

# 世敏便當

屏東明正國中11月營養午餐

日期	星期	主食	主菜	副菜	蔬菜	鹹湯	甜湯		鹹湯 熱量	甜湯 熱量
11/3	一	白米飯	筍干豬腳滷肉(滷)	四季焗干丁(炒)	季節 青菜	薑絲海芽湯			883	
11/4	二	胚芽米飯	泰式魚丁(炸)	滷味拼盤(滷)	有機 青菜	肉骨鮮菇湯			825	
11/5	三	夜市鐵板麵	里肌燒肉(滷)	冬瓜滷蛋(滷)	季節 青菜	粉絲湯		水果	951	
11/6	四	小米飯	蠔油腿肉(滷)	洋蔥炒肉絲(炒)	季節 青菜	菜頭肉絲湯			846	
11/7	五	白米飯	酥炸豬排(炸)	小黃瓜炒雞柳(炒)	季節 青菜	玉米濃湯		豆漿	970	
11/10	一	白米飯	墨西哥小棒腿(炸)	蔥爆高麗菜肉片(炒)	季節 青菜	金針玉米湯	冬瓜檸檬小紫蘇		872	877
11/11	二	胚芽米飯	泰式打拋肉(炒)	時蔬滷雞(滷)	有機 青菜	絲瓜湯	冬瓜檸檬小紫蘇		851	890
11/12	三	筒仔米糕	爆炒蒜辣雞丁(炒)	脆皮芋頭丸(炸)	季節 青菜	雙蘿鮮菇湯	冬瓜檸檬小紫蘇	水果	943	956
11/13	四	小米飯	豬里肌佐烤肉醬(炒)	豇豆炒雞柳(炒)	季節 青菜	紫菜蛋花湯	冬瓜檸檬小紫蘇		886	887
11/14	五	白米飯	麻油雞(煮)	咖哩花椰肉片(煮)	季節 青菜	酸辣湯	冬瓜檸檬小紫蘇	牛奶	991	966
11/17	一	白米飯	轟炸雞腿(炸)	烏蛋油豆腐(滷)	季節 青菜	豆薯肉絲湯			885	
11/18	二	胚芽米飯	洋蔥肉片(炒)	紅蔘炒蛋(炒)	有機 青菜	海芽豆腐湯			876	
11/19	三	日式炒烏龍	唐揚雞(炸)	爆漿奶酥餐包(烤)	季節 青菜	四神湯		水果	908	
11/20	四	小米飯	好彩頭燉肉(滷)	什錦冬粉(炒)	季節 青菜	養生湯			833	
11/21	五	白米飯	韓式嫩雞(炒)	豬柳豆包絲(炒)	季節 青菜	玉米蛋花湯			825	
11/24	一	白米飯	阿亮香雞排(炸)	麵輪海帶結(滷)	季節 青菜	南瓜濃湯	綠豆湯		880	898
11/25	二	胚芽米飯	塔香炒雞(炒)	辦桌肉羹(燴)	有機 青菜	排骨湯	綠豆湯		822	859
11/26	三	雞肉絲飯	炭烤肉片(炒)	酥炸薯餅香菇(炸)	季節 青菜	冬瓜湯	綠豆湯	水果	900	934
11/27	四	小米飯	川味麻辣雞(炒)	鮮菇炒肉片(炒)	季節 青菜	白菜豆腐湯	綠豆湯		831	861
11/28	五	白米飯	蒜泥白肉(煮)	相撲涮涮鍋(煮)	季節 青菜	三絲湯	綠豆湯	豆漿	950	964
11/29	六	白米飯	蔥爆翅腿(炒)	客家小炒(炒)	季節 青菜	黃瓜鮮菇湯			863	

※本廠採用台灣豬肉 ※服務專線：7372866 營養師：蔡穎柔 ※世敏便當連續19年獲選評鑑為優良廠商

※每週供應1次水果、1次有機蔬菜 ※每月供應1次乳品 ※本月供應1次校園飲品 ※本月供應1次豆漿

本菜單部分食材含有衛福部公告過敏原(甲殼類、芒果、花生、牛奶及羊奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、使用亞硫酸鹽類等11種及其製品)，不適合對其過敏體質者用

廠商營養師：蔡穎柔

午餐秘書：

學務主任：

校長：

屏東縣屏東市明正國中114年11月第一週--學生午餐食譜(外訂桶餐)

供應人數： 人

供應廠商：世敏便當

連絡電話：7361928

日期	11月3日 星期一				11月4日 星期二				11月5日 星期三				11月6日 星期四				11月7日 星期五						
項目	菜名/烹調法	食材	每人(g)	備註	菜名/烹調法	食材	每人(g)	備註	菜名/烹調法	食材	每人(g)	備註	菜名/烹調法	食材	每人(g)	備註	菜名/烹調法	食材	每人(g)	備註			
主食	白米飯	白米	120		胚芽米飯	白米	100		夜市鐵板麵	麵條	180	濕	小米飯	白米	100		白米飯	白米	120				
副食一	筍干豬腳滷肉(滷)	筍干	20		泰式魚丁(炸)	鯊魚	80		里肌燒肉(滷)	豬里肌肉	90		蠔油腿肉(滷)	骨腿	140	骨少	酥炸豬排(炸)	豬