

桃園市觀音區新坡國小114學年度下學期第8週午餐菜單食材表

日期	4月13日		4月14日		4月15日		4月16日		4月17日	
星期	星期一		星期二		星期三		星期四		星期五	
主食	糙米飯		芝香蕎麥飯		古早味米粉湯		糙米飯		糙米飯	
主要食材	產銷履歷白米、糙米		產銷履歷白米、蕎麥、黑芝麻		粗米粉；肉絲、芹菜、大骨、乾香菇、蝦米、油蔥酥		產銷履歷白米、糙米		產銷履歷白米、糙米	
主菜	客家小炒		香酥魚片*1		秘醬滷味		沙茶豬柳		蠔油嫩雞	
主要食材	豆干片、胡蘿蔔、肉絲、乾魷魚、青蔥、芹菜		烏魚片		豆干、海帶結、肉丁、鵪鶉蛋、豬血糕		肉柳、洋蔥、胡蘿蔔、四季豆、沙茶醬		骨髓丁、刈薯、胡蘿蔔	
副菜	鮮蔬炒蛋		泡菜麵疙瘩		豬肉餡餅*1		開陽高麗		雙色花椰	
主要食材	洗選蛋、玉米粒、小黃瓜、紅甜椒		高麗菜、麵疙瘩、金針菇、洋蔥、泡菜、肉絲		豬肉餡餅*1		高麗菜、肉絲、胡蘿蔔、蝦米、乾香菇		青花菜、白花菜、黑木耳	
青菜	有機蔬菜		有機蔬菜		有機蔬菜		有機蔬菜		有機蔬菜	
主要食材	有機廣島菜		有機小松菜		有機芥藍菜		有機甜菜心		有機荷蘭白菜	
湯品	紅豆芋圓湯		海芽豆腐湯		-		榨菜粉絲湯		小魚味噌湯	
主要食材	紅豆、芋圓、地瓜圓		板豆腐、大骨、乾海芽				榨菜絲、肉絲、冬粉		板豆腐、小魚乾、柴魚片	
附餐	乳品		水果+乳品		鮮奶		水果+乳品		乳品	
主要食材	鮮奶		芭樂、保久乳		鮮奶		蘋果、保久乳		優酪乳	
菜單營養分析	全穀雜糧類	5.9份	全穀雜糧類	5.2份	全穀雜糧類	5.4份	全穀雜糧類	5.3份	全穀雜糧類	5.3份
	豆魚蛋肉類	2.8份	豆魚蛋肉類	2.3份	豆魚蛋肉類	2.3份	豆魚蛋肉類	2.4份	豆魚蛋肉類	2.5份
	蔬菜類	0.7份	蔬菜類	1.1份	蔬菜類	0.8份	蔬菜類	1.6份	蔬菜類	1.4份
	油脂與堅果種子類	2.2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	2.2份	油脂與堅果種子類	2.3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	0.8份
	熱量	860.0份	熱量	847.5份	熱量	794.0份	熱量	870.8份	熱量	817.0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