

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	無骨雞排	肉末玉米粒	柴魚魷魚丸	三色高麗菜	冬菜粉絲湯	6.3	3	2	3	851
9/1	二	白飯	鐵路豬排	泰式蝦捲*1	蔥爆肉絲豆干	青江菜	海芽蛋花湯	6	3	2	2.7	817
9/2	三	白飯	綜合鹽酥雞	翡翠蒸蛋	螞蟻上樹	大白菜	薑絲冬瓜湯	6.4	3	2	3	858
9/3	四	小米飯	京醬肉片	咖哩黃金蛋	海帶三絲	油菜	白玉龍骨湯	6.2	3	2	3	844
9/4	五	什錦炒麵	三杯雞杏鮑菇	肉燥油豆腐	黃豆芽甜不辣絲	炒冬瓜	冬瓜山粉圓	6.2	3	2	2.9	840

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	白飯	左宗棠雞	打拋肉	白菜燒小菊	油菜	海芽魚丸湯	6	3	2	3	830
9/8	二	芝麻飯	筍干肉角	瓜仔雞丁	家常豆腐	青江菜	綠豆西米露	6	3	1.7	3	823
9/9	三	白飯	虱目魚排	玉米炒蛋	奶皇包	大白菜	豆腐味噌湯	6.5	3	2	3	865
9/10	四	白飯	泰式酸辣雞柳條*2	茶葉蛋	關東煮	三色高麗菜	玉米蛋花湯	6.4	3	1.5	3	846
9/11	五	白飯	排骨丁油豆腐	雞絲拉皮	芝麻球*1	豆芽菜	筍絲針菇湯	6.5	3	1.8	3	860

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	香酥雞排	蔥爆肉絲	麻婆豆腐	三色高麗菜	柴魚豆薯木耳湯	6	3.4	1.4	3	851
9/15	二	胚芽飯	燒肉豆干片	梅子雞丁	菜脯炒蛋	青江菜	菜頭黑輪湯	5	3.4	1.9	3	788
9/16	三	白飯	雞堡	雞蓉玉米粒	三杯豆干杏鮑菇	散刺大白菜	古早味紅茶	6.7	2.8	1.2	3	844
9/17	四	麥片飯	綜合咕咾肉	糖醋豆包	魚羹麵線糊	油菜	海芽金針菇湯	6.5	2.7	1.2	3	823
9/18	五	白飯	京醬雞柳	客家小炒	干貝酥*1	三色高麗菜	玉米蛋花湯	6.1	3	1.5	3	825

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。	