111 年 3 月 勝利 國小午餐

國小午餐食譜 食譜設計:李佩玲

本校一律使用國產豬肉禽肉及CAS認證食材

																			• •	• •	
No	日		期		星期	主食	副食一	副食二	副食三	湯	水果/ 乳品	蛋白質	脂肪	醣類	熱量	主食	豆魚 肉蛋	蔬菜	堅果 油脂	水果 /糖	奶類
1	3	月	1	日		糙米飯	水晶蒼蠅頭	三色玉米	金菇絲瓜	料 式 <i></i>	水果	35	27	98	771	4.8	3.4	1.2	2	1.3	0
2	3	月	2	日	三	麵線	當歸雞腿湯	烤番薯	蒜香大陸妹	芋頭麻糬麵包		26	13	87	566	5.5	2	0.8	0.6	0	0
3	3	月	3	日	四	糙米飯	大頭菜滷肉	韓式雜菜	燴白菜	花瓜雞湯	乳品	37	31	94	796	5	2.5	1.3	2	0	1
4	3	月	4	日	五	糙米飯	香酥魚	番茄豆腐	有機蔬菜	紅豆紫米	水果	29	27	103	768	5.5	2.4	1	3	1	0
5	3	月	7	日		小米飯	粉蒸肉	高麗菜	有機蔬菜	酸辣湯		28	23	74	607	4.5	2.5	1.2	2	0	0
6	3	月	8	日	<u> </u>	糙米飯	三杯雞	什錦黃瓜	茄香菠菜	豆豆排骨湯	水果	25	16	93	614	4.5	2	2	1.2	1	0
7	3	月	9	日	三	米食	咖哩炒飯	豬排	綠花甜不辣	餛飩湯		34	30	94	781	6	3	0.8	3	0	0
8	3	月	10	日	四	糙米飯	奶香燉雞	三色海带根	鮪魚銀芽	菇菇湯	乳品	39	32	94	820	5	2.8	1.4	2	0	1
9	3	月	11	日	五	五穀飯	蠔油鮮菇扒豆腐	起司燴蛋	有機蔬菜	味噌河蜆湯	水果	23	20	88	622	4	2	1	2	1.5	0
10	3	月	14	日		小米飯	和風燒肉	燴玉米	三杯菇	刈菜雞湯		27	21	81	615	5	2.3	1.1	1.8	0	0
11	3	月	15	日	<u> </u>	糙米飯	香酥雞腿	有機蔬菜	番茄炒蛋	大頭菜湯	水果	29	29	81	700	4	2.8	1.2	3	1	0
12	3	月	16	日	三	細白麵	番茄豬肉麵	蘆筍雞絲	珍珠丸子X2	麵包 化生 <i>海市排</i> 用		31	23	81	652	5	2.8	1.1	1.8	0	0
13	3	月	17	日	四	糙米飯	照燒雞	檸香花椰	活力菠菜	湯	乳品	31	28	79	694	4	2	1.4	2	0	1
14	3	月	18	日	五	糙米飯	泡菜鮮魚	豆薯炒蛋	有機蔬菜	紫菜魚羹湯	水果	25	19	96	653	5	2	1.1	1.8	1	0
15	3	月	21	日	_	紅藜飯	咖哩雞	金雕高麗菜	有機蔬菜	蕃茄蛋花湯		24	20	74	573	4.5	2	1.3	2	0	0
16	3	月	22	日	<u> </u>	糙米飯	瓜子肉燥	燴冬瓜	韓式銀芽	牛蒡雞湯	水果	26	21	81	617	4	2.4	1.2	1.8	1	0
17	3	月	23	日	三	米食	海鮮粥	什錦蜜豆干	豆瓣小瓜	花捲饅頭		22	17	68	509	4.2	1.8	1	1.5	0	0
18	3	月	24	日	四	糙米飯	香酥雞	番茄炒蛋	有機蔬菜	佛跳牆湯	乳品	37	37	82	808	4.2	2.8	1.3	3	0	1
19	3	月	25	日	五	香鬆飯	香菇蒸蛋	蒲燒魚	白菜滷	味噌湯	水果	25	19	80	591	4	2.3	1	1.5	1	0
20	3	月	28	日		小米飯	蜜汁豬腳	洋蔥炒蛋	蒜香大陸妹	冬瓜蛤蜊雞湯		26	22	65	561	4	2.4	1	2	0	0
21	3	月	29	日		糙米飯	鳳梨雞丁	蔬菜粉絲	有機蔬菜	紫菜蛋花湯	水果	25	20	96	662	5	2	1.1	2	1	0
22	3	月	30	日	三	漢堡麵包	香酥雞排	蔬菜粉絲	小黄瓜	珍珠麥茶		0	0	0	0					0	0
23	3	月	31	日	四	糙米飯	栗子排骨	玉米甜椒	培根炒高麗菜	山藥雞湯	乳品	33	28	95	766	5.2	2	1	2	0	1

^{**}食譜品項可能因天候因素有所異動**