103年12月 日新.新興 國小午餐食譜

供應人數:日新國小 800 人; 新興國小 830 人 營養師的話 NO 星期 主食 副食一 副食二 副食三 湯 水果 日期 12月1日 米 飯 薑爆肉絲 雙色高麗菜 玉米菠菜 三絲湯 台南的夏天很炎熱,蔬菜長不好,所以冬天 佛跳牆 雪菜干丁 香根花菜 才是許多在地蔬菜的盛產期,尤其是高麗 12月2日 米 飯 紅豆湯 水果 蒜香豇豆 菜、花椰菜、白菜等十字花科蔬菜,不但當 12月3日 麵線糊 醬沾米血 乳品 季、好吃,而且是公認的防癌好蔬菜。經常 12月4日 咖哩洋芋 炒油菜 一品鍋湯 米 飯 椒鹽蔬菜 進補的冬季更應該多吃這些在地蔬菜。 12月5日 米 飯 黄瓜魚粳 菊絲白菜 千金雞 高麗菜蛋花湯 12月8日 醬沾魚塊 碧蘭鮑菇 雙色白菜 玉米蛋花湯 米 飯 豆干,太黄會被懷疑加了皂黃、經久不壞會 12月9日 米 飯 海鮮蒸蛋 魚香花椰菜 樹子地瓜葉 白菜雞湯 水果 怕加防腐劑、太白呢又怕被漂白,說到漂白 酸辣湯 12月10日 湯餃 感性滷味 花捲饅頭 呢,豆芽菜更是第一懷疑對象。最近被爆的 12月11日 米 飯 麻油蛋麵線 四蔬高麗菜 海芽味噌湯 白玉海苔 漂白.染色.凝固劑.防腐劑問題好像都跟豆製 12月12日 米 飯 香蔥滷肉 螞蟻上樹 燙青菜 蛤蜊冬瓜湯 品有關,不禁讓我們擔心午餐的食材是否有 10 米 飯 蔥爆肉 銀芽雞絲 燴 菠 菜 白菜魚湯 問題。其實過氧化氫漂白劑、皂黃和瘦肉精 12月15日 11 米 飯 髮菜羹 炒四寶 青江木耳 泡菜火鍋湯 水果 都可以用非常簡單的方法加以測試,我們的 12月16日 鮭魚鬆 麻薑木耳 食材也都會經過這些簡單的測試。至於比較 13 12月17日 輕燴黃瓜 紫菜蛋花湯 乳品 鮭魚飯 複雜的檢驗,我們除了會要求送驗證明以外 12月18日 米 飯 三杯腰花雞 叉燒油菜 雙色高麗菜 花菜丸片湯 14 也會不定期抽檢,因此午餐是相對安全的。 蘿蔔燒肉 蠔菇萵苣 12月19日 米 飯 培根烘蛋 青菜豆腐湯 15 12月20日 大滷麵 雞薯雙味 香辣大頭菜 銅鑼燒 16 日新(日新運動會) 16 12月22日 大滷麵 雞薯雙味 香辣大頭菜 銅鑼燒 新興(日新補假) 米 飯 特里亞其 泡芙白菜 12月23日 貝珠冬瓜 蘿蔔排骨湯 17 水果 製作傳統豆花.豆腐和豆干的過程需要添加硫 刈包 白菜滷 12月24日 京醬肉絲 八寶粥 18 酸鈣,因此被認為是補充鈣質的來源。但是 海带結燒素肉 19減碳 12月25日 炒什錦 麻香油菜 鮮魚湯 米 飯 「(冷凍)三色豆花」和「盒裝嫩豆腐」的製作 米 飯 蕃茄炒蛋 塔香海帶根 菠菜豬肝湯 過程並不需要添加鈣來凝固,因此這二種雖 12月26日 香酥海雞腿 然也有傳統豆腐的營養成分,但鈣質卻很 炒米粉 蒜苗香腸片 菇炒四季 浮水魚粳 12月27日 海鮮豆腐煲 蒜香菠菜 酸菜肚片湯 少,因此不喝牛奶的人選擇豆腐的時候應該 米 飯 沙茶冬粉 12月29日 紅蘿蔔炒蛋 黄瓜魚丸湯 要優先選用傳統豆花.豆腐和豆干,才可以多 米 飯 瓜仔雞 培根花椰菜 水果 12月30日 攝取到鈣質。 麻油雞飯 豆薯蛋花湯 24 12月31日 鮮菇燜筍 毛豆莢 乳品

備註:	2. 3. 4.	用餐狀況或建議請電 遇特殊狀況(如颱風 水果係暫定。	16、12/25 供應減碳蔬食餐。 電校內分機,或利用後附的狀況與意見反明 風、退貨、物價上揚)變動食譜。 C肉品,附有證明並不定期抽驗瘦肉精。	·表傳到午餐辦公室。				
		7 700 700 700 700 700 700 700 700 700 7		年班 用餐意見反應;	表			
					日期:	年	月	E
	日期	菜名或		狀 況 或 建 議				
		水果. 乳品	从 					
-								

導師簽名: