**113學年度下學期國民中學2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** |
| **2/11** | **二** | **A2** | 白米飯 | 米 | 香酥魚片 | 鯊魚片 | 哨子豆腐 | 豆腐 冷凍玉米粒 冷凍毛豆仁 豬絞肉 | 絞肉甘藍 | 豬絞肉 甘藍 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 黃瓜肉絲湯 | 胡瓜 薑 豬後腿肉 | 水果 |  | 5.1 | 3.3 | 1.8 | 2.5 | 0 | 0 | 762 | 318 | 275 |
| **2/12** | **三** | **A3** | 拌飯特餐 | 米 糙米 | 麥克雞塊 | 冷凍雞塊 | 拌飯配料 | 洋蔥 豬絞肉 甜椒 大蒜 | 滷味雙拼 | 豆干 海帶結 芝麻(熟)滷包 | 時蔬 | 蔬菜 大蒜 | 蘿蔔貢丸湯 | 白蘿蔔 胡蘿蔔 貢丸 | 果汁 |  | 5 | 2.9 | 2 | 2.8 | 0 | 0 | 744 | 289 | 215 |
| **2/13** | **四** | **A4** | 糙米飯 | 米 糙米 | 黑椒豬柳 | 豬柳 洋蔥 胡蘿蔔 黑胡椒粒 | 韭香豆芽 | 綠豆芽 韭菜 胡蘿蔔 豬後腿肉 | 肉絲花椰 | 豬後腿肉 冷凍花椰菜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 銀耳甜湯 | 枸杞 乾銀耳 二砂糖 | 保久乳 |  | 5.1 | 2.4 | 2.2 | 2.5 | 0 | 0 | 705 | 224 | 197 |
| **2/14** | **五** | **A5** | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 香滷雞翅 | 雞翅 滷包 | 肉絲白菜 | 豬後腿肉 胡蘿蔔 大蒜  結球白菜 | 筍干油腐 | 四角油豆腐 麻竹筍乾 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 海芽洋蔥湯 | 海帶芽 薑絲 洋蔥 | 豆漿 |  | 5.2 | 3.5 | 1.8 | 2.5 | 0 | 0 | 784 | 298 | 232 |
| **2/17** | **一** | **B1** | 白米飯 | 米 | 瓜仔肉 | 豬絞肉 醃漬花胡瓜 胡蘿蔔 大蒜 | 馬鈴薯絞肉 | 馬鈴薯 豬絞肉 胡蘿蔔 冷凍毛豆仁 | 開陽蒲瓜 | 蝦皮 蒲瓜 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 紫菜蛋花湯 | 紫菜 雞蛋 | 果汁 |  | 5.5 | 2.5 | 1.8 | 2.5 | 0 | 0 | 730 | 275 | 190 |
| **2/18** | **二** | **B2** | 糙米飯 | 米 糙米 | 椒鹽魚排 | 魚排 胡椒鹽 | 麻婆豆腐 | 豆腐 豬絞肉 青蔥 豆瓣醬 | 絞肉甘藍 | 豬絞肉 胡蘿蔔 大蒜甘藍 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 蘿蔔肉絲湯 | 白蘿蔔 豬後腿肉 薑 | 保久乳 |  | 5 | 3.3 | 1.8 | 2.8 | 0 | 0 | 769 | 272 | 157 |
| **2/19** | **三** | **B3** | 西式特餐 | 通心麵 | 茄汁肉醬 | 豬絞肉 豆薯 洋蔥 番茄醬 | 肉絲白菜 | 豬後腿肉 結球白菜 乾香菇 | 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 |  | 3.8 | 3.5 | 1.5 | 2.8 | 0 | 0 | 692 | 288 | 186 |
| **2/20** | **四** | **B4** | 糙米飯 | 米 糙米 | 沙茶三鮮 | 豬後腿肉 泡魷魚 洋蔥  甜椒 九層塔 沙茶醬 | 刈薯炒蛋 | 豆薯 雞蛋 胡蘿蔔 大蒜 | 關東煮 | 黑輪 白蘿蔔 甜玉米 柴魚片 胡蘿蔔 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 粉圓甜湯 | 粉圓 二砂糖 | 保久乳 |  | 6 | 2 | 1.5 | 2.6 | 0 | 0 | 725 | 310 | 216 |
| **2/21** | **五** | **B5** | 小米飯 | 米 小米 | 蔥燒雞丁 | 肉雞 洋蔥 胡蘿蔔 青蔥 大蒜 | 胡瓜丸片 | 胡瓜 貢丸片 胡蘿蔔 大蒜 | 番茄凍腐 | 大番茄 凍豆腐 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 味噌湯 | 味噌 海帶芽 豆腐 | 水果 | 有機豆奶 | 5.2 | 3.1 | 1.8 | 2.5 | 0 | 0 | 754 | 292 | 206 |
| **2/24** | **一** | **C1** | 白米飯 | 米 | 筍干滷肉 | 豬後腿肉 麻竹筍干 胡蘿蔔 大蒜 滷包 | 肉絲豆芽 | 綠豆芽 豬後腿肉 大蒜 | 涼拌海絲 | 海帶絲 胡蘿蔔 芝麻(熟)大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 玉米蛋花湯 | 雞蛋 冷凍玉米粒 | 果汁 |  | 5.2 | 2.6 | 2.2 | 2.5 | 0 | 0 | 727 | 275 | 190 |
| **2/25** | **二** | **C2** | 糙米飯 | 米 糙米 | 椒鹽魚片 | 鯊魚片 胡椒鹽 | 針菇凍腐 | 凍豆腐 金針菇 豬絞肉 胡蘿蔔 乾香菇 大蒜 | 蛋香玉菜 | 甘藍 雞蛋 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 榨菜肉絲湯 | 榨菜 豬後腿肉 | 保久乳 |  | 5 | 3.3 | 1.7 | 2.8 | 0 | 0 | 766 | 272 | 157 |
| **2/26** | **三** | **C3** | 刈包特餐 | 刈包 | 美味肉排 | 肉排 | 酸菜絞肉 | 酸菜 豬絞肉 | 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 |  | 4.3 | 2.5 | 1.5 | 2.6 | 0 | 0 | 643 | 289 | 215 |
| **2/27** | **四** | **C4** | 糙米飯 | 米 糙米 | 梅干肉末 | 豬絞肉 梅乾菜 大蒜 | 螞蟻上樹 | 冬粉 豬絞肉 時蔬 胡蘿蔔 乾木耳 | 蛋燴時瓜 | 雞蛋 時瓜 胡蘿蔔 乾木耳 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 紅豆湯 | 紅豆 二砂糖 | 保久乳 |  | 6.5 | 2.1 | 1.9 | 2.6 | 0 | 0 | 777 | 224 | 197 |

