

國立新豐高中營養午餐週菜單114/9/1-114/9/19

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
9/1	一	白米飯	蒙古烤肉	糖醋蝦捲	翡翠蒸蛋	油菜	百香果汁	6	2.7	1.7	2.7	786.5
9/2	二	滷麵	綜合鹽酥雞	什錦滷味	蘿蔔糕	高麗菜	滷麵羹	6	2.9	1.5	2.9	805.5
9/3	三	白米飯	烤豬排	麻婆豆腐	什錦鮮蔬	豆芽菜	紫菜蛋花湯	6	2.8	1.8	2.8	801
9/4	四	白米飯	京醬炒雞	紅蘿蔔炒蛋	花生米血糕	耐隆菜	味噌湯	6	2.8	1.8	2.8	801
9/5	五	白米飯	馬鈴薯炒肉片	雞堡	芝麻甜不辣	空心菜	奶茶	6	2.8	1.7	2.8	798.5

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
9/8	一	白米飯	豆乳雞	打拋肉	燒賣	炒青菜	金桔檸檬	6	2.7	1.7	3	800
9/9	二	奶油義大利麵	烤雞腿排	什錦火鍋	蒸肉圓	炒青菜	義大利麵醬	6	2.9	1.5	2.9	805.5
9/10	三	白米飯	黑胡椒豬柳	日式蛋捲	三杯百頁杏鮑菇	炒青菜	榨菜肉絲湯	6	2.8	1.7	2.8	798.5
9/11	四	白米飯	春川炒雞	肉末粉絲	翡翠福州丸	炒青菜	魚丸湯	6	2.7	1.7	2.7	786.5
9/12	五	白米飯	油豆腐燒肉	梅子雞	海芽炒蛋	炒青菜	大麥珍珠	6	2.9	1.7	2.8	806

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
9/15	一	白米飯	沙茶肉片	土魷魚條	清涼豆腐	炒青菜	冬瓜茶	6	2.8	1.7	2.8	798.5
9/16	二	豆菜麵	麥克雞塊	關東煮	煉乳銀絲卷	炒青菜	南瓜濃湯	6	2.9	1.5	2.9	805.5
9/17	三	白米飯	奶香雞丁	蔥爆豬肉豆干	清炒甜不辣	炒青菜	番茄蛋花湯	6	2.8	1.7	2.8	798.5
9/18	四	白米飯	芝麻豬排	五更腸旺	玉米炒蛋	炒青菜	筍絲香菇湯	6	2.7	1.7	2.7	786.5
9/19	五	白米飯	三杯雞丁	珍菇肉絲	海苔地瓜	炒青菜	仙草蜜	6	2.8	1.6	2.9	800.5

本公司使用之豬肉為國產豬肉

負責廠商	114/9/1-114/9/19	★圍膳反映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網址： ★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。	