

國立新豐高中營養午餐週素菜單115/3/16-115/4/3

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
3/16	一	白米飯	素薑母鴨	南瓜燴蛋	芹菜海帶干絲	炒青菜	仙草蜜	6	2.7	1.7	2.7	786.5
3/17	二	白米飯	清涼豆腐	蛋刺白菜燴鮮菇	酸菜炒麵腸	炒青菜	高麗菜蛋花湯	6	2.9	1.5	2.9	805.5
3/18	三	白米飯	彩椒素雞丁	番茄炒蛋	關東煮	炒青菜	紫菜湯	6	2.8	1.8	2.8	801
3/19	四	白米飯	牛蒡排	素肉燥滷蛋	彩椒黃豆芽	炒青菜	玉米濃湯	6	2.8	1.8	2.8	801
3/20	五	白米飯	筍干燒油豆腐	小瓜炒蛋	焗烤馬鈴薯	炒青菜	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
3/23	一	白飯	蒙古炒素肉片	五味豆腐	咖哩毛豆	炒青菜	玉米蛋花湯	6.1	3	2	3	837
3/24	二	胚芽飯	彩椒雞丁	茶葉蛋	韓式寬冬粉	炒青菜	筍片肉絲湯	6.2	3	2	3	844
3/25	三	茄汁炒飯	魚香豆腐	豉汁土魷魚	絲瓜麵筋	炒青菜	薑絲菜頭湯	6.2	3.1	2	3	851
3/26	四	南瓜飯	烤牛蒡排	素肉燥蒸蛋	芹香豆包	炒青菜	鮮蔬湯	6.2	3	2	2.6	844
3/27	五	白飯	醬燒豆干丁	海芽筍絲炒蛋	雙花袖珍菇	炒青菜	素肉絲金針菇湯	6.1	3	2	3	837

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
3/30	一	白米飯	素醃鵝	由豆腐粉絲白菜滷	時蔬杏鮑菇豆腸	炒青菜	奶茶	6	2.8	1.7	2.8	798.5
3/31	二	白米飯	瓜子素肉燥	菜脯煎蛋	韓式拌菜	炒青菜	蘿蔔香菇湯	6	2.9	1.5	2.9	805.5
4/1	三	白米飯	糖醋豆包	刺瓜炒蛋	紅燒烤麩	炒青菜	番茄金針湯	6	2.8	1.7	2.8	798.5
4/2	四	白米飯	彩椒素排骨	紅蘿蔔炒蛋	什錦鮮蔬	炒青菜	冬瓜茶	6	2.7	1.7	2.7	786.5
4/3	五	兒童節補休										0

負責廠商	115/3/16-115/4/3	★團膳反映SOP
久大	第6週B區，第7週A區，第8週B區。	(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：
聯利	第6週A區，第7週B區，第8週A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★