國立新豐高中營養午餐週素菜單115/10/12-115/10/30

日期	星期	主食	主菜1	主菜2	副菜1	副菜2	湯/飲料	營養成分				
								全穀雜糧	豆魚蛋肉	蔬菜	油脂	總熱量
10/12	一	白飯	胡椒素肉片	大瓜炒蛋	客家小炒	炒青菜	薑絲冬瓜湯	6	3	2	3	830
10/13	二	小米飯	薑母鴨	雙菇豆皮燴白菜	魚香豆腐	炒青菜	菜頭湯	6	3	1.9	2.8	818.5
10/14	三	燕麥飯	牛蒡排	關東煮	滷蛋*1	炒青菜	海芽蛋花湯	6.2	3	1.8	3	839
10/15	四	日式炒麵	蒲燒素鰻	嫩蛋菇菇	客家冬瓜小菊	炒青菜	冬菜粉絲湯	6.3	3	2	2.8	842
10/16	五	白飯	咖哩小四角	沙茶油菜肉片	芝麻球	炒青菜	南瓜濃湯	6.4	2.8	2	2.8	834

日期	星期	主食	主菜1	主菜2	副菜1	副菜2	湯/飲料	營養成分				
								全穀雜糧	豆魚蛋肉	蔬菜	油脂	總熱量
10/19	一	白米飯	香滷黑豆干	海帶芽炒蛋	腐皮白菜	炒青菜	酸辣湯	6	2.5	2	3	792.5
10/20	二	白米飯	蔬菜炒素羊肉	彩椒家常豆腐	煎蛋捲	炒青菜	蘿蔔香菇湯	6	2.8	2	3	815
10/21	三	白米飯	素客家小炒	冬瓜滷麵筋	玉米炒蛋	炒青菜	檸檬仙草	6	2.6	2	3	800
10/22	四	白米飯	翡翠香菇蒸蛋	塔香海茸	茄汁素肉	炒青菜	南瓜蔬菜湯	6	2.7	2	3	807.5
10/23	五	白米飯	日式炸豆腐	紅絲木耳炒蛋	三杯麵腸	炒青菜	薑片紫菜湯	6	2.5	2	3	792.5

日期	星期	主食	主菜1	主菜2	副菜1	副菜2	湯/飲料	營養成分				
								全穀雜糧	豆魚蛋肉	蔬菜	油脂	總熱量
10/26	一	光	復	節	補	假						
10/27	二	白飯	胡椒肉排	大瓜炒蛋	雙色地瓜球	炒青菜	冬瓜枸杞素肉湯	6	3	2	2.8	821
10/28	三	三色蛋炒飯	紅燒雞丁	塔香海根	素雞塊*1	炒青菜	冬菜筍絲湯	6	2.8	2	2.8	806
10/29	四	小米飯	糖醋土魠	大白菜粉絲炒蛋	炒小瓜	炒青菜	玉米蘿蔔湯	6.1	2.8	2	2.8	813
10/30	五	白飯	素煙鵝	杏鮑菇豆干燒馬鈴薯	滷海片	炒青菜	香菇筍片素肉湯	6.2	3	2	2.8	835

負責廠商	115/10/12-115/10/30	★團膳反映SOP (1) 衛生問題除拍照外，務請留下物證及註明哪道菜(供合作社冰存)。 (2) "及時與即時"反映窗口有: 合作社賣場、經理、理事主席立翔師。 (4) 如停止食用可疑菜色，可至備餐區補充其他廠商份量，以維全班權利。 ★ 教育部校園食材登錄平臺》http://school.twfoodtrace.org.tw/index.html 本校午餐食材均登錄於此頁面縮址: ★退伙登記: 事、公假至晚請於前一日中午前、當日病假請於當日上午九點前完成，親自或委託他人或致電合作社專線(06)2303484或學校總機(06) 2304082轉40。★登記後仍須完成校內請假程序方能退費★
久大	第7週A區，第8週B區，第9週A區。	
聯利	第7週B區，第8週A區，第9週B區。	