**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:2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，2/14(五)主菜是香滷雞翅，2/18(二)主菜是椒鹽魚排，2/26(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，A2湯品改為黃瓜肉絲湯，A4主菜改為咖哩絞肉，A4副菜二改為肉絲花椰，A5副菜一改為肉絲白菜，B2湯品改為蘿蔔肉絲湯，B3主食改為西式特餐，B3主菜改為茄汁肉醬，B3副菜一改為肉絲白菜，B3副菜二改為炸物雙拼，B3湯品改為玉米濃湯，B4主菜改為沙茶三鮮，C3副菜二改為關東煮。

五、週一附餐一供應果汁，週二附餐一供應水果、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，週五附餐一供應豆漿，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A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 |
| A2 | 白米飯 | 米 | 香酥魚片 | 鯊魚片 | 哨子豆腐 | 豆腐 冷凍玉米粒 冷凍毛豆仁 豬絞肉 | 絞肉甘藍 | 豬絞肉 甘藍 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 黃瓜肉絲湯 | 胡瓜 薑 豬後腿肉 | 水果 |  |
| A3 | 拌飯特餐 | 米 糙米 | 麥克雞塊 | 冷凍雞塊 | 拌飯配料 | 洋蔥 豬絞肉 甜椒 大蒜 | 滷味雙拼 | 豆干 海帶結 芝麻(熟)滷包 | 蔬菜 | 蘿蔔貢丸湯 | 白蘿蔔 胡蘿蔔 貢丸 | 果汁 |  |
| A4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 咖哩絞肉 | 豬絞肉 洋蔥 胡蘿蔔 馬鈴薯 咖哩粉 | 韭香豆芽 | 綠豆芽 韭菜 胡蘿蔔 豬後腿肉 | 肉絲花椰 | 豬後腿肉 冷凍花椰菜 | 蔬菜 | 銀耳甜湯 | 枸杞 乾銀耳 二砂糖 | 保久乳 |  |
| A5 | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 香滷雞翅 | 雞翅 滷包 | 肉絲白菜 | 豬後腿肉 胡蘿蔔 大蒜  結球白菜 | 筍干油腐 | 四角油豆腐 麻竹筍乾 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 海芽洋蔥湯 | 海帶芽 薑絲 洋蔥 | 豆漿 |  |

A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 |
| A2 | 白米飯 | 米10公斤 | 香酥魚片 | 鯊魚片6.5公斤 | 哨子豆腐 | 豆腐4公斤  冷凍玉米粒1公斤 冷凍毛豆仁1公斤  豬絞肉0.5公斤 | 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 | 黃瓜肉絲湯 | 胡瓜5公斤  薑0.05公斤  豬後腿肉2公斤 | 水果 |  | 5.1 | 3.3 | 1.8 | 2.5 | 0 | 0 | 762 | 318 | 275 |
| A3 | 拌飯特餐 | 米7公斤  糙米3公斤 | 麥克雞塊 | 冷凍雞塊6公斤 | 拌飯配料 | 洋蔥4公斤  豬絞肉1.5公斤  甜椒1.7公斤  大蒜0.05公斤 | 滷味雙拼 | 豆干3公斤  海帶結2公斤  芝麻(熟)  滷包 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 大蒜0.05公斤 | 蘿蔔貢丸湯 | 白蘿蔔4公斤  胡蘿蔔0.5公斤貢丸2公斤 | 果汁 |  | 5 | 2.9 | 2 | 2.8 | 0 | 0 | 744 | 289 | 215 |
| A4 | 糙米飯 | 米7公斤  糙米3公斤 | 咖哩絞肉 | 豬絞肉6公斤  洋蔥3公斤  胡蘿蔔1公斤  馬鈴薯1公斤  咖粉粉 | 韭香豆芽 | 綠豆芽5公斤  韮菜0.5公斤  胡蘿蔔0.5公斤  豬後腿肉1.8公斤 | 肉絲花椰 | 花椰菜5公斤  豬後腿肉0.6公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 大蒜0.05公斤 | 銀耳甜湯 | 乾銀耳0.5公斤  二砂糖1公斤  枸杞 | 保久乳 |  | 5.1 | 2.4 | 2.2 | 2.5 | 0 | 0 | 705 | 277 | 242 |
| A5 | 燕麥飯 | 米10公斤  燕麥0.4公斤 | 香滷雞翅 | 雞翅9公斤  滷包 | 肉絲白菜 | 大白菜5公斤  胡蘿蔔1公斤  豬後腿肉1.5公斤  大蒜0.05公斤 | 筍干油腐 | 四角油豆腐4公斤  麻竹筍乾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 | 海芽洋蔥湯 | 海帶芽0.5公斤薑絲0.05公斤  洋蔥3公斤 | 豆漿 |  | 5.2 | 3.5 | 1.8 | 2.5 | 0 | 0 | 784 | 298 | 232 |

**113學年國民中學葷食B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 |
| B1 | 白米飯 | 米 | 瓜仔肉 | 豬絞肉 醃漬花胡瓜 胡蘿蔔 大蒜 | 馬鈴薯絞肉 | 馬鈴薯 豬絞肉 胡蘿蔔 冷凍毛豆仁 | 開陽蒲瓜 | 蝦皮 蒲瓜 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 紫菜蛋花湯 | 紫菜 雞蛋 | 果汁 |  |
| B2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 椒鹽魚排 | 魚排 胡椒鹽 | 麻婆豆腐 | 豆腐 豬絞肉 青蔥 豆瓣醬 | 絞肉甘藍 | 豬絞肉 胡蘿蔔 大蒜甘藍 | 蔬菜 | 蘿蔔肉絲湯 | 白蘿蔔 豬後腿肉 薑 | 保久乳 |  |
| B3 | 西式特餐 | 通心麵 | 茄汁肉醬 | 豬絞肉 豆薯 洋蔥 番茄醬 | 肉絲白菜 | 豬後腿肉 結球白菜 乾香菇 | 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 |  |
| B4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 沙茶三鮮 | 豬後腿肉 泡魷魚 洋蔥  甜椒 九層塔 沙茶醬 | 刈薯炒蛋 | 豆薯 雞蛋 胡蘿蔔 大蒜 | 關東煮 | 黑輪 白蘿蔔 甜玉米 柴魚片 胡蘿蔔 | 蔬菜 | 粉圓甜湯 | 粉圓 二砂糖 | 保久乳 |  |
| B5 | 小米飯 | 米 小米 | 蔥燒雞丁 | 肉雞 洋蔥 胡蘿蔔 青蔥 大蒜 | 胡瓜丸片 | 胡瓜 貢丸片 胡蘿蔔 大蒜 | 番茄凍腐 | 大番茄 凍豆腐 | 蔬菜 | 味噌湯 | 味噌 海帶芽 豆腐 | 水果 | 有機豆奶 |

