

國立新豐高中營養午餐週菜單114/02/05~114/02/21

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			
2/3	一														0
2/4	二														0
2/5	三	白飯	紅燒豬肉角	玉米三丁	芝麻養身南瓜	青江菜	紫菜薑絲湯	6.3	3	2	3				851
2/6	四	柴魚酥飯	土魷魚條*2	泡菜豆腐鍋	玉米炒蛋	三色高麗菜	冬瓜仙草凍	7	3.2	2	3				915
2/7	五	胚芽飯	烤豬排	海帶豆干	沙茶川耳小黃瓜	油菜	榨菜肉絲湯	6.3	3.3	2	3				873.5

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			
2/10	一	白飯	蒜香雞丁	打拋肉	白菜魚羹	青江菜	冬菜冬粉湯	6.5	2.8	2	3				850
2/11	二	廣東粥	烤雞排	香菇油豆腐	蔥肉餡餅	散刺大白菜	粥料	7	2.9	2	3				892.5
2/12	三	白飯	筍乾豬肉	銀芽豆干	玉米奶酥	油菜	冬瓜檸檬	6.3	2.7	2	3				828.5
2/13	四	芝麻飯	虱目魚排	麻婆豆腐	高麗菜香菇豆皮	三色小瓜+黑輪絲	筍絲蛋花湯	6	3	2	3				830
2/14	五	白飯	酸菜豬排	菜脯炒蛋	螞蟻上樹	三色高麗菜	珍珠奶茶	6	3.2	2	3				845

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			
2/17	一	白飯	洋蔥胡椒豬排	大瓜魚羹	肉鬆芋條	炒青菜	味噌豆腐湯	6.3	2.8	2	3				836
2/18	二	日式炒飯	橙汁大雞柳條	大溪黑干	綜合什蔬	炒青菜	酸菜豬血湯	6	3	2	3				830
2/19	三	胚芽飯	照燒翅中	銀芽肉絲	培根紅蘿蔔炒蛋	炒青菜	筍絲鮮菇湯	6.1	3.2	2	3				852
2/20	四	白飯	蒙古燒肉	喜相逢	關東煮	炒青菜	冬瓜珍珠	6.4	3	2	3				858
2/21	五	白飯	蠔油豬排	香菇蒸蛋	魯海片	炒青菜	黃瓜排骨湯	6	3	2	3				830

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、理事主席承辦師。 (3) 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。 (4) 教育部校園食材登錄平臺) http://school.twfoodtrace.org.tw/index.html
久大	第10週B區，第11週A區，第12週B區。	★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10週A區，第11週B區，第12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★