日期	星期	主食	主菜1	副菜1	副菜2	副菜3	湯品	附品	全蛋雞腿(份)	豆魚肉(份)	蔬菜類(份)	油類類(份)	熱量 kcal
11	二	時蔬炒有機飯 有機白米 紅蘿蔔 毛豆 玉米粒	糖醋咕咾肉 豬肉 地瓜 鳳梨(煮)	滷蛋*1 豆干 海帶結 蛋(滷)	紅絲高麗 高麗菜 紅蘿蔔(炒)	有機菜	冬瓜排骨湯 冬瓜 排骨		5.3	2.8	2	2.6	748
12	三	香Q白飯 白米	魚香肉絲 豬肉 筍絲 豆豉(炒)	BBQ翅小腿*1 翅小腿(烤)	雙色花椰 白花椰 綠花椰 木耳(炒)	青菜	馬鈴薯豚肉湯 馬鈴薯 時蔬 排骨		5.5	2.7	2	2.5	750
13	四	小米飯 白米 小米	塔香三杯雞 雞肉 杏鮑菇 九層塔(煮)	香嫩豆腐絞肉 豆腐 絞肉(燒)	毛豆玉米 玉米粒 毛豆(炒)	有機菜	紅豆薏仁 紅豆 薏仁		5	2.9	2	2.5	730
14	五	香Q白飯 白米	蒜香豬排*1 豬排(燒)	椒香魷魚丸*2 魷魚丸(烤)	蝦香白菜 大白菜 蝦皮 時蔬(炒)	青菜	味噌湯 海帶芽 味噌		6	2.5	2	2.5	770
17	一	糙米飯 白米 糙米	醃醃滷肉 豬肉 蘿蔔 冰糖(滷)	◆蜜汁燒魚丁 生鮮水蒸魚(燒)	清炒鮮瓜 瓜類 紅蘿蔔(炒)	有機菜	田園蔬菜湯 大白菜 豬肉		5.3	3	2	2.5	759
18	二	麥片有機飯 有機白米 麥片	沙嗲燒肉 豬肉 時蔬(燒)	時蔬炒蛋 蛋 時蔬(炒)	綠芽木耳 豆芽菜 木耳(炒)	有機菜	蕃茄豆腐湯 蕃茄 豆腐	水果	5.5	2.7	2.5	2.5	763
19	三	香Q白飯 白米	咖喱雞 雞肉 馬鈴薯 紅蘿蔔(煮)	肉絲海椒 海椒 薑 肉絲(燒)	蒜酥豆段 長豆 蒜酥(炒)	青菜	肉骨茶湯 豆皮 排骨 時蔬		5.5	2.5	2	2.5	773
20	四	DIY義式拌麵 麵條 玉米粒 番茄 豬肉	迷迭香雞排*1 雞排(烤)	鮮菇白藍 高麗菜 菇(炒)	香烤地瓜條*4 地瓜條(烤)	有機菜	西式濃湯 玉米粒 馬鈴薯 蛋		5.2	2.8	2	2.5	779
21	五	芝麻飯 白米 芝麻	避風塘炒雞 雞肉 時蔬 蒜酥(炒)	泰式打拋肉 豬肉 時蔬(煮)	螞蟻上樹 冬粉 時蔬 豬肉(炒)	青菜	結頭菜排骨湯 結頭菜 排骨		5.3	2.8	2	2.5	786
24	一	香Q白飯 白米	金喜豬排*1 豬排(燒)	關東煮 黑輪 貢丸 時蔬(煮)	脆炒高麗 高麗菜 時蔬(炒)	有機菜	大海湯 筍 木耳 豆腐		5.5	3	2	2.5	773
25	二	海苔香鬆有機飯 有機白米 海苔香鬆	醬燒雞丁 雞肉 紅蘿蔔 豆豉(燒)	香仔嫩肉 豆干丁 豬肉(燒)	木耳扁蒲 木耳 扁蒲(炒)	有機菜	海苔蛋花湯 海帶芽 蛋	TAP 豆漿	5.2	2.8	2	2.5	779
26	三	香Q白飯 白米	泡菜燒肉 豬肉 白菜 年糕(燒)	★麥克雞塊*2 麥克雞塊(炸)	金菇花椰 花椰菜 金針菇(炒)	青菜	鮮瓜大骨湯 瓜類 排骨		5.3	2.8	2	2.5	786
27	四	糙米飯 白米 糙米	義式燻肉 豬肉 時蔬(燻)	海苔蒸蛋 蛋 海苔(蒸)	豆腐南瓜煲 豆腐 南瓜 毛豆(煮)	有機菜	紫米燕麥奶 紫米 燕麥 奶粉		6	2.5	2	2.5	808

228 和平紀念日放假一天！

★因市場因素更換菜色,敬請見諒★本菜單採用非基改之玉米及豆製品★

★本菜單含有海鮮、花生、堅果、蛋、小麥、奶類及相關製品,不適合過敏體質食用★

★本公司皆使用國產豬肉★

◆表示3章認證水產品 ★表示炸物

豆類 及其製品	主菜種類(次/月)			主菜食材特性分析(次/月)		副菜食材分析(次/月)		其他分析(次/月)	
	魚肉 及海鮮	豬肉	雞肉	生鮮食材	調理 食品	加工食品		油作食品	
0次	0次	9次	4次	13次	0次	魚肉類	其他	1次	4次
114年2月份 各年級供餐日數									
年級	天數	餐數	金額	年級	天數	餐數	金額	年級	天數
一年級	13	65	845	四年級	13	65	845	一年級	13
二年級	13	65	845	五年級	13	65	845	二年級	13
三年級	13	65	845	六年級	13	65	845	三年級	13
114年2月份(月訂)營養午餐訂購回條 (導師存查)					114年2月份(月訂)營養午餐訂購回條 (學生存查)				
年 班 號 姓名: 共 天 元					年 班 號 姓名: 共 天 元				

家長建議事項: _____ 家長建議事項: _____