

# 庫懋 食品企業社

屏東縣屏東市明正國中 113年5月營養午餐菜單



日期	星期	主食	經典主菜	副菜	解膩食蔬	主廚湯品	註	喝熱湯	喝甜湯
5月1日	週三	白米飯	蠔油滷腿丁(滷) 	什錦粉條堡(炒)	季節時蔬	金針肉絲湯	水果		835
5月2日	週四	薏仁飯	<b>美式炸雞翅(炸)</b>	麻婆豆腐(燴)	有機蔬菜	芹香雙蘿湯			777
5月3日	週五	<b>眷村麻醬麵</b>	麻醬肉燥(滷)	客家小炒(炒)	季節時蔬	紫菜蛋花湯			832
5月6日	週一	白米飯	黑胡椒肉片(炒) 	西紅柿炒蛋(炒)	季節時蔬	雪片蔬菜湯			795 841
5月7日	週二	胚芽飯	<b>厚切日式豬排(炸)*1</b> 	香嫩豆腐(燴)	季節時蔬	香根玉米湯		綠豆地瓜湯	778 822
5月8日	週三	白米飯	塔香杏鮑雞丁(炒)	肉片壽喜燒(煮) 	季節時蔬	番茄蛋花湯	水果		813 858
5月9日	週四	<b>蘑菇義大利麵</b>	蘑菇義式肉醬(燴)	免焗檸檬二節翅(滷) 	有機蔬菜	田園蔬菜湯			832 879
5月10日	週五	麻油炒飯	剝皮辣椒雞(煮)	九年級糕粽 	季節時蔬	海芽豆腐湯			775 826
5月13日	週一	麥片飯	筍乾燒肉(燒)	開陽黃金蛋(炒)	季節時蔬	蔬菜什錦湯			764
5月14日	週二	白米飯	<b>香煎黃金肉排(煎)</b>	螞蟻上樹(炒)	季節時蔬	海芽味噌湯			767
5月15日	週三	蠔油炒飯	日式茶碗蒸(蒸)	韓式年糕(炒)	季節時蔬	<b>四神湯</b>	牛奶		965
5月16日	週四	白米飯	茴香燒子排(滷)	<b>蔬菜雞蛋煎餅(煎)</b>	有機蔬菜	鮮筍肉絲湯	水果		879
5月17日	週五	白米飯	杏鮑炒胸丁(炒)	肉末玉米(炒)	季節時蔬	油腐粉絲湯			795
5月20日	週一	沙茶燴飯	沙茶豬柳(燴)	<b>地瓜薯餅拼盤(炸)</b>	季節時蔬	蘿蔔肉絲湯			868 856
5月21日	週二	<b>古早味麵線糊</b>	蔥爆雞丁(炒) 	滷香干丁(滷)	季節時蔬	<b>麵線糊</b>		銀耳蓮子湯	661
5月22日	週三	糙米飯	<b>脆皮炸雞腿(炸)*1</b> 	雙醬蔞豉豆腐(燴)	季節時蔬	薑絲紫菜湯	水果		841 837
5月23日	週四	飯湯	蒜味香根肉排(煮)	<b>酸菜拼刈包(蒸)</b>	有機蔬菜	鍋燒飯湯			866
5月24日	週五	燕麥飯	椒鹽杏鮑雞柳(炒)	<b>翡翠蒸蛋(蒸)</b>	季節時蔬	高麗菜香菇湯	豆漿		831 769
5月27日	週一	茄汁炒飯	<b>鹹酥雞丁(炸)</b>	肉末油腐(滷)	季節時蔬	<b>酸辣湯</b>			888
5月28日	週二	胚芽飯	客家紅蔥雞(炒)	玉米三色(炒)	季節時蔬	東白雪片湯			783
5月29日	週三	白米飯	蔥燒排骨(滷) 	<b>甘梅地瓜條(炸)</b> 	季節時蔬	藥膳肉絲湯	水果		894
5月30日	週四	白米飯	<b>紅燒鮮魷(煮)</b> 	豬柳雙花菜(炒)	有機蔬菜	筍絲排骨湯			743
5月31日	週五	燕麥飯	嫩炒雞丁(炒)	蔥燒豆腐(燴)	季節時蔬	金針香菇湯			765