B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 |
| B1 | 白米飯 | 米10公斤 | 瓜仔肉 | 豬絞肉6公斤  醃漬花胡瓜4公斤  胡蘿蔔1公斤  大蒜0.05公斤 | 馬鈴薯絞肉 | 馬鈴薯4公斤  豬絞肉0.6公斤  胡蘿蔔0.5公斤  冷凍毛豆仁1公斤 | 開陽蒲瓜 | 蒲瓜5公斤  蝦皮0.1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 | 紫菜蛋花湯 | 雞蛋2公斤  紫菜0.5公斤 | 果汁 |  | 5.5 | 2.5 | 1.8 | 2.5 | 0 | 0 | 730 | 275 | 190 |
| B2 | 糙米飯 | 米7公斤  糙米3公斤 | 椒鹽魚排 | 魚排6.5公斤  胡椒鹽 | 麻婆豆腐 | 豆腐5公斤  豬絞肉1.8公斤  青蔥0.1公斤  豆瓣醬 | 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 | 蘿蔔肉絲湯 | 白蘿蔔5公斤  豬後腿肉2公斤  薑0.05公斤 | 保久乳 |  | 5 | 3.3 | 1.8 | 2.8 | 0 | 0 | 769 | 272 | 157 |
| B3 | 西式特餐 | 通心麵6公斤 | 茄汁肉醬 | 豬絞肉6公斤  豆薯2公斤  洋蔥2公斤  番茄醬 | 肉絲白菜 | 豬後腿肉0.6公斤大白菜5公斤  乾香菇0.1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 |  | 3.8 | 3.5 | 1.5 | 2.8 | 0 | 0 | 692 | 288 | 186 |
| B4 | 糙米飯 | 米7公斤  糙米3公斤 | 沙茶三鮮 | 豬後腿肉4公斤  泡魷魚3公斤  洋蔥2公斤  甜椒1.5公斤  九層塔0.1公斤  沙茶醬 | 刈薯炒蛋 | 豆薯4公斤  雞蛋1公斤  胡蘿蔔0.5公斤  大蒜0.05公斤 | 關東煮 | 黑輪1公斤  白蘿蔔3公斤  甜玉米1公斤  柴魚片0.01公斤胡蘿蔔0.5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 | 保久乳 |  | 6 | 2 | 1.5 | 2.6 | 0 | 0 | 725 | 310 | 216 |
| B5 | 小米飯 | 米10公斤  小米0.4公斤 | 蔥燒雞丁 | 肉雞9公斤  洋蔥3公斤  胡蘿蔔0.5公斤  青蔥0.1公斤  大蒜0.05公斤 | 胡瓜丸片 | 胡瓜5公斤  貢丸片0.8公斤  胡蘿蔔0.5公斤  大蒜0.05公斤 | 番茄凍腐 | 番茄2公斤  凍豆腐3公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 大蒜0.05公斤 | 味噌湯 | 味噌1公斤  海帶芽0.5公斤豆腐2公斤 | 水果 | 有機豆奶 | 5.2 | 3.1 | 1.8 | 2.5 | 0 | 0 | 754 | 292 | 206 |

**113學年國民中學葷食C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 |
| C1 | 白米飯 | 米 | 筍干滷肉 | 豬後腿肉 麻竹筍干 胡蘿蔔 大蒜 滷包 | 肉絲豆芽 | 綠豆芽 豬後腿肉 大蒜 | 涼拌海絲 | 海帶絲 胡蘿蔔 芝麻(熟)大蒜 | 蔬菜 | 玉米蛋花湯 | 雞蛋 冷凍玉米粒 | 果汁 |  |
| C2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 椒鹽魚片 | 鯊魚片 胡椒鹽 | 針菇凍腐 | 凍豆腐 金針菇 豬絞肉 胡蘿蔔 乾香菇 大蒜 | 蛋香玉菜 | 甘藍 雞蛋 大蒜 | 蔬菜 | 榨菜肉絲湯 | 榨菜 豬後腿肉 | 保久乳 |  |
| C3 | 刈包特餐 | 刈包 | 美味肉排 | 肉排 | 酸菜絞肉 | 酸菜 豬絞肉 | 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 |  |
| C4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 梅干肉末 | 豬絞肉 梅乾菜 大蒜 | 螞蟻上樹 | 冬粉 豬絞肉 時蔬 胡蘿蔔 乾木耳 | 蛋燴時瓜 | 雞蛋 時瓜 胡蘿蔔 乾木耳 大蒜 | 蔬菜 | 紅豆湯 | 紅豆 二砂糖 | 保久乳 |  |

