



【本校未使用輻射污染食品】

日期	星期	主食	主菜	副菜	汤	粥	全蛋	豆类	蔬菜	水果	坚果
----	----	----	----	----	---	---	----	----	----	----	----

日期	星期	主食	主菜	副菜	湯	附餐	金針雞湯	豆苗湯	蔬菜	油麵	熱湯
8/30	五	白飯 白米	咖哩豬 豬肉、洋芋、洋葱、煮	義式番茄豆腐 豆腐、番茄、玉米、煮	標章青菜 (深綠)	香菇雞湯 蘿蔔、香菇、雞肉	5.7	2.3	2.3	2.2	728
9/2	一	特調 海鮮 筆管麵 筆管麵、●魷魚、●小蝦仁、蔬菜	烤 翅小 腿×2 翅小腿×2、烤	▲洋薯肉丸 豬肉丸、洋芋、毛豆、燒	有機青菜	柴魚味噌湯 豆腐、海苔、味噌	5.6	2.3	2.2	2.4	728
3	二	白飯 白米	海苔燒豬 豬肉、蘿蔔、海苔粉、燒	蒸 蛋 ●雞蛋、蔬菜、蒸	有機青菜	玉米濃湯 玉米、洋芋、●雞蛋	水果	5.6	2.4	2.2	731
4	三	白飯 白米	香草燉雞 雞肉、洋葱、番茄、燉	高麗炒鹹豬肉 高麗菜、自製鹹豬肉、蔬菜、炒	標章青菜 (深綠)	雙菇肉絲湯 蔬菜、金針菇、鮮菇、豬肉	5.6	2.3	2.2	2.2	719
5	四	雜糧有機飯 有機白米、雜糧米	京醬豬肉 豬肉、鮮菇、小黃瓜、煮	烤醬玉米雞 雞肉、玉米、蔬菜、煮	有機青菜	關東煮湯 泡豆腐、金針菇、海帶	水果	5.7	2.4	2.1	740
6	五	白飯 白米	飄 香 滷 雞 腿×1 雞腿×1、滷	彩蔬黑干 黑干、玉米筍、彩椒、燒	標章青菜 (深綠)	紅燒排骨湯 洋葱、蘿蔔、番茄、排骨	5.7	2.3	2.1	2.4	732
9	一	上 海 招牌 菜飯 白米、綠色蔬菜、鹹豬肉、香菇	蒲燒魚×1 ●魚排×1、蒸	泡菜春川雞 雞肉、大白菜、年糕、蔬菜、炒	有機青菜	酸辣清湯 豆腐、肉絲、●雞蛋、蔬菜	5.7	2.4	2.2	2.3	738
10	二	麥片飯 白米、麥片	芝麻醬雞肉 雞肉、蘿蔔、●芝麻、燒	蒜味肉絲高麗 高麗菜、豬肉、蔬菜、蒜、炒	有機青菜	筍香排骨湯 竹筍、蔬菜、排骨	水果	5.6	2.3	2.1	721
11	三	白飯 白米	滷豬腳 豬肉、豬腳、蔬菜、滷	南瓜雞 南瓜、雞肉、蔬菜、燒	標章青菜 (深綠)	金針雞湯 金針花、雞肉、金針菇	5.7	2.4	2.1	2.3	735
12	四	有機白飯 有機白米	香 滷 翅小 腿×2 翅小腿×2、滷	蝦 仁 什錦粉絲煲 粉絲、高麗菜、●小蝦仁、絞肉、蔬菜、炒	有機青菜	一 涼 一 綠 豆 仙草 奶露 綠豆、仙草蜜、●奶粉、奶茶	水果	5.8	2.4	2.1	738
13	五	糙米飯 白米、糙米	沙嗲豬 豬肉、洋芋、蔬菜、燒	★炸 雞 米 花×3 雞肉×3、炸	標章青菜 (深綠)	麵線羹 麵線、竹筍、木耳	5.8	2.3	1.9	2.2	725