【庫懋食品企業社】

服務專線：(08)7223875、(08)7223281

※本廠使用肉類及其製品產地皆為台灣

營養師：陳育煌

午餐秘書：

主任：

校長：



屏東縣屏東市明正國中 113年5月第 2 週學生午餐食譜(外訂桶餐)

供應人數： 1000 人

\*食材確認合格打√，不合格打X

供應廠商: 庫懋食品企業社 連絡電話: 08-7223875

半成品用藍色註記；炸物用紅色註記

供應廠商: 庫懋食品企業社

供應廠商電話: (08)7223875、(08)7223281

日期	5月6日 星期一				5月7日 星期二				5月8日 星期三				5月9日 星期四				5月10日 星期五			
項目	菜名/烹調法	材料	每人(g)	資源廠商	菜名/烹調法	材料	每人(g)	資源廠商	菜名/烹調法	材料	每人(g)	資源廠商	菜名/烹調法	材料	每人(g)	資源廠商	菜名/烹調法	材料	每人(g)	資源廠商
主食	白米飯	白米(生)	110	甫洲實業	胚芽飯	白米(生)	95	甫洲實業	白米飯	白米(生)	110	甫洲實業	蘑菇義大利麵	麵食	350	大發興食品有限公司	麻油炒飯	白米(生)	110	甫洲實業
						胚芽(生)	15	甫洲實業										麻油		鴻發行
主菜	(炒)黑胡椒肉片	洋蔥	25	許永霖	(炸)厚切日式豬排 * 1	豬排	75	四華旺食品有限公司	丁(炒)塔香杏鮑雞	雞丁(少骨)	80	大發興家禽行	蘑菇醬(燴)式肉	蘑菇醬	適量	合懋商行	(煮)剝皮辣椒雞	剝皮辣椒	適量	鴻發行
		肉片	75	庫懋食品企業社		青花菜	25	福新食品有限公司		九層塔	適量	葉素惠		絞肉	65	大發興食品有限公司		雞丁(骨)	75	大發興家禽行
		醬油	適量	金寶順商行						辣椒(干)	適量	鴻發行		番茄醬	適量	金寶順商行		白蘿蔔	40	許永霖
		黑胡椒粒	適量	鴻發行						杏鮑菇	15	許永霖		洋蔥	30	許永霖				
副食一	(炒)西紅柿炒蛋	番茄	35	許永霖	(燴)香嫩豆腐	豆瓣醬	適量	金寶順商行	(煮)肉片壽喜燒	肉片	10	庫懋食品企業社	翅(滷)二節	紅蘿蔔	15	許永霖	九年級:糕粽餐 蛋糕 粽子			
		雞蛋	55	吳昭蛋行		醬油	適量	金寶順商行		白蘿蔔	35	許永霖		二節翅	60	大發興食品有限公司				
		青蔥	適量	陳秋乙		豆腐(非基改)	60	千珍豆腐行		紅蘿蔔	15	許永霖		青花菜	20	福新食品有限公司				
						洋蔥	35	許永霖		豆皮(非基改)	10	宇你旺泰需食材行								
蔬菜	季節時蔬	青菜	90	許永霖	季節時蔬	青菜	85	許永霖	季節時蔬	青菜	75	許永霖	有機蔬菜	有機蔬菜	85	王重鈞	季節時蔬	青菜	90	許永霖
		薑蒜	適量	陳藝芳		薑蒜	適量	陳藝芳		薑蒜	適量	陳藝芳		薑蒜	適量	陳藝芳		薑蒜	適量	陳藝芳
湯	雪片蔬菜湯	大白菜	20	許永霖	香根玉米湯	香菜	適量	葉素惠	番茄蛋花湯	番茄	35	許永霖	田園蔬菜湯	高麗菜	20	許永霖	海芽豆腐湯	海芽(濕重)	10	許詠修
		小魚干	適量	葉素惠		玉米塊(非基改)	20	明祥行		雞蛋	10	吳昭蛋行		香菜	適量	葉素惠		豆腐(非基改)	15	千珍豆腐行
		雞蛋	10	吳昭蛋行						香菜	適量	葉素惠		紅蘿蔔	15	許永霖				
		紅蘿蔔	10	許永霖						蒜片	適量	陳藝芳		肉絲	5	庫懋食品企業社				
甜湯	綠豆地瓜湯	綠豆	15	鴻發行	綠豆地瓜湯	綠豆	15	鴻發行	綠豆地瓜湯	綠豆	15	鴻發行	綠豆地瓜湯	綠豆	15	鴻發行	綠豆地瓜湯	綠豆	15	鴻發行
		地瓜	10	*****		地瓜	10	*****		地瓜	10	*****		地瓜	10	*****		地瓜	10	*****
水果				水果				水果	水果	1		水果				水果				
豆漿				豆奶				豆奶				豆奶				豆奶				
牛奶				牛奶				牛奶				牛奶				牛奶				
營養供應比例	年級	鹹湯	甜湯	營養供應比例	年級	鹹湯	甜湯	營養供應比例	年級	鹹湯	甜湯	營養供應比例	年級	鹹湯	甜湯	營養供應比例	年級	鹹湯	甜湯	
	全穀雜糧類(份)	5.5	6.4		全穀雜糧類(份)	5.8	6.4		全穀雜糧類(份)	5.5	6.4		全穀雜糧類(份)	6.0	7.0		全穀雜糧類(份)	5.5	6.4	
	豆魚蛋肉類(份)	3.3	3.1		豆魚蛋肉類(份)	2.9	2.9		豆魚蛋肉類(份)	2.7	2.6		豆魚蛋肉類(份)	3.3	3.2		豆魚蛋肉類(份)	3.1	2.9	
	蔬菜類(份)	1.8	1.5		蔬菜類(份)	1.6	1.6		蔬菜類(份)	1.9	1.5		蔬菜類(份)	1.9	1.5		蔬菜類(份)	1.6	1.5	
	水果類(份)				水果類(份)				水果類(份)	1.0	1.0		水果類(份)				水果類(份)			
	乳品類(份)				乳品類(份)				乳品類(份)				乳品類(份)				乳品類(份)			
	油脂與堅果種子類(份)	3.0	3.0		油脂與堅果種子類(份)	3.0	3.0		油脂與堅果種子類(份)	3.0	3.0		油脂與堅果種子類(份)	3.0	3.0		油脂與堅果種子類(份)	3.0	3.0	
熱量(大卡)	794.9	837.8	熱量(大卡)	778.0	821.9	熱量(大卡)	813.0	854.7	熱量(大卡)	831.9	876.4	熱量(大卡)	774.9	822.1						
營養師：陳育煌				午餐秘書：				主任：				校長：								

