯 | 米 | 花生絞肉 | 豬絞肉 油花生 麵筋 大蒜 花胡瓜 胡蘿蔔 | 絞肉甘藍 | 豬絞肉 甘藍 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 紫菜蛋花湯 | 紫菜 雞蛋 薑 | 葡萄乾 |  |
| P2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 鹹豬肉 | 豬後腿肉 洋蔥 胡蘿蔔 大蒜 醃鹹豬肉粉 | 韓式炒年糕 | 年糕 韓式泡菜 時蔬 | 蔬菜 | 味噌湯 | 味噌 薑 柴魚片 豆腐 | 保久乳 |  |
| P3 | 油飯特餐 | 米 糯米 | 香酥魚排 | 魚排 | 油飯配料 | 豬後腿肉 脆筍 乾香菇 紅蔥頭 | 時蔬 | 四神湯 | 四神料 豬後腿肉 | 果汁 |  |
| P4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 黑椒豬柳 | 豬後腿肉 洋蔥 胡蘿蔔  大蒜 黑胡椒粒 | 培根燴冬瓜 | 培根 冬瓜 | 蔬菜 | 紅豆紫米湯 | 紅豆 黑秈糯米 二砂糖 | 保久乳 |  |
| P5 | 紫米飯 | 米 黑秈糯米 | 香滷雞翅 | 雞翅 滷包 | 川耳佐蛋 | 雞蛋 洋蔥 乾木耳 大蒜 | 蔬菜 | 大滷湯 | 甘藍 乾木耳 胡蘿蔔 豬後腿肉 | 水果 | 有機豆奶 |

P組食材明細量以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 | 花生絞肉 | 豬絞肉6公斤  麵筋0.5公斤  花胡瓜1公斤  胡蘿蔔1公斤  油花生0.1公斤  大蒜0.05公斤 | 絞肉甘藍 | 甘藍5公斤  豬絞肉1.7公斤  胡蘿蔔0.5公斤  大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 大蒜0.05公斤 | 紫菜蛋花湯 | 紫菜0.2公斤  雞蛋3公斤  薑0.05公斤 | 葡萄乾 |  | 5 | 3 | 1.7 | 2.3 | 0 | 0 | 721 | 289 | 155 |
| P2 | 糙米飯 | 米7公斤  糙米3公斤 | 鹹豬肉 | 豬後腿肉6公斤  洋蔥3公斤  胡蘿蔔1公斤  大蒜0.05公斤  醃鹹豬肉粉 | 韓式炒年糕 | 年糕3公斤  韓式泡菜0.6公斤  時蔬1公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 大蒜0.05公斤 | 味噌湯 | 味噌1公斤  薑0.05公斤  柴魚片0.01公斤  豆腐3公斤 | 保久乳 |  | 6 | 2.1 | 1.5 | 2.4 | 0 | 0 | 723 | 308 | 257 |
| P3 | 油飯特餐 | 白米8公斤  糯米3公斤 | 香酥魚排 | 魚排6.5公斤 | 油飯配料 | 豬後腿肉1.5公斤  脆筍4公斤  乾香菇0.25公斤  紅蔥頭0.1公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 大蒜0.05公斤 | 四神湯 | 豬後腿肉1.7公斤  四神料 | 果汁 |  | 5.5 | 2.9 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 753 | 295 | 149 |
| P4 | 糙米飯 | 米7公斤  糙米3公斤 | 黑椒豬柳 | 豬後腿肉6公斤  洋蔥5公斤  胡蘿蔔1公斤  大蒜0.05公斤  黑胡椒粒 | 培根燴冬瓜 | 培根0.8公斤  冬瓜5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  黑秈糯米1公斤  二砂糖1公斤 | 保久乳 |  | 6.5 | 1.8 | 1.8 | 2.4 | 0 | 0 | 743 | 300 | 252 |
| P5 | 紫米飯 | 米10公斤  黑秈糯米0.4公斤 | 香滷雞翅 | 雞翅9公斤  滷包 | 川耳佐蛋 | 雞蛋1.7公斤  洋蔥5公斤  乾木耳0.25公斤  大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 大蒜0.05公斤 | 大滷湯 | 甘藍2公斤  豬後腿肉1.5公斤  胡蘿蔔1公斤  乾木耳0.2公斤 | 水果 | 有機豆奶 | 5.2 | 3.1 | 1.5 | 2.2 | 0 | 0 | 733 | 280 | 180 |

