

國立新豐高中營養午餐週菜單114/03/17~114/04/02

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
3/17	一	白米飯	無骨雞排	肉燥油豆腐	泡菜年糕	青江菜	白玉龍骨湯	6.3	3	2	3	851
3/18	二	麥片飯	鐵路豬排	醬燒甜不辣	絲瓜麵筋	油菜	海芽金針肉絲湯	6.2	2.9	2	3	836.5
3/19	三	白米飯	大頭菜炒肉片	紅蘿蔔炒蛋	紅燒福州丸	來龍菜	筍片香菇排骨湯	6.1	3	2	3	837
3/20	四	和風烏龍麵	綜合鹽酥雞	蔥爆肉絲豆干	芝麻球*1	雙花	奶茶	6	2.7	2	3	807.5
3/21	五	白米飯	酸辣肉片	客家冬瓜小菊	蝦捲	高麗菜	豆薯蛋花湯	6	2.8	2	3	815

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
3/24	一	白米飯	醬燒雞柳	客家小炒	白菜燒魚羹	青江菜	鳳梨苦瓜雞湯	6	3	2	3	830
3/25	二	糙米飯	虱目魚排	蕃茄炒蛋	芹香豆皮絲	來龍菜	綠豆西米露	6	3.2	2	3	845
3/26	三	蔬菜拌飯	綜合咕咾肉	水煎包	三色蛋	油菜	丁香味噌湯	6.2	2.8	2	3	829
3/27	四	白米飯	梅子雞	蒼蠅頭	蒲瓜蝦米金針菇	雙花	白玉甜不辣湯	6	3	2	3	830
3/28	五	芝麻飯	鐵板豬柳	肉燥滷蛋	什錦蔬菜	高麗菜	冬瓜蜆湯	6	3.1	2	3	837.5

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
3/31	一	芝麻飯	炸翅腿*1	咖哩黃金蛋	什錦滷味	炒青菜	海芽蛋花湯	6	2.9	2	3	822.5
4/1	二	香鬆飯	粉蒸豬排	麻婆豆腐	三色玉米	炒青菜	金桔檸檬	6.2	2.7	2	3	821.5
4/2	三	白飯	蒙古燒肉	雞絲小瓜炒蛋	魚板炒花椰	炒青菜	白玉龍骨湯	6	3	2	3	830
4/3	四	清明節放假										0
4/4	五	清明節放假										0

\*本公司使用之豬肉為國產豬肉\*

負責廠商		★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) <a href="http://school.twfoodtrace.org.tw/index.html">http://school.twfoodtrace.org.tw/index.html</a> 本校午餐食材均登錄於此頁面網址：
久大	第10週B區，第11週A區，第12週B區。	★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★
聯利	第10週A區，第11週B區，第12週A區。	