C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 |
| C1 | 白米飯 | 米10公斤 | 筍干滷肉 | 豬後腿肉6公斤  麻竹筍干4公斤  胡蘿蔔1公斤  大蒜0.05公斤  滷包 | 肉絲豆芽 | 綠豆芽5公斤  豬後腿肉1.5公斤  大蒜0.05公斤 | 涼拌海絲 | 海帶絲5公斤  胡蘿蔔0.5公斤  芝麻(熟)  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2公斤 | 果汁 |  | 5.2 | 2.6 | 2.2 | 2.5 | 0 | 0 | 727 | 275 | 190 |
| C2 | 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 | 針菇凍腐 | 凍豆腐4公斤  金針菇1公斤  豬絞肉0.6公斤  胡蘿蔔0.5公斤  乾香菇0.3公斤  大蒜0.05公斤 | 蛋香玉菜 | 甘藍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 | 榨菜肉絲湯 | 榨菜3公斤  豬後腿肉1.5公斤 | 保久乳 |  | 5 | 3.3 | 1.7 | 2.8 | 0 | 0 | 766 | 272 | 157 |
| C3 | 刈包特餐 | 刈包6公斤 | 美味肉排 | 肉排6公斤 | 酸菜絞肉 | 絞肉0.5公斤  酸菜4.5公斤 | 關東煮 | 黑輪0.6公斤  玉米段2.5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0.5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 |  | 4.3 | 2.5 | 1.5 | 2.6 | 0 | 0 | 643 | 288 | 186 |
| C4 | 糙米飯 | 米7公斤  糙米3公斤 | 梅干肉末 | 豬絞肉6公斤  梅乾菜3公斤  大蒜0.05公斤 | 螞蟻上樹 | 豬絞肉0.6公斤  冬粉1.5公斤  時蔬3公斤  乾木耳0.01公斤  胡蘿蔔0.5公斤 | 蛋燴時瓜 | 雞蛋0.6公斤  時瓜5公斤  胡蘿蔔0.5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 | 紅豆湯 | 紅豆3公斤  二砂糖1公斤 | 保久乳 |  | 6.5 | 2.1 | 1.9 | 2.6 | 0 | 0 | 777 | 310 | 216 |

**113學年度下學期國民小學2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** |
| **2/11** | **二** | **A2** | 白米飯 | 米 | 香酥魚片 | 鯊魚片 | 哨子豆腐 | 豆腐 冷凍玉米粒 冷凍毛豆仁 豬絞肉 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 黃瓜肉絲湯 | 胡瓜 薑 豬後腿肉 | 水果 |  | 5.1 | 3.3 | 1.8 | 2.4 | 0 | 0 | 758 | 318 | 275 |
| **2/12** | **三** | **A3** | 拌飯特餐 | 米 糙米 | 麥克雞塊 | 冷凍雞塊 | 拌飯配料 | 洋蔥 豬絞肉 甜椒 大蒜 | 時蔬 | 蔬菜 大蒜 | 蘿蔔貢丸湯 | 白蘿蔔 胡蘿蔔 貢丸 | 果汁 |  | 5 | 2.8 | 1.8 | 2.4 | 0 | 0 | 713 | 289 | 215 |
| **2/13** | **四** | **A4** | 糙米飯 | 米 糙米 | 黑椒豬柳 | 豬柳 洋蔥 胡蘿蔔 黑胡椒粒 | 韭香豆芽 | 綠豆芽 韭菜 胡蘿蔔 豬後腿肉 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 銀耳甜湯 | 枸杞 乾銀耳 二砂糖 | 保久乳 |  | 5.1 | 2.2 | 1.8 | 2.3 | 0 | 0 | 671 | 224 | 197 |
| **2/14** | **五** | **A5** | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 香滷雞翅 | 雞翅 滷包 | 肉絲白菜 | 豬後腿肉 胡蘿蔔 大蒜  結球白菜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 海芽洋蔥湯 | 海帶芽 薑絲 洋蔥 | 豆漿 |  | 5.2 | 2.8 | 1.7 | 2.3 | 0 | 0 | 720 | 298 | 232 |
| **2/17** | **一** | **B1** | 白米飯 | 米 | 瓜仔肉 | 豬絞肉 醃漬花胡瓜 胡蘿蔔 大蒜 | 馬鈴薯絞肉 | 馬鈴薯 豬絞肉 胡蘿蔔 冷凍毛豆仁 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 紫菜蛋花湯 | 紫菜 雞蛋 | 果汁 |  | 5.5 | 2.5 | 1.5 | 2.3 | 0 | 0 | 714 | 275 | 190 |
| **2/18** | **二** | **B2** | 糙米飯 | 米 糙米 | 椒鹽魚排 | 魚排 胡椒鹽 | 麻婆豆腐 | 豆腐 豬絞肉 青蔥 豆瓣醬 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 蘿蔔肉絲湯 | 白蘿蔔 豬後腿肉 薑 | 保久乳 |  | 5 | 3.3 | 1.8 | 2.4 | 0 | 0 | 751 | 272 | 157 |
| **2/19** | **三** | **B3** | 西式特餐 | 通心麵 | 茄汁肉醬 | 豬絞肉 豆薯 洋蔥 番茄醬 | 肉絲白菜 | 豬後腿肉 結球白菜 乾香菇 | 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 |  | 3.8 | 2.3 | 1.5 | 2.3 | 0 | 0 | 580 | 288 | 186 |
| **2/20** | **四** | **B4** | 糙米飯 | 米 糙米 | 沙茶三鮮 | 豬後腿肉 泡魷魚 洋蔥  甜椒 九層塔 沙茶醬 | 刈薯炒蛋 | 豆薯 雞蛋 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 | 1.5 | 2.3 | 0 | 0 | 711 | 310 | 216 |
| **2/21** | **五** | **B5** | 小米飯 | 米 小米 | 蔥燒雞丁 | 肉雞 洋蔥 胡蘿蔔 青蔥 大蒜 | 胡瓜丸片 | 胡瓜 貢丸片 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 味噌湯 | 味噌 海帶芽 豆腐 | 水果 | 有機豆奶 | 5.2 | 2.8 | 1.7 | 2.3 | 0 | 0 | 720 | 292 | 206 |
| **2/24** | **一** | **C1** | 白米飯 | 米 | 筍干滷肉 | 豬後腿肉 麻竹筍干 胡蘿蔔 大蒜 滷包 | 肉絲豆芽 | 綠豆芽 豬後腿肉 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 玉米蛋花湯 | 雞蛋 冷凍玉米粒 | 果汁 |  | 5.2 | 2.6 | 1.6 | 2.3 | 0 | 0 | 703 | 280 | 182 |
| **2/25** | **二** | **C2** | 糙米飯 | 米 糙米 | 椒鹽魚片 | 鯊魚片 胡椒鹽 | 針菇凍腐 | 凍豆腐 金針菇 豬絞肉 胡蘿蔔 乾香菇 大蒜 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 榨菜肉絲湯 | 榨菜 豬後腿肉 | 保久乳 |  | 5 | 3 | 1.5 | 2.4 | 0 | 0 | 721 | 278 | 245 |
| **2/26** | **三** | **C3** | 刈包特餐 | 刈包 | 美味肉排 | 肉排 | 酸菜絞肉 | 酸菜 豬絞肉 | 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 |  | 4.3 | 2.5 | 1.5 | 2.3 | 0 | 0 | 630 | 293 | 202 |
| **2/27** | **四** | **C4** | 糙米飯 | 米 糙米 | 梅干肉末 | 豬絞肉 梅乾菜 大蒜 | 螞蟻上樹 | 冬粉 豬絞肉 時蔬 胡蘿蔔 乾木耳 | 蔬菜 | 蔬菜 大蒜 | 紅豆湯 | 紅豆 二砂糖 | 保久乳 |  | 6.5 | 2 | 1.5 | 2.3 | 0 | 0 | 746 | 288 | 165 |

