

國立新豐高中營養午餐週菜單114/6/9-114/6/27

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
6/9	一	白飯	關東煮肉片	肉燥油豆腐	培根高麗菜	青江菜	紫菜蛋花湯	6	2.3	1.5	2.5	742.5
6/10	二	白飯	豆乳雞	客家小炒	紅絲玉米炒蛋	乃龍菜	筍絲金針菇湯	6	2.8	1.4	2.8	791
6/11	三	胚芽飯	香菇雞丁	蒙古炒肉	地瓜薯條+地瓜球	油菜	檸檬愛玉	7	2	1.5	2.7	799
6/12	四	海苔香鬆飯	樹子蒸魚片	茶葉蛋	沙茶甜不辣絲	三色高麗	香菇翡翠羹湯	7	2.3	1.3	2.6	812
6/13	五	豆菜麵	烤雞腿排	什錦滷味	銀絲卷	蒜香長豆	虱目魚皮魚肉湯	7	2.4	1.4	2.5	817.5

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
6/16	一	金瓜米粉	洋蔥豬柳	梅子雞	番茄炒蛋	油菜	菜頭魚丸湯	6	3.1	1.9	2.6	817
6/17	二	白飯	咖哩雞	麻辣魚蛋肉片	焗烤花椰菜	乃龍菜	味噌海芽湯	6.3	2	1.5	2.6	745.5
6/18	三	小米飯	糖醋雞丁	京都排骨	玉米蔥花炒蛋	三色高麗	甜湯山粉圓	6	2.8	1.2	2.9	790.5
6/19	四	豬油拌飯	鐵路豬排	肉燥滷蛋	紅燒油豆腐	蒜香長豆	鳳梨苦瓜雞湯	6	2.7	1.1	2.6	767
6/20	五	白飯	芝麻翅腿*2	冬瓜排骨酥	玉米奶酥	肉絲蒲瓜	筍絲蛋花湯	6	2.4	1.5	2.7	759

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
6/23	一	白飯	筍茸燉肉	雞柳條*2	海帶芽炒蛋	青菜	榨菜肉絲湯	6	3.2	1.2	2.7	811.5
6/24	二	燕麥飯	打拋肉	花瓜雞	蜜汁小豆包	青菜	冬瓜檸檬	7.5	2.5	1.2	2.6	859.5
6/25	三	柴魚酥飯	香酥蝦排	翡翠蒸蛋	白菜燴魚羹	青菜	酸辣湯	7	3.2	1.6	2.9	900.5
6/26	四	醬油炒飯	烤雞翅	豆薯肉絲	米血豆干	青菜	綠豆湯	7	2.5	1.3	2.6	827
6/27	五	胚芽飯	沙茶肉片	蒲瓜炒蛋	蒸糯米丸	炒青菜	柴魚白菜豆腐湯	6	2.5	2	2.5	770

\*本公司使用之豬肉為國產豬肉\*

負責廠商	114/6/9-114/6/27	<b>★團膳反映SOP</b> (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。 <b>★教育部校園食材登錄平臺</b> <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： <b>★退伙登記：</b> 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。 <b>★登記後仍須完成校內請假程序方能退費★</b>
久大	第19週B區，第20週A區，第21週B區。	
聯利	第19週A區，第20週B區，第21週A區。	