

桃園市觀音區新坡國小114學年度下學期第17週午餐菜單食材表

日期	6月15日		6月16日		6月17日		6月18日		6月19日	
星期	星期一		星期二		星期三		星期四		星期五	
主食	糙米飯		燕麥飯		沙茶豬肉燴飯		糙米飯		端午節放假	
主要食材	產銷履歷白米、糙米		產銷履歷白米、燕麥		產銷履歷白米、糙米、豬肉柳、高麗菜、洋蔥、胡蘿蔔、青蔥		產銷履歷白米、糙米			
主菜	蒲燒魚丁		栗香燉雞		香Q豆干滷蛋*1		孜然烤雞腿*1		-	
主要食材	鯛魚丁、凍豆腐、白芝麻		骨髓丁、南瓜、栗子		白煮蛋*1、豆乾丁		棒腿*1			
副菜	韓式拌菜		寧波年糕		-		綠竹筍炒肉絲		-	
主要食材	豆干絲、小松菜、豬肉絲、韓式泡菜、海帶芽、白芝麻		大白菜、寧波年糕、黑木耳、豬肉絲、胡蘿蔔、乾香菇		-		綠竹筍、豬肉絲、黑木耳、胡蘿蔔			
青菜	有機蔬菜		有機蔬菜		有機蔬菜		有機蔬菜		-	
主要食材	有機荷蘭葉白菜		有機青江菜		空心菜		有機白莧菜			
湯品	鮮菇玉米湯		竹筍排骨湯		奶香玉米濃湯		金針粉絲湯		-	
主要食材	金針菇、玉米、雞架		竹筍、排骨丁		玉米粒、洗選蛋、馬鈴薯、小米、胡蘿蔔		大骨、冬粉、金針			
附餐	乳品		水果+乳品		鮮奶		水果+乳品		-	
主要食材	鮮奶		蘋果、保久乳		鮮奶		香蕉、保久乳			
菜單營養分析	全穀雜糧類	5.5份	全穀雜糧類	5.9份	全穀雜糧類	5.6份	全穀雜糧類	5.3份	全穀雜糧類	0.0份
	豆魚蛋肉類	2.5份	豆魚蛋肉類	2.3份	豆魚蛋肉類	1.6份	豆魚蛋肉類	2.0份	豆魚蛋肉類	0.0份
	蔬菜類	0.8份	蔬菜類	1.2份	蔬菜類	0.9份	蔬菜類	1.0份	蔬菜類	0.0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	2.3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	1.0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	841.5份	熱量	900.0份	熱量	757.3份	熱量	828.5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