

國立新豐高中營養午餐週菜單115/08/31-115/09/18

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
8/31	一	白飯	紅燒炒素肉	筍絲木耳炒蛋	三色玉米粒	炒青菜	香菇雞湯	6.3	3	2	3	851
9/1	二	燕麥飯	梅子雞丁	肉沫嫩腐	茶葉蛋	炒青菜	榨菜肉絲湯	6	3	2	2.7	817
9/2	三	金黃蛋炒飯	醬燒素肉排	海帶三絲	滷素輪	炒青菜	薑絲黃瓜湯	6	3	2	3	830
9/3	四	芝麻飯	素煙鵝	三杯百頁杏鮑菇	油膏大根	炒青菜	南瓜濃湯	6.2	3	2	3	844
9/4	五	白飯	素肉臊蒸蛋	咖哩小四角	炒南瓜	炒青菜	豆腐大白菜湯	6.4	3	2	2.9	854

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
9/7	一	白米飯	香滷黑豆干	海帶芽炒蛋	腐皮白菜	炒青菜	玉米濃湯	6	2.5	2	3	792.5
9/8	二	白米飯	蔬菜炒素羊肉	彩椒家常豆腐	五福臨門	炒青菜	綠豆西米露	6	2.8	2	3	815
9/9	三	白米飯	素客家小炒	冬瓜滷麵筋	玉米炒蛋	炒青菜	羅宋湯	6	2.6	2	3	800
9/10	四	白米飯	燻茶鵝	翡翠香菇蒸蛋	茄汁素肉	炒青菜	紫菜金針湯	6	2.7	2	3	807.5
9/11	五	白米飯	茄汁日式炸豆腐	紅絲木耳炒蛋	三杯麵腸	炒青菜	青菜豆腐湯	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
9/14	一	白飯	宮保雞丁	雙菇肉絲燴白菜	麻婆豆腐	炒青菜	紫菜蛋花湯	6	3	2	3	830
9/15	二	素香鬆飯	蠔油素肉片	泡菜寬粉	菜脯炒蛋	炒青菜	菜頭雞湯	6.3	3	2	3	851
9/16	三	日式炒飯	香菇雞丁	紅蘿蔔炒蛋	三杯豆干杏鮑菇	炒青菜	冬瓜肉絲湯	6	3	2	3	830
9/17	四	燕麥飯	烤素鰻魚	紅燒豆腐	炒大白菜	炒青菜	薑絲黃瓜湯	6	2.7	2	2.8	799
9/18	五	白飯	壽喜燒什錦	豆包炒小瓜	玉米炒蛋	炒青菜	味噌豆腐湯	6.2	3	2	2.8	835

＊本公司使用之豬肉為國產豬肉＊

負責廠商	115/08/31-115/09/18	★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、理事主席永祿師。 (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1週A區，第2週B區，第3週A區。	
聯利	第1週B區，第2週A區，第3週B區。	