**113學年國民小學葷食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 | 梅干肉末 | 豬絞肉 梅干菜 大蒜 | 菜脯炒蛋 | 蘿蔔乾 雞蛋 大蒜 | 蔬菜 | 針菇肉絲湯 | 金針菇 豬後腿肉 薑 | 果汁 |  |
| Q2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 金黃魚片 | 鯊魚片 | 哨子豆腐 | 豆腐 甜椒 冷凍玉米粒 冷凍毛豆仁 豬絞肉 | 蔬菜 | 海芽味噌湯 | 乾裙帶菜 味噌 | 保久乳 |  |
| Q3 | 西式特餐 | 拉麵 | 茄汁肉醬 | 豬絞肉 豆薯 洋蔥 番茄醬 | 絞肉花椰 | 豬絞肉 冷凍花椰菜 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 玉米濃湯 | 雞蛋 冷凍玉米粒 玉米濃湯調理包 | 果汁 |  |
| Q4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 回鍋肉片 | 豬後腿肉 洋蔥 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 | 仙草甜湯 | 仙草凍 二砂糖 | 保久乳 |  |
| Q5 | 小米飯 | 米 小米 | 蔥燒雞丁 | 肉雞 洋蔥 胡蘿蔔 青蔥 大蒜 | 塔香麵腸 | 麵腸 薑 九層塔 大蒜 | 蔬菜 | 冬瓜薑絲湯 | 冬瓜 薑絲 | 水果 | 有機豆奶 |

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 | 梅干肉末 | 豬絞肉6公斤  梅乾菜4公斤  大蒜0.05公斤 | 菜脯炒蛋 | 雞蛋1.6公斤  蘿蔔乾4公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 大蒜0.05公斤 | 針菇肉絲湯 | 金針菇3公斤  豬後腿肉1.7公斤  薑0.05公斤 | 果汁 |  | 5 | 2.5 | 1.8 | 2.3 | 0 | 0 | 686 | 294 | 159 |
| Q2 | 糙米飯 | 米7公斤  糙米3公斤 | 金黃魚片 | 鯊魚片6.5公斤 | 哨子豆腐 | 豆腐4公斤  豬絞肉1公斤  冷凍玉米粒0.5公斤  甜椒1.5公斤  冷凍毛豆仁1公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 大蒜0.05公斤 | 海芽味噌湯 | 乾裙帶菜0.5公斤  味噌1公斤 | 保久乳 |  | 5.1 | 2.8 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 717 | 276 | 192 |
| Q3 | 西式特餐 | 拉麵15公斤 | 茄汁肉醬 | 豬絞肉6公斤  豆薯2公斤  洋蔥2公斤  胡蘿蔔0.5公斤  番茄醬 | 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 | 玉米濃湯 | 雞蛋2公斤  冷凍玉米粒2公斤  玉米濃湯調理包 | 果汁 |  | 3.5 | 2.4 | 1.6 | 2.2 | 0 | 0 | 564 | 298 | 201 |
| Q4 | 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5公斤  胡蘿蔔1公斤  大蒜0.05公斤 | 田園玉米 | 馬鈴薯4公斤  冷凍玉米粒1.5公斤  胡蘿蔔0.5公斤  豬絞肉1.8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 | 保久乳 |  | 5.6 | 2.2 | 1.5 | 2.2 | 0 | 0 | 694 | 271 | 158 |
| Q5 | 小米飯 | 米10公斤  小米0.4公斤 | 蔥燒雞丁 | 肉雞9公斤  洋蔥5公斤  胡蘿蔔1公斤  青蔥0.1公斤  大蒜0.05公斤 | 塔香麵腸 | 麵腸5公斤  薑0.05公斤  九層塔0.1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  薑絲0.05公斤 | 水果 | 有機豆奶 | 5.2 | 3.5 | 1.7 | 2.3 | 0 | 0 | 773 | 320 | 194 |

**113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 |
| R1 | 白米飯 | 米 | 香菇絞肉 | 豬絞肉 冬瓜 乾香菇 大蒜 | 菇拌海帶 | 乾裙帶菜 金針菇 薑絲 | 蔬菜 | 玉米蛋花湯 | 冷凍玉米粒 雞蛋 | 葡萄乾 |  |
| R2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 酥炸魚排 | 魚排 | 麻婆豆腐 | 豆腐 豬絞肉 青蔥 豆瓣醬 | 蔬菜 | 榨菜肉絲湯 | 榨菜 豬後腿肉 | 保久乳 |  |
| R3 | 刈包特餐 | 刈包 | 美味肉排 | 肉排 | 酸菜麵腸 | 酸菜 麵腸 | 蔬菜 | 米粉羹 | 米粉 豬絞肉 桶筍絲 黑輪 胡蘿蔔 乾木耳 | 果汁 |  |
| R4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 韓式燒肉 | 豬後腿肉 韓式泡菜 結球白菜 大蒜 | 家常凍腐 | 凍豆腐 紅蘿蔔 乾木耳 甜椒(青皮) 大蒜 | 蔬菜 | 銀耳甜湯 | 乾銀耳 枸杞 二砂糖 | 保久乳 |  |
| R5 | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 三杯雞 | 肉雞 洋蔥 胡蘿蔔 九層塔 大蒜 | 蛋香時瓜 | 雞蛋 時瓜 大蒜 | 蔬菜 | 時瓜肉絲湯 | 時瓜 胡蘿蔔 豬後腿肉 | 水果 | 有機豆奶 |

