## 105年5月 日新.新興 國小午餐食譜

供應人數:日新國小 850人; 新興國小 900人 副食一 水果 營養師的話 NO 日期 星期 主食 副食二 副食三 湯 青菜丸片湯 5月2日 米飯 蒜泥白肉 小黄瓜拌雞絲 培根高麗菜 「粄條」和「米粉」都是米作成的,跟麵粉 照燒雞排 彩椒青江 5月3日 玉米蛋花湯 水果 米飯 蛤蜊絲瓜 做成的「麵」不一樣。我們台灣不生產麵粉 乳品 醬沾米血 5月4日 美濃粄條 豆干海带 都要從國外進口,相對於「麵條」和「麵包」, 綠豆湯 米飯 蘿蔔燒素肉 洋蔥炒蛋 泡芙白菜 水果 5月5日 「叛條」和「米粉」是減碳的在地食材呢。 雞肉絲料 南瓜炒肉絲 塔香海茸 餛飩湯 5月6日 雞肉飯 蔥爆肉 芊燒白菜 蒜香豇豆 什錦菇湯 雞肉是一種白肉,相對於豬肉等紅肉,白肉 5月9日 米飯 5月10日 沙茶空心菜 黄瓜排骨湯 米飯 蔥油淋雞 蔥油銀芽 水果 對我們的心血管比較好。蔥油雞是用大量的 5月11日 海產粥湯飯 醬拌抄手 蔥薑蒜泡煮出來的一道菜,肉質嫩,不加油 鍋貼 乳品 米飯 開陽瓠瓜 山藥枸杞湯 更多一份健康,泡煮雞肉的湯汁鮮香濃郁, 5月12日 香滷素肉 月見莧菜 水果 特里亞其 醋溜紅蘿蔔 蠔菇青江 海菜蛋花湯 相信它渗到豆芽菜中會讓芽菜更美味。 米飯 5月13日 10 5月16日 米飯 橙汁排骨 竹筍沙拉 泡芙白菜 冬瓜河蜆湯 夏天到了往往吃不下飯,喜歡吃點涼麵。天 11 5月17日 蒸 蛋 雙色高麗菜 青菜豆腐湯 水果 氣炎熱是細菌繁殖的好季節,當我們買冷 12 米飯 豆瓣魚丁 13 5月18日 麻醬涼麵 京醬肉絲 涼麵蔬菜料 黑輪湯 乳品 飲、涼拌菜、涼麵、果汁、冰品等這一類處 理完不需經過加熱的食物時,更要小心衛生 14 5月19日 米飯 玉米滑雞 脆瓜滷海結 叉燒油菜 味噌湯 水果 米飯 鹽酥百匯 香根花菜 翠玉絲瓜 南瓜濃湯 安全。 15減碳 5月20日 芙蓉湯 5月23日 滷花生豬腳 銀芽雞絲 青花沙拉 16 米飯 鮪魚、鮭魚等深海魚類的魚油中含有非常豐 米飯 糖醋魚丁 竹筍炒肉絲 蒜香空心菜 紫菜蛋花湯 5月24日 水果 17 富的 EPA 和 DHA, EPA 和 DHA 是二種極長 乳品 鍋燒意麵 滷番 酥炸南瓜 5月25日 18 鏈的不飽和脂肪酸,對我們的眼睛、頭腦和 蠔油雞翅 蕃茄豆腐湯 黄瓜三色 水果 5月26日 米飯 小炒豇豆 19 心血管健康非常有益,但是有些人會覺得它 燴 莧 菜 20減碳 鮪魚聰明蛋 鮮菇燜筍 三色白菜湯 5月27日 米飯 的魚腥味比較重。洋蔥可以去除腥味,又含 海帶小卷 干貝蘿蔔粥 5月28日 刈包 酸菜肉片 花生糖粉 誤植 21 六 有豐富的含硫植化素,用它來料理鮪魚和鮭 白菜魚湯 5月30日 米飯 咖哩小肉丁 菜脯蛋 甜不辣高麗菜 魚既能去腥又營養,一舉二得。

備註: 1. 5/5、5/12、5/20、5/27 供應減碳蔬食餐。

米飯

5月31日

2. 5/2 高麗菜、5/5 蚵白菜、5/10 空心菜為在地有機蔬菜。

水果

竹筍排骨湯

3. 用餐狀況或建議請電校內分機,或利用後附的狀況與意見反映表傳到午餐辦公室。

玉米肉末

4. 遇特殊狀況(如颱風、退貨、物價上揚)變動食譜。

三杯雞

5. 水果係暫定。

炒油菜

6. 本校採用檢驗合格之肉品,附有證明並不定期抽驗瘦肉精。

## 南區新興國小\_\_\_年\_\_\_班 用餐意見反應表

日期: 年 月 日

日期	菜名或水果.乳品	狀 況 或 建 議

導師簽名: