

國立新豐高中營養午餐週菜單114/4/28-114/5/16

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
4/28	一	白飯	咖哩雞丁	木須肉絲白菜	芝麻海根	乃龍菜	玉米菜頭湯	6.3	2.8	2.3	3	843.5
4/29	二	胚芽飯	香酥翅中*2	雪菜肉末乾丁	菇炒小瓜	油菜	素肉冬瓜薑湯	6.3	3	1.7	3	843.5
4/30	三	白飯	麻香雞肉	什錦黃瓜花枝羹	芹香炒豆干	三色蒲瓜	三絲湯	6	2.8	1.8	2.8	801
5/1	四	燕麥飯	糖醋排骨	豆香肉末炒蛋	八角油豆腐	散刺大白菜	珍珠愛玉	6	2.8	1.8	2.8	801
5/2	五	浮水魚羹麵	筍干控肉	檸檬雞柳條*2	金喜喜雙花	三色高麗	浮水魚羹	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
5/5	一	白飯	無骨雞排	日式蒸蛋	筍干海結素肉	青江菜	白玉金菇湯	6	2.7	1.7	3	800
5/6	二	白醬義大利麵	酸菜肉片	麵醬	小銀絲卷	乃龍菜	蘿蔔香菇湯	6	2.9	1.5	2.9	805.5
5/7	三	白飯	黑胡椒雞丁	辣炒肉末三丁	魷魚捲	油菜	玉米排骨湯	6	2.8	1.7	2.8	798.5
5/8	四	白飯	海鮮排	豆干炒肉絲	蒜味雙花	三色小瓜	味噌湯	6	2.7	1.7	2.7	786.5
5/9	五	白飯	鐵路豬排	紅蘿蔔炒蛋	芝麻球	三色高麗	大瓜魚丸湯	6	2.6	1.8	2.8	786

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
5/12	一	白飯	香菇麻油肉片	彩椒豆包	糯米丸	炒青菜	蘿蔔玉米湯	6	3.2	2	2.6	827
5/13	二	白飯	粉蒸排骨	富貴魚翅羹	糖醋甜不辣	炒青菜	海芽蛋花湯	6.2	2.8	2	2.7	815.5
5/14	三	芝麻飯	軟炸雞排	番茄豆腐炒蛋	燒賣*1	炒青菜	冬菜粉絲筍絲湯	6.2	2.6	2	2.7	800.5
5/15	四	白飯	綜合鹹酥雞	紅蘿蔔炒蛋	麻婆豆腐	炒青菜	綠豆西米露	6.3	3	2	2.6	833
5/16	五	國中會考 考場佈置										

本公司使用之豬肉為國產豬肉

負責廠商	114/4/28-114/5/16	★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13週A區，第14週B區，第15週A區。	
聯利	第13週B區，第14週A區，第15週B區。	