※本廠使用肉類及其製品產地皆為台灣

\*每日供應三菜一湯，若遇特殊情形(如颱風天、缺貨、停水【電】)請校方午秘委員允許廠商更改菜單，謝謝！

\*隔週附涼湯一次，若天氣轉涼，請校方允許涼湯變更為熱湯，謝謝！

\*每星期一次水果

\*每星期一次有機蔬菜

\*每月一次乳品

屏東縣屏東市明正國中 113年5月第 3 週學生午餐食譜(外訂桶餐)

供應人數： 1000 人

\*食材確認合格打√，不合格打×

供應廠商: 庫懋食品企業社 連絡電話: 08-7223875

半成品用藍色註記；炸物用紅色註記

供應廠商: 庫懋食品企業社

供應廠商電話: (08)7223875、(08)7223281

日期	5月13日星期一				5月14日星期二				5月15日星期三				5月16日星期四				5月17日星期五									
項目	菜名/烹調法	材料	每人(g)	資源廠商	菜名/烹調法	材料	每人(g)	資源廠商	菜名/烹調法	材料	每人(g)	資源廠商	菜名/烹調法	材料	每人(g)	資源廠商	菜名/烹調法	材料	每人(g)	資源廠商						
主食	麥片飯	白米(生)	95	甫洲實業	白米飯	白米(生)	110	甫洲實業	蠔油炒飯	蠔油		鴻發行	白米飯	白米(生)	110	甫洲實業	白米飯	白米(生)	110	甫洲實業						
		麥片(生)	15	甫洲實業																						
主菜	(燒) 筍乾燒肉	筍乾	25	鴻發行	排(煎) 香煎黃金肉	豬排	80	中華食品有限公司	日式茶碗蒸 (蒸)	雞蛋	65	吳昭蛋行	茴香燒子排 (酒)	中排	35	中華食品有限公司	(炒) 杏鮑炒胸丁	杏鮑菇	15	許永霖						
		肉角	80	中華食品有限公司																						
		紅蔥片	適量	鴻發行																						
副食一	(炒) 開陽黃金蛋	紅蘿蔔	10	許永霖	媽蟻上樹 (炒)	粉絲	10	合懋商行	韓式年糕 (炒)	韓式辣椒醬	適量	合懋商行	蔬菜雞蛋煎餅 (煎)	紅蘿蔔	10	許永霖	肉末玉米 (炒)	玉米粒(非基改)	40	明祥行						
		大白菜	55	許永霖		紅蘿蔔	12	許永霖		年糕條	35	總祥食品行		高麗菜	20	許永霖		絞肉	15	永新食品有限公司						
		雞蛋	20	吳昭蛋行		高麗菜	35	許永霖		山東白菜	40	許永霖		雞蛋	40	吳昭蛋行		紅蘿蔔	10	許永霖						
						絞肉	10	永新食品有限公司		紅蘿蔔	12	許永霖		麵粉	20	廣發有限公司		洋蔥	15	許永霖						
						醬油	適量	金寶順商行		豆皮(非基改)	20	宇你旺食品商行														
蔬菜	季節時蔬	青菜	75	許永霖	季節時蔬	青菜	85	許永霖	季節時蔬	青菜	85	許永霖	有機蔬菜	有機蔬菜	75	王重鈞	季節時蔬	青菜	75	許永霖						
		薑蒜	適量	陳藝芳		薑蒜	適量	陳藝芳		薑蒜	適量	陳藝芳		薑蒜	適量	陳藝芳		薑蒜	適量	陳藝芳						
湯	蔬菜什錦湯	紅蘿蔔	10	許永霖	海芽味噌湯	海帶芽(濕重)	20	許詠修	四神湯	四神中藥包	適量	合懋商行	鮮筍肉絲湯	鮮筍絲	25	許永霖	油豆腐粉絲湯	油豆腐(非基改)	10	千珍豆腐行						
		香菜	適量	葉素惠		味噌	適量	合懋商行		香菇干絲	0.04	合懋商行		肉絲	10	中華食品有限公司		粉絲	3	合懋商行						
		高麗菜	25	許永霖		青蔥	適量	陳秋乙		豆枝(非基改)	10	合懋商行						肉絲	5	中華食品有限公司	大白菜	35	許永霖			
		雞蛋	10	吳昭蛋行																						
甜湯																										
水果				水果				水果				水果	水果	1		水果										
豆漿				豆奶				豆奶				豆奶				豆奶										
牛奶				牛奶				牛奶	1			牛奶				牛奶										
營養供應比例	年級	鹹湯		營養供應比例	年級	鹹湯		營養供應比例	年級	鹹湯		營養供應比例	年級	鹹湯		營養供應比例	年級	鹹湯		營養供應比例						
	全穀雜糧類(份)	5.5			全穀雜糧類(份)	6.0			全穀雜糧類(份)	6.7			全穀雜糧類(份)	6.5			全穀雜糧類(份)	6.2								
	豆魚蛋肉類(份)	2.8			豆魚蛋肉類(份)	2.6			豆魚蛋肉類(份)	2.6			豆魚蛋肉類(份)	2.8			豆魚蛋肉類(份)	2.8								
	蔬菜類(份)	2.0			蔬菜類(份)	1.5			蔬菜類(份)	1.5			蔬菜類(份)	1.6			蔬菜類(份)	1.5								
	水果類(份)				水果類(份)				水果類(份)				水果類(份)	1.0			水果類(份)									
	乳品類(份)				乳品類(份)				乳品類(份)	1.0			乳品類(份)				乳品類(份)									
	油脂與堅果種子類(份)	3.0			油脂與堅果種子類(份)	3.0			油脂與堅果種子類(份)	3.0			油脂與堅果種子類(份)	3.0			油脂與堅果種子類(份)	3.0								
熱量(大卡)	763.7		熱量(大卡)	767.2		熱量(大卡)	965.4		熱量(大卡)	879.2		熱量(大卡)	795.0													
營養師：陳育煌				午餐秘書：				主任：				校長：														

