

國立新豐高中營養午餐週素菜單114/4/28-5/16

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
4/28	一	白米飯	素醃鵝	油豆腐粉絲白菜滷	時蔬杏鮑菇豆腸	炒青菜	青菜豆腐湯	6	2.5	2	3	792.5
4/29	二	白米飯	瓜仔素肉燥	菜脯煎蛋	韓式拌菜	炒青菜	筍絲金針湯	6	2.5	2	3	792.5
4/30	三	白米飯	糖醋豆包	小黃瓜炒蛋	三杯麵腸	炒青菜	番茄蛋花湯	6	2.7	2	3	807.5
5/1	四	白米飯	彩椒素排骨	紅蘿蔔炒蛋	什錦鮮蔬	炒青菜	珍珠愛玉	6	2.8	2	3	815
5/2	五	白米飯	香滷豆干	蔬菜隨喜鍋	素蘿蔔糕炒蛋	炒青菜	薑絲冬瓜湯	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
5/5	一	白飯	杏鮑小四角	番茄豆腐蛋	筍干海結素肉	青江菜	菜頭金菇湯	6	2.5	2	3	792.5
5/6	二	胚芽飯	酸菜素肉片	素肉臊玉米粒	小銀絲卷	乃龍菜	高麗菜豆腐湯	6	2.8	2	3	815
5/7	三	白飯	糖醋土魷	香菇蒸蛋	紅燒小四角	油菜	玉米蛋花湯	6	2.5	2	3	792.5
5/8	四	白飯	沙茶油菜素肉片	豆干炒素肉絲	奶皇包	三色小瓜	味噌湯	6	2.5	2	3	792.5
5/9	五	白飯	綜合雞丁	紅蘿蔔炒蛋	芝麻球	三色高麗	薑絲大瓜湯	6	2.7	2	3	807.5

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
5/12	一	白米飯	咖哩素雞丁	素客家小炒	海帶芽炒蛋	炒青菜	羅宋湯	6	2.5	2	3	792.5
5/13	二	白米飯	塔香三杯豆腐	茶葉蛋	韓式泡菜年糕	炒青菜	玉米濃湯	6	2.5	2	3	792.5
5/14	三	白米飯	翡翠豆腐	鮮蔬豆腸	筍絲炒蛋	炒青菜	蘿蔔香菇湯	6	2.7	2	3	807.5
5/15	四	白米飯	素佛跳牆	菜脯煎蛋	薑絲黑木耳	炒青菜	綠豆西米露	6	2.8	2	3	815
5/16	五	國中會考 考場佈置										

負責廠商	114/4/28-114/5/16	★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16週A區，第17週B區，第18週A區。	
聯利	第16週B區，第17週A區，第18週B區。	