桃園市觀音區新坡國小 111學年度下學期第18週午餐菜單食材表												
日期	6月12日		6月13日		6月14日		6月15日		6月16日		6月17日	
星期	星期一		星期二		星期三		星期四		星期五		星期六	
主食	飄香肉粽		糙米飯		紅藜飯		糙米飯		糙米飯		糙米飯	
主要食材	肉粽*1		白米、糙米		白米、紅藜麥		白米、糙米		白米、糙米		白米、糙米	
主菜	-		豆瓣旗魚		黃豆燉肉		回鍋肉片		奶油玉米雞		蘑菇醬肉柳	
主要食材			旗魚、洋蔥、凍豆腐		豬肉丁、豆干、黃豆		豬肉片、豆乾片、高麗菜		雞丁、玉米粒、三色豆		豬肉絲、洋蔥、黃豆芽	
副菜	香烤雞腿*1		五香毛豆莢		黃金海帶根		蝦香蘿蔔絲		彩繪花椰		塔香茄子	
主要食材	雞腿		毛豆莢、黑胡椒粒		海帶根、玉米粒、肉絲、白芝麻		白蘿蔔、豬絞肉、蒜苗、蝦皮		青花菜、 <b>白花菜</b> 、紅蘿蔔、玉米筍		茄子、豬絞肉、九層塔	
青菜	產銷履歷青菜		有機青菜		生產追溯青菜		有機青菜		有機青菜		有機青菜	
主要食材	莧菜		有機高麗菜		蚵白菜QRC		有機廣島菜		有機青江菜		甜菜心	
湯品	雙色蘿蔔湯		蒜頭雞湯		白菜粉絲湯		剝皮辣椒雞湯		筍片大骨湯		青木瓜雞湯	
主要食材	白蘿蔔、紅蘿蔔、大骨		冬瓜、雞丁、蒜仁		大白菜、冬粉、金針菇、木耳		雞丁、剝皮辣椒、脆瓜		脆筍片、大骨		青木瓜、雞丁、枸杞	
附餐	乳品		水果		乳品		水果		乳品		點心	
主要食材	鮮奶		香蕉		鮮奶		奇異果		優酪乳		原味奶酪	
菜單營養分析	全穀雜糧類	3.7份	全穀雜糧類	3.6份	全穀雜糧類	3.8份	全穀雜糧類	3.9份	全穀雜糧類	4.0份	全穀雜糧類	3.7份
	豆魚蛋肉類	2.5份	豆魚蛋肉類	3.2份	豆魚蛋肉類	2.7份	豆魚蛋肉類	2.4份	豆魚蛋肉類	1.6份	豆魚蛋肉類	2.1份
	油脂與堅果種子類	2.8份	油脂與堅果種子類	2.4份	油脂與堅果種子類	2.5份	油脂與堅果種子類	2.4份	油脂與堅果種子類	2.5份	油脂與堅果種子類	2.5份
	蔬菜類	1.1份	蔬菜類	1.1份	蔬菜類	1.3份	蔬菜類	1.5份	蔬菜類	1.7份	蔬菜類	1.7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	水果類	0.0份
	乳品類	0.8份	乳品類	0.0份	乳品類	0.8份	乳品類	0.0份	乳品類	0.8份	乳品類	0.3份
	量燻	720.0份	量燻	687.5份	量燒	733.5份	量燻	658.5份	量燻	675.0份	量燒	616.5份

★食材來源一律使用國產豬肉 ★因應季節變化菜色會作微調 菜單設計:呂朔賴營養師 食材供應商:至节企業有限公司