國立新豐高中營養午餐週菜單115/11/2-115/11/20

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
11/2	一	白米飯	三杯雞丁	揚出豆腐	螞蟻上樹	扁蒲	百香愛玉	6.5	2.9	1.7	2.9	845.5
11/3	二	夏威夷炒飯	蜜汁豬排	關東煮	煉乳饅頭	油菜	玉米蛋花湯	6.5	2.7	1.7	2.9	830.5
11/4	三	白米飯	蠔油雞丁	海芽玉米炒蛋	港式蘿蔔糕	高麗菜	筍片排骨湯	6.5	2.8	1.8	2.8	836
11/5	四	白米飯	烤雞腿排	白菜魚羹	玉米奶酥	青江菜	刺瓜魚丸湯	6.3	2.8	1.9	2.9	829
11/6	五	白米飯	回鍋肉	土魠魚條*1	金菇燴南瓜	耐隆菜	冬瓜檸檬	6.3	2.8	1.6	2.9	821.5

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
11/9	一	白米飯	沙茶肉片	洋蔥炒蛋	海苔地瓜	扁蒲	奶茶	6.5	2.6	2	2.9	830.5
11/10	二	香菇肉羹麵	香酥雞胸排	什錦滷味	小籠包*1	耐隆菜	香菇肉羹湯	6.5	2.8	1.8	2.9	840.5
11/11	三	白米飯	糖醋豬肉	日式蒸蛋	肉燥滷丸	豆芽菜	味噌湯	6.2	3	1.6	2.7	820.5
11/12	四	白米飯	烤雞翅	肉燥滷蛋*1	清炒甜不辣	油菜	紫菜金針湯	6.3	2.8	1.8	2.8	822
11/13	五	白米飯	椒麻雞	三杯百頁杏鮑菇	起司玉米	高麗菜	仙草蜜	6.3	2.8	1.6	2.8	817

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
11/16	一	白米飯	韓式炒雞	蒼蠅頭	馬蹄條*1	豆芽菜	梅子綠茶	6.5	2.9	1.6	2.8	838.5
11/17	二	茄汁蛋炒飯	日式豬排	什錦火鍋	水餃*2	青江菜	榨菜金針湯	6.5	2.8	1.8	2.9	840.5
11/18	三	白米飯	醬燒雞丁	家常豆腐	客家炒蘿蔔糕	高麗菜	貢丸湯	6.4	2.9	1.9	2.8	839
11/19	四	白米飯	蒙古烤肉	茄汁蝦捲*1	拌粉條	耐隆菜	紫菜蛋花湯	6.5	2.7	1.9	2.8	831
11/20	五	白米飯	蜜汁雞排	肉燥油豆腐	刺瓜滑蛋	油菜	麥茶	6.1	3	1.8	2.8	823

＊本公司使用之豬肉為國產豬肉＊

負責廠商	115/11/2-115/11/20	★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、理事主席立翔師。 (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10週B區，第11週A區，第12週B區。	
聯利	第10週A區，第11週B區，第12週A區。	