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 | 香菇絞肉 | 豬絞肉6公斤  冬瓜4公斤  乾香菇0.25公斤  大蒜0.05公斤 | 菇拌海帶 | 乾裙帶菜0.6公斤  金針菇2公斤  薑絲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2公斤 | 葡萄乾 |  | 5 | 2.1 | 1.5 | 2.2 | 0 | 0 | 644 | 274 | 159 |
| R2 | 糙米飯 | 米7公斤  糙米3公斤 | 酥炸魚排 | 魚排6.5公斤 | 麻婆豆腐 | 豆腐5公斤  豬絞肉1.8公斤  大蒜0.05公斤  豆瓣醬0.1公斤  青蔥0.2公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 大蒜0.05公斤 | 榨菜肉絲湯 | 榨菜4公斤  豬後腿肉1.8公斤 | 保久乳 |  | 5 | 3.5 | 1.5 | 2.5 | 0 | 0 | 763 | 288 | 184 |
| R3 | 刈包特餐 | 刈包6公斤 | 美味肉排 | 肉排6公斤 | 酸菜麵腸 | 麵腸2公斤  酸菜3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1公斤  乾木耳 0.01公斤 | 果汁 |  | 3.5 | 2.8 | 1.5 | 2.3 | 0 | 0 | 596 | 295 | 187 |
| R4 | 糙米飯 | 米7公斤  糙米3公斤 | 韓式燒肉 | 豬後腿肉6公斤  韓式泡菜1.5公斤  結球白菜2公斤  大蒜0.05公斤 | 家常凍腐 | 凍豆腐4公斤  胡蘿蔔0.5公斤  甜椒(青皮)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 | 銀耳甜湯 | 枸杞0.08公斤  乾銀耳0.4公斤  二砂糖1公斤 | 保久乳 |  | 5 | 2.1 | 1.5 | 2.2 | 0 | 0 | 644 | 276 | 192 |
| R5 | 燕麥飯 | 米10公斤  燕麥0.4公斤 | 三杯雞 | 肉雞9公斤  洋蔥3公斤  胡蘿蔔1公斤  九層塔0.1公斤  大蒜0.05公斤 | 蛋香時瓜 | 時瓜5公斤  雞蛋0.6公斤  大蒜0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 大蒜0.05公斤 | 時瓜肉絲湯 | 時瓜4公斤  胡蘿蔔0.5公斤  豬後腿肉1.5公斤 | 水果 | 有機豆奶 | 5.2 | 3 | 2.1 | 2.4 | 0 | 0 | 750 | 272 | 194 |

**113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 | 打拋豬 | 豬絞肉 豆薯 九層塔 洋蔥 大番茄 大蒜 | 玉米炒蛋 | 冷凍玉米粒 雞蛋 胡蘿蔔 | 蔬菜 | 酸辣湯 | 豆腐 脆筍 金針菇 胡蘿蔔 乾木耳 | 果汁 |  |
| S2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 京醬肉絲 | 豬後腿肉 馬鈴薯 小黃瓜 甜麵醬 | 冬瓜丸片 | 冬瓜 貢丸 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 金針粉絲湯 | 金針菜乾 冬粉 | 保久乳 |  |

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 | 打拋豬 | 豬絞肉6公斤  豆薯4公斤  洋蔥1公斤  大番茄1公斤  九層塔0.1公斤  大蒜0.05公斤 | 玉米炒蛋 | 雞蛋1公斤  冷凍玉米粒4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  胡蘿蔔0.5公斤  金針菇1.5公斤  乾木耳0.2公斤 | 果汁 |  | 5.9 | 2.3 | 1.5 | 2.3 | 0 | 0 | 727 | 274 | 159 |
| S2 | 糙米飯 | 米7公斤  糙米3公斤 | 京醬肉絲 | 豬後腿肉6公斤  馬鈴薯3公斤  小黃瓜1公斤  甜麵醬 | 冬瓜丸片 | 貢丸0.8公斤  冬瓜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 | 金針粉絲湯 | 金針菜乾0.2公斤  冬粉3公斤 | 保久乳 |  | 6.5 | 1.9 | 1.5 | 2.4 | 0 | 0 | 743 | 288 | 184 |