※本廠使用肉類及其製品產地皆為台灣

\*每日供應三菜一湯，若遇特殊情形(如颱風天、缺貨、停水【電】)請校方午秘委員允許廠商更改菜單，謝謝！

\*隔週附涼湯一次，若天氣轉涼，請校方允許涼湯變更為熱湯，謝謝！

\*每星期一次水果

\*每星期一次有機蔬菜

\*每月一次乳品

屏東縣屏東市明正國中 113年5月第 4 週學生午餐食譜(外訂桶餐)

供應人數： 1000 人

\*食材確認合格打√，不合格打X

供應廠商: 庫懋食品企業社 連絡電話: 08-7223875

半成品用藍色註記；炸物用紅色註記

供應廠商: 庫懋食品企業社

供應廠商電話: (08)7223875、(08)7223281

日期	5月20日 星期一				5月21日 星期二				5月22日 星期三				5月23日 星期四				5月24日 星期五				
項目	菜名/烹調法	材料	每人(g)	資源廠商	菜名/烹調法	材料	每人(g)	資源廠商	菜名/烹調法	材料	每人(g)	資源廠商	菜名/烹調法	材料	每人(g)	資源廠商	菜名/烹調法	材料	每人(g)	資源廠商	
主食	沙茶燴飯	白米(生)	120	甫洲實業	古早味麵線糊	麵線	80	杰森製麵廠	糙米飯	白米(生)	95	甫洲實業	飯湯	白米(生)	130	甫洲實業	燕麥飯	白米(生)	95	甫洲實業	
												糙米(生)		15	甫洲實業						燕麥(生)
主菜	(燴)沙茶豬柳	油菜	40	許永霖	(炒)蔥爆雞丁	青蔥	適量	陳秋乙	(脆皮炸)脆皮炸雞腿	雞腿(骨)	125	*****	排(煮)蒜味香根肉	豬排	75	四喜社食品有限公司	柳(炒)椒鹽杏鮑雞	杏鮑菇	20	許永霖	
		豬柳	90	*****		雞丁(骨)	85	大發興家禽行		地瓜粉	適量	廣發有限公司		雞柳	60	大發興家禽行					
						香油	適量	鴻發行		青花菜	25	*****						洋蔥	20	許永霖	
						洋蔥	35	許永霖													
副食一	(炸)地瓜薯餅拼盤	地瓜	40	*****	(滷)滷香干丁	豆干丁(非基改)	45	千珍豆腐行	(燴)雙醬蔴豉豆腐	豆瓣醬	適量	金寶順商行	(蒸)酸菜拚刈包	酸菜	10	鴻發行	(蒸)翡翠蒸蛋	雞蛋	50	吳昭蛋行	
		薯餅	30	*****						醬油	適量	金寶順商行		刈包	40	佳宜食品有限公司		青蔥	適量	陳秋乙	
		青花菜	25	*****						豆腐(非基改)	70	千珍豆腐行		糖粉	適量	合懋商行		紅蘿蔔	20	許永霖	
										青蔥	適量	陳秋乙		花生粉	適量	合懋商行					
蔬菜	季節時蔬	青菜	85	許永霖	季節時蔬	青菜	75	許永霖	季節時蔬	青菜	90	許永霖	有機蔬菜	有機蔬菜	85	王重鈞	季節時蔬	青菜	90	許永霖	
		薑蒜	適量	陳藝芳		薑蒜	適量	陳藝芳		薑蒜	適量	陳藝芳		薑蒜	適量	陳藝芳		薑蒜	適量	陳藝芳	
湯	蘿蔔肉絲湯	蘿蔔	35	許永霖	麵線糊	乾木耳	0	合懋商行	薑絲紫菜湯	紫菜(濕重)	30	永順成行	鍋燒飯湯	雞蛋	5	吳昭蛋行	高麗菜香菇湯	高麗菜	35	許永霖	
		肉絲	10	*****		柴魚	1	合懋商行		薑絲	適量	鴻發行		肉絲	10	*****		紅蘿蔔	10	許永霖	
						高麗菜	26	許永霖		雞蛋	10	吳昭蛋行		大白菜	45	許永霖		香菇乾絲	1	合懋商行	
						紅蘿蔔	14	許永霖						紅蘿蔔	10	許永霖		肉絲	5	*****	
甜湯	銀耳蓮子湯	銀耳蓮子包	適量					銀耳蓮子湯	銀耳蓮子包	適量							銀耳蓮子湯	銀耳蓮子包	適量		
		芋頭	10	許永霖					芋頭	10	許永霖				芋頭	10		許永霖			
水果				水果				水果	1			水果				水果					
豆漿				豆奶				豆奶				豆奶				豆奶	豆漿	1			
牛奶				牛奶				牛奶				牛奶				牛奶					
營養供應比例	年級	鹹湯	甜湯	營養供應比例	年級	鹹湯	甜湯	營養供應比例	年級	鹹湯	甜湯	營養供應比例	年級	鹹湯	甜湯	營養供應比例	年級	鹹湯	甜湯		
	全穀雜糧類(份)	7.1	7.2		全穀雜糧類(份)	4.0			全穀雜糧類(份)	5.5	5.7		全穀雜糧類(份)	7.5			全穀雜糧類(份)	5.5	5.7		
	豆魚蛋肉類(份)	2.9	2.6		豆魚蛋肉類(份)	3.0			豆魚蛋肉類(份)	3.1	3.0		豆魚蛋肉類(份)	2.5			豆魚蛋肉類(份)	3.8	2.6		
	蔬菜類(份)	1.9	1.5		蔬菜類(份)	1.5			蔬菜類(份)	1.8	1.5		蔬菜類(份)	1.5			蔬菜類(份)	2.0	1.5		
	水果類(份)				水果類(份)				水果類(份)	1.0	1.0		水果類(份)				水果類(份)				
	乳品類(份)				乳品類(份)				乳品類(份)				乳品類(份)				乳品類(份)				
	油脂與堅果種子類(份)	3.0	3.0		油脂與堅果種子類(份)	3.0			油脂與堅果種子類(份)	3.0	3.0		油脂與堅果種子類(份)	3.0			油脂與堅果種子類(份)	3.0	3.0		
	熱量(大卡)	868.1	851.2		熱量(大卡)	661.0			熱量(大卡)	841.4	833.3		熱量(大卡)	865.5			熱量(大卡)	830.7	748.9		
營養師：陳育煌				午餐秘書：				主任：				校長：									

※本廠使用肉類及其製品產地皆為台灣

\*每日供應三菜一湯，若遇特殊情形(如颱風天、缺貨、停水【電】)請校方午秘委員允許廠商更改菜單，謝謝！

\*隔週附涼湯一次，若天氣轉涼，請校方允許涼湯變更為熱湯，謝謝！

\*每星期一次水果

\*每星期一次有機蔬菜

\*每月一次乳品

屏東縣屏東市明正國中 113年5月第 5 週學生午餐食譜(外訂桶餐)

供應人數： 1000 人

\*食材確認合格打√，不合格打X

供應廠商: 庫懋食品企業社 連絡電話: 08-7223875

半成品用藍色註記；炸物用紅色註記

供應廠商: 庫懋食品企業社

供應廠商電話: (08)7223875、(08)7223281

日期	5月27日星期一				5月28日星期二				5月29日星期三				5月30日星期四				5月31日星期五			
項目	菜名/烹調法	材料	每人(g)	資源廠商	菜名/烹調法	材料	每人(g)	資源廠商	菜名/烹調法	材料	每人(g)	資源廠商	菜名/烹調法	材料	每人(g)	資源廠商	菜名/烹調法	材料	每人(g)	資源廠商
主食	茄汁炒飯	番茄醬		金寶順商行	胚芽飯	白米(生)	95	南洲實業	白米飯	白米(生)	110	南洲實業	白米飯	白米(生)	110	南洲實業	燕麥飯	白米(生)	95	南洲實業
		白米(生)	130	南洲實業		胚芽(生)	15	南洲實業												
主菜	(炸)鹹酥雞丁	雞丁(純肉)	65	*****	客家紅蔥雞(炒)	紅蔥片	適量	鴻發行	蔥燒排骨(滷)	洋蔥	35	許永霖	紅燒鮮魚(煮)	洋蔥	15	許永霖	嫩炒雞丁(炒)	雞丁(骨)	85	大發興家畜行
		洋蔥	40	許永霖		雞丁(少骨)	95	大發興家畜行		中排肉	40	*****		杏鮑菇	15	許永霖		彩椒	15	許永霖
						醬油	適量	金寶順商行		肉角	55	*****		水蘆魚丁	90	國寶水產行		洋蔥	20	許永霖
						馬鈴薯	25	許永霖												
副食一	(滷)肉末油豆腐	絞肉	5	永新肉品貿易有限公司	玉米三色(炒)	玉米粒(非基改)	30	明祥行	甘梅地瓜條(炸)	地瓜	80	*****	豬柳雙花菜(炒)	豬柳	12	*****	蔥燒豆腐(燴)	洋蔥	15	許永霖
		油豆腐(非基改)	55	千珍豆腐行		洋蔥	20	許永霖		紅蘿蔔	10	許永霖		豆腐(非基改)	80	千珍豆腐行				
		醬油	適量	金寶順商行		紅蘿蔔	15	許永霖		青花菜	40	福順食品有限公司		絞肉	10	永新肉品貿易有限公司				
						絞肉	15	永新肉品貿易有限公司		白花菜	15	福順食品有限公司		紅蘿蔔	10	許永霖				
蔬菜	季節時蔬	青菜	90	許永霖	季節時蔬	青菜	75	許永霖	季節時蔬	青菜	80	許永霖	有機蔬菜	有機蔬菜	75	王重鈞	季節時蔬	青菜	75	許永霖
