

桃園市觀音區新坡國小114學年度下學期第1週午餐菜單食材表

日期	2月23日		2月24日		2月25日		2月26日		2月27日	
星期	星期一		星期二		星期三		星期四		星期五	
主食	糙米飯		小米飯		香菇肉羹湯麵		糙米飯		和平紀念日放假	
主要食材	產銷履歷白米、糙米		產銷履歷白米、小米		白油麵、肉羹、金針菇、脆筍絲、胡蘿蔔、洗選蛋、木耳、柴魚片		產銷履歷白米、糙米		-	
主菜	蠔油嫩雞		回鍋肉片		綜合滷味		奶香魚丁		-	
主要食材	雞丁、刈薯、胡蘿蔔		肉片、高麗菜、豆干、黑木耳、胡蘿蔔		豆丁、豆干、杏鮑菇、海帶結		旗魚丁、馬鈴薯、洋蔥、奶粉、乳酪絲			
副菜	黃金海帶根		蝦香蘿蔔絲		小銀絲卷*1		日式蒸蛋		-	
主要食材	海帶根、玉米粒、肉絲		白蘿蔔、絞肉、青蔥、蝦米、乾香菇		小銀絲卷*1		洗選蛋、玉米粒、香菇、柴魚片			
青菜	有機蔬菜		有機蔬菜		有機蔬菜		有機蔬菜		-	
主要食材	有機小松菜		有機蘿蔓萵苣		有機黑葉白菜		有機青江菜			
湯品	番茄洋芋排骨湯		山藥養生菇湯		-		蒜頭雞湯		-	
主要食材	馬鈴薯、大番茄、排骨丁		山藥、杏鮑菇、雞架、枸杞		-		白蘿蔔、雞排丁、蒜仁、青蔥、珠貝			
附餐	乳品		水果+乳品		鮮奶		水果+乳品		-	
主要食材	鮮奶		棗子、保久乳		鮮奶		茂谷柑、保久乳			
菜單營養分析	全穀雜糧類	5.0份	全穀雜糧類	5.0份	全穀雜糧類	5.2份	全穀雜糧類	4.8份	全穀雜糧類	0.0份
	豆魚蛋肉類	2.2份	豆魚蛋肉類	2.0份	豆魚蛋肉類	2.5份	豆魚蛋肉類	2.8份	豆魚蛋肉類	0.0份
	蔬菜類	1.2份	蔬菜類	1.6份	蔬菜類	1.6份	蔬菜類	0.9份	蔬菜類	0.0份
	油脂與堅果種子類	2.3份	油脂與堅果種子類	2.3份	油脂與堅果種子類	2.0份	油脂與堅果種子類	2.0份	油脂與堅果種子類	0.0份
	水果類	0.0份	水果類	1.0份	水果類	0.0份	水果類	1.0份	水果類	0.0份
	乳品類	0.8份	乳品類	0.8份	乳品類	0.8份	乳品類	0.8份	乳品類	0.0份
	熱量	768.5份	熱量	823.5份	熱量	801.5份	熱量	838.5份	熱量	.0份

★食材來源一律使用國產豬肉、非基改豆製品

菜單設計：呂湘蘋營養師

食材供應商：軒泰食品

★本菜單中可能含有食品過敏原：(一)甲殼類及其製品。(二)芒果及其製品。(三)花生及其製品。(四)牛奶、羊奶及其製品。(五)蛋及其製品。(六)堅果類及其製品。(七)芝麻及其製品。(八)含麩質之穀物及其製品。(九)大豆及其製品。(十)魚類及其製品。(十一)使用亞硫酸鹽類等。不適合對其過敏體質者食用

★因應季節變化菜色會作微調