主 編:蘇建銘(校長)

執行編輯:柯正和 (執行秘書)

出版日期:中華民國113年8月30日

供應人數:2930人

食譜設計:蘇鵬權(營養師)

## 113年9月海東,顯宮國小及土城高中午餐食譜

NO	日	期	星期	主食	副食一	副食二	副食三	湯	水果	熱量 (大卡)
1	8月	30 日	五	五穀雜糧飯	羅勒雞腿	蒜香青花菜	日式蔬菜	蛋鬆白菜湯	奶酪	770
2	9月	2日	1	米飯	鼓汁排骨	筍片蝦仁	熟烤翅腿	火鍋料湯	水果	765
3	9月	3日	11	紅藜飯	韓式泡菜肉	玉米聰明蛋	香油干絲	冬瓜薏仁雞湯	餐點	769
4	9月	4日	Щ	雞茸滑蛋粥	雞茸玉米料	旗魚排	清炒尼龍菜	杯子蛋糕	乳品	749
5	9月	5日	四	地瓜飯	咖哩炒三鮮	蒜香空心菜	丁香花生	仙草湯	水果	761
6	9月	6日	五	五穀雜糧飯	三杯魚	羅漢素齋	胡椒豆莢	黑輪米血湯	豆漿	774
7	9月	9日	1	米飯	滷豬肋排	蒜香菜豆	清炒絲瓜	羅宋蔬菜湯	水果	782
8	9月	10 日	-	紅藜飯	香菇蒸蛋	玉米雞丁	鮮菇茭白筍	浮水魚羹	餐點	756
9	9月	11 日	111	廣式炒飯	香菇火腿炒料	椒鹽魚片	蝦皮高麗菜	海苔味噌湯	乳品	749
10	9月	12 日	四	地瓜飯	日式豬排	蒜香萵苣	蒜香海帶根	綠豆湯	水果	782
11	9月	13 日	五	五穀雜糧飯	简乾扣肉	芋香白菜	客家小炒	黄瓜魚丸湯	優酪乳	769
12	9月	16 日	1	米飯	麻香杏鮑雞	青江飽菇	黄瓜鳥蛋	餛飩湯	水果	765
13	9月	18日	Щ	打滷麵	香菇肉羹肉片料	韭菜豆芽	蛋丸	椪餅	乳品	754
14	9月	19 日	四	地瓜飯	香酥魚	風味花菜	鐵板豆腐	冬瓜茶	水果	778
15	9月	20 日	五	五穀雜糧飯	鴿蛋燴什錦	蒜香四季豆	堅果豆干丁	三菇鮮湯	優酪乳	761
16	9月	23 日	1	米飯	紅燒排骨	秀菇美生菜	滷海带三拼	什錦白菜湯	水果	769
17	9月	24 日	1	紅藜飯	甜椒肉條	彩繪山藥	鴻禧油菜	蘿蔔貢丸湯	餐點	766
18	9月	25 日	Щ	鍋貼	脆皮雞排	玉兔包	薑絲白菜	酸辣湯	乳品	748
19	9月	26 日	四	地瓜飯	北平烤鴨	炒四寶	清炒櫛瓜	八寶甜湯	水果	774
20	9月	27 日	五	五穀雜糧飯	椰香咖哩雞	鮮菇莧菜	香腸	海带芽蛋花湯	奶酪	769
21	9月	30 日	1	米飯	和風燒肉	風味小黄瓜	紅蘿蔔炒蛋	四神湯	水果	761

備註:1. 遇特殊狀況(如颱風、退貨、物價上揚)變動食譜

2. 水果係暫定 3. 紅色為有機蔬菜