**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:2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，2/14(五)主菜是香滷雞翅，2/18(二)主菜是椒鹽魚排，2/26(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，A2湯品改為黃瓜肉絲湯，A4主菜改為咖哩絞肉，A4副菜二改為肉絲花椰，A5副菜一改為肉絲白菜，B2湯品改為蘿蔔肉絲湯，B3主食改為西式特餐，B3主菜改為茄汁肉醬，B3副菜一改為肉絲白菜，B3湯品改為玉米濃湯，B4主菜改為沙茶三鮮。

五、週一附餐一供應果汁，週二附餐一供應水果、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，週五附餐一供應豆漿，週五附餐一供應水果。

六、每月每週五供應三次有機豆漿

五

**113學年國民小學葷食A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 |
| A2 | 白米飯 | 米 | 香酥魚片 | 鯊魚片 | 哨子豆腐 | 豆腐 冷凍玉米粒 冷凍毛豆仁 豬絞肉 | 蔬菜 | 黃瓜肉絲湯 | 胡瓜 薑 豬後腿肉 | 水果 |  |
| A3 | 拌飯特餐 | 米 糙米 | 麥克雞塊 | 冷凍雞塊 | 拌飯配料 | 洋蔥 豬絞肉 甜椒 大蒜 | 蔬菜 | 蘿蔔貢丸湯 | 白蘿蔔 胡蘿蔔 貢丸 | 果汁 |  |
| A4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 咖哩絞肉 | 豬絞肉 洋蔥 胡蘿蔔 馬鈴薯 咖哩粉 | 韭香豆芽 | 綠豆芽 韭菜 胡蘿蔔 豬後腿肉 | 蔬菜 | 銀耳甜湯 | 枸杞 乾銀耳 二砂糖 | 保久乳 |  |
| A5 | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 香滷雞翅 | 雞翅 滷包 | 肉絲白菜 | 豬後腿肉 胡蘿蔔 大蒜  結球白菜 | 蔬菜 | 海芽洋蔥湯 | 海帶芽 薑絲 洋蔥 | 豆漿 |  |

A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 |
| A2 | 白米飯 | 米10公斤 | 香酥魚片 | 鯊魚片6.5公斤 | 哨子豆腐 | 豆腐4公斤  冷凍玉米粒1公斤 冷凍毛豆仁1公斤  豬絞肉0.5公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 大蒜0.05公斤 | 黃瓜肉絲湯 | 胡瓜5公斤  薑0.05公斤  豬後腿肉2公斤 | 水果 |  | 5.1 | 3.3 | 1.8 | 2.4 | 0 | 0 | 758 | 318 | 257 |
| A3 | 拌飯特餐 | 米7公斤  糙米3公斤 | 麥克雞塊 | 冷凍雞塊6公斤 | 拌飯配料 | 洋蔥4公斤  豬絞肉1.5公斤  甜椒1.7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4公斤  胡蘿蔔0.5公斤  貢丸2公斤 | 果汁 |  | 5 | 2.8 | 1.8 | 2.4 | 0 | 0 | 713 | 295 | 149 |
| A4 | 糙米飯 | 米7公斤  糙米3公斤 | 咖哩絞肉 | 豬絞肉6公斤  洋蔥3公斤  胡蘿蔔1公斤  馬鈴薯1公斤  咖粉粉 | 韭香豆芽 | 綠豆芽5公斤  韮菜0.5公斤  胡蘿蔔0.5公斤  豬後腿肉1.8公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 大蒜0.05公斤 | 銀耳甜湯 | 乾銀耳0.5公斤  二砂糖1公斤  枸杞 | 保久乳 |  | 5.1 | 2.2 | 1.8 | 2.3 | 0 | 0 | 671 | 310 | 252 |
| A5 | 燕麥飯 | 米10公斤  燕麥0.4公斤 | 香滷雞翅 | 雞翅9公斤  滷包 | 肉絲白菜 | 大白菜5公斤  胡蘿蔔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 | 海芽洋蔥湯 | 海帶芽0.5公斤  薑絲0.05公斤  洋蔥3公斤 | 豆漿 |  | 5.2 | 2.8 | 1.7 | 2.3 | 0 | 0 | 720 | 280 | 180 |

\

**113學年國民小學葷食B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 |
| B1 | 白米飯 | 米 | 瓜仔肉 | 豬絞肉 醃漬花胡瓜 胡蘿蔔 大蒜 | 馬鈴薯絞肉 | 馬鈴薯 豬絞肉 胡蘿蔔 冷凍毛豆仁 | 蔬菜 | 紫菜蛋花湯 | 紫菜 雞蛋 | 果汁 |  |
| B2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 椒鹽魚排 | 魚排 胡椒鹽 | 麻婆豆腐 | 豆腐 豬絞肉 青蔥 豆瓣醬 | 蔬菜 | 蘿蔔肉絲湯 | 白蘿蔔 豬後腿肉 薑 | 保久乳 |  |
| B3 | 西式特餐 | 通心麵 | 茄汁肉醬 | 豬絞肉 豆薯 洋蔥 番茄醬 | 肉絲白菜 | 豬後腿肉 結球白菜 乾香菇 | 時蔬 | 玉米濃湯 | 雞蛋 冷凍玉米粒 玉米濃湯調理包 | 果汁 |  |
| B4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 沙茶三鮮 | 豬後腿肉 泡魷魚 洋蔥  甜椒 九層塔 沙茶醬 | 刈薯炒蛋 | 豆薯 雞蛋 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 粉圓甜湯 | 粉圓 二砂糖 | 保久乳 |  |
| B5 | 小米飯 | 米 小米 | 蔥燒雞丁 | 肉雞 洋蔥 胡蘿蔔 青蔥 大蒜 | 胡瓜丸片 | 胡瓜 貢丸片 胡蘿蔔 大蒜 | 蔬菜 | 味噌湯 | 味噌 海帶芽 豆腐 | 水果 | 有機豆奶 |