16	一	白飯 白米	中秋柚香雞 雞肉、蘿蔔、柚子醬、燒	莎莎醬肉片 肉片、洋葱、番茄、玉米、煮	有機青菜	洋芋排骨湯 洋芋、排骨、薑仁	5.6	2.4	2.2	2.3	731
17	二	~~ 中 秋 佳 節 愉 快 ~~									
18	三	燕麥飯 白米、燕麥	B3Q 雞排×1 雞排×1、烤	瓜仔蒸肉餅 絞肉、豆腐、南瓜、蔬菜、蒸	標章青菜 (深綠)	鮮蔬金菇湯 蔬菜、鮮菇、金針菇	5.7	2.3	2.2	2.4	735
19	四	有機白飯 有機白米	蒸 蛋 ●雞蛋、蔬菜、蒸	日式咖哩豆皮 豆皮、洋芋、蘋果、燒	有機青菜	一 涼 一 紅豆 醇奶 紅豆、麥片、●奶粉	水果	5.7	2.3	2.1	723
20	五	【焗 烤】 茄汁紅醬 義 大 利 麵 麵、番茄、絞肉、蔬菜、●起司	柴香雞丁 雞肉、蘿蔔、柴魚片、煮	烤 豬 肉 條×3 豬肉條×3、烤	標章青菜 (深綠)	羅宋湯 番茄、蔬菜、湯排	5.6	2.3	2.2	2.3	723
23	一	小米飯 白米、小米	麻油燒魚 ●魚肉、洋葱、青蔥、燒	茶 碗 蒸 ●雞蛋、蔬菜、蒸	有機青菜	一 涼 一 摩摩喳喳 芋頭、地瓜、西谷米、椰漿	5.6	2.4	2.2	2.3	731
24	二	白飯 白米	★香 酥 小 雞 腿×2 翅小腿×2、炸	蘿蔔燒肉 豬肉片、蘿蔔、蔬菜、炒	有機青菜+ 有機菇	小魚味噌湯 豆腐、洋葱、●小魚乾、味噌	水果	5.5	2.4	2.2	733
25	三	紅藜飯 白米、紅藜	馬鈴薯燉肉 豬肉、洋芋、燒	和風鮮蔬雞 雞肉、蔬菜、玉米筍、煮	標章青菜 (深綠)	肉骨茶湯 蔬菜、湯排、肉骨茶包	5.7	2.4	2.1	2.4	740
26	四	櫻 花 蝦 肉絲 油飯 糯米、有機白米、豬肉、香菇、麵輪、 ●櫻花蝦	糖醋雞丁 雞肉、洋葱、彩椒、燒	▲海鮮捲×2 ●海鮮捲(魚漿製品)×2、烤	有機青菜	香菇赤肉羹 香菇、肉絲、白菜、蔬菜	水果	5.6	2.3	1.9	716
27	五	五穀飯 白米、五穀米	滷香肉排×1 豬排×1、滷	沙嗲粉絲煲 豆芽菜、冬粉、絞肉、蔬菜、炒	標章青菜 (深綠)	紫菜蛋花湯 ●雞蛋、紫菜、蔬菜	5.8	2.3	2.1	2.3	735
30	一	白飯 白米	★酥炸雞排×1 雞排×1、炸	堅果粟米肉茸 玉米、絞肉、蔬菜、毛豆、●堅果、炒	有機青菜	榨菜肉絲湯 榨菜、肉絲、金針菇	履歷豆奶				
		主要種類(次/月)		主菜食材特性分析(次/月)		副菜食材特性分析(次/月)		其它分析(次/月)			
		蛋豆製品 1次	魚肉種類 2次	豬肉 7次	雞肉 11次	生鮮食材 21次	調理肉品/加工品 0次	生鮮食材 19次	▲調理加工品 2次	★油作品 3次	甜湯 3次