		薑蒜	適量	陳藝芳		薑蒜	適量	陳藝芳		薑蒜	適量	陳藝芳		薑蒜	適量	陳藝芳		薑蒜	適量	陳藝芳
湯	酸辣湯	乾木耳	0.05	合懋商行	東白雪片湯	山東白菜	35	許永霖	藥膳肉絲湯	藥膳包	適量	鴻發行	筍絲排骨湯	桶筍絲	20	鴻發行	金針香菇湯	金針乾	5	鴻發行
		肉絲	2	*****		雞蛋	15	吳昭蛋行		白蘿蔔	35	許永霖		龍骨	10	*****		香菇乾絲	適量	合懋商行
		豆腐(非基改)	20	千珍豆腐行		青蔥	適量	陳秋乙		肉絲	10	*****		香菜	適量	葉素惠		高麗菜	25	許永霖
		雞蛋	8	吳昭蛋行		紅蘿蔔	5	許永霖												
		醬油	適量	金寶順商行																
甜湯		紅蘿蔔	20	許永霖																
水果				水果				水果	水果	1		水果				水果				
豆漿				豆奶				豆奶				豆奶					豆奶			
牛奶				牛奶				牛奶				牛奶					牛奶			
營養供應比例	年級	鹹湯		營養供應比例	年級	鹹湯		營養供應比例	年級	鹹湯		營養供應比例	年級	鹹湯		營養供應比例	年級	鹹湯		
	全穀雜糧類(份)	6.5			全穀雜糧類(份)	6.2			全穀雜糧類(份)	7.0			全穀雜糧類(份)	5.5			全穀雜糧類(份)	5.5		
	豆魚蛋肉類(份)	3.8			豆魚蛋肉類(份)	2.6			豆魚蛋肉類(份)	2.6			豆魚蛋肉類(份)	2.6			豆魚蛋肉類(份)	3.0		
	蔬菜類(份)	1.5			蔬菜類(份)	1.5			蔬菜類(份)	1.5			蔬菜類(份)	1.9			蔬菜類(份)	1.6		
	水果類(份)				水果類(份)				水果類(份)	1.0			水果類(份)				水果類(份)			
	乳品類(份)				乳品類(份)				乳品類(份)				乳品類(份)				乳品類(份)			
	油脂與堅果種子類(份)	3.0			油脂與堅果種子類(份)	3.0			油脂與堅果種子類(份)	3.0			油脂與堅果種子類(份)	3.0			油脂與堅果種子類(份)	3.0		
	熱量(大卡)	887.6			熱量(大卡)	782.9			熱量(大卡)	893.6			熱量(大卡)	742.8			熱量(大卡)	765.4		
營養師：陳育煌				午餐秘書：				主任：				校長：								

※本廠使用肉類及其製品產地皆為台灣

\*每日供應三菜一湯，若遇特殊情形(如颱風天、缺貨、停水【電】)請校方午秘委員允許廠商更改菜單，謝謝！

\*隔週附涼湯一次，若天氣轉涼，請校方允許涼湯變更為熱湯，謝謝！

\*每星期一次水果

\*每星期一次有機蔬菜

\*每月一次乳品