B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 |
| B1 | 白米飯 | 米10公斤 | 瓜仔肉 | 豬絞肉6公斤  醃漬花胡瓜4公斤  胡蘿蔔1公斤  大蒜0.05公斤 | 馬鈴薯絞肉 | 馬鈴薯4公斤  豬絞肉0.6公斤  胡蘿蔔0.5公斤  冷凍毛豆仁1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0.5公斤 | 果汁 |  | 5.5 | 2.5 | 1.5 | 2.3 | 0 | 0 | 714 | 289 | 155 |
| B2 | 糙米飯 | 米7公斤  糙米3公斤 | 椒鹽魚排 | 魚排6.5公斤  胡椒鹽 | 麻婆豆腐 | 豆腐5公斤  豬絞肉1.8公斤  青蔥0.1公斤  豆瓣醬 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 大蒜0.05公斤 | 蘿蔔肉絲湯 | 白蘿蔔5公斤  豬後腿肉2公斤  薑0.05公斤 | 保久乳 |  | 5 | 3.3 | 1.8 | 2.4 | 0 | 0 | 751 | 308 | 257 |
| B3 | 西式特餐 | 通心麵6公斤 | 茄汁肉醬 | 豬絞肉6公斤  豆薯2公斤  洋蔥2公斤  番茄醬 | 肉絲白菜 | 豬後腿肉0.6公斤  大白菜5公斤  乾香菇0.1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 |  | 3.8 | 2.3 | 1.5 | 2.3 | 0 | 0 | 580 | 295 | 149 |
| B4 | 糙米飯 | 米7公斤  糙米3公斤 | 沙茶三鮮 | 豬後腿肉4公斤  泡魷魚3公斤  洋蔥2公斤  甜椒1.5公斤  九層塔0.1公斤  沙茶醬 | 刈薯炒蛋 | 豆薯4公斤  雞蛋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 | 保久乳 |  | 6 | 2 | 1.5 | 2.3 | 0 | 0 | 711 | 300 | 252 |
| B5 | 小米飯 | 米10公斤  小米0.4公斤 | 蔥燒雞丁 | 肉雞9公斤  洋蔥3公斤  胡蘿蔔0.5公斤  青蔥0.1公斤  大蒜0.05公斤 | 胡瓜丸片 | 胡瓜5公斤  貢丸片0.8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  海帶芽0.5公斤  豆腐2公斤 | 水果 | 有機豆奶 | 5.2 | 2.8 | 1.7 | 2.3 | 0 | 0 | 720 | 280 | 180 |

**113學年國民小學葷食C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 |
| C1 | 白米飯 | 米 | 筍干滷肉 | 豬後腿肉 麻竹筍干 胡蘿蔔 大蒜 滷包 | 肉絲豆芽 | 綠豆芽 豬後腿肉 大蒜 | 蔬菜 | 玉米蛋花湯 | 雞蛋 冷凍玉米粒 | 果汁 |  |
| C2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 椒鹽魚片 | 鯊魚片 胡椒鹽 | 針菇凍腐 | 凍豆腐 金針菇 豬絞肉 胡蘿蔔 乾香菇 大蒜 | 蔬菜 | 榨菜肉絲湯 | 榨菜 豬後腿肉 | 保久乳 |  |
| C3 | 刈包特餐 | 刈包 | 美味肉排 | 肉排 | 酸菜絞肉 | 酸菜 豬絞肉 | 蔬菜 | 米粉羹 | 米粉 豬絞肉 桶筍絲 黑輪 胡蘿蔔 乾木耳 | 果汁 |  |
| C4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 梅干肉末 | 豬絞肉 梅乾菜 大蒜 | 螞蟻上樹 | 冬粉 豬絞肉 時蔬 胡蘿蔔 乾木耳 | 蔬菜 | 紅豆湯 | 紅豆 二砂糖 | 保久乳 |  |

C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 |
| C1 | 白米飯 | 米10公斤 | 筍干滷肉 | 豬後腿肉6公斤  麻竹筍干4公斤  胡蘿蔔1公斤  大蒜0.05公斤  滷包 | 肉絲豆芽 | 綠豆芽5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 | 玉米蛋花湯 | 冷凍玉米粒2公斤  雞蛋2公斤 | 果汁 |  | 5.2 | 2.6 | 1.6 | 2.3 | 0 | 0 | 703 | 294 | 159 |
| C2 | 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 | 針菇凍腐 | 凍豆腐4公斤  金針菇1公斤  豬絞肉0.6公斤  胡蘿蔔0.5公斤  乾香菇0.3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3公斤  豬後腿肉1.5公斤 | 保久乳 |  | 5 | 3 | 1.5 | 2.4 | 0 | 0 | 721 | 276 | 192 |
| C3 | 刈包特餐 | 刈包6公斤 | 美味肉排 | 肉排6公斤 | 酸菜絞肉 | 絞肉0.5公斤  酸菜4.5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0.5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 |  | 4.3 | 2.5 | 1.5 | 2.3 | 0 | 0 | 630 | 298 | 201 |
| C4 | 糙米飯 | 米7公斤  糙米3公斤 | 梅干肉末 | 豬絞肉6公斤  梅乾菜3公斤  大蒜0.05公斤 | 螞蟻上樹 | 豬絞肉0.6公斤  冬粉1.5公斤  時蔬3公斤  乾木耳0.01公斤  胡蘿蔔0.5公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤 大蒜0.05公斤 | 紅豆湯 | 紅豆3公斤  二砂糖1公斤 | 保久乳 |  | 6.5 | 2 | 1.5 | 2.3 | 0 | 0 | 746 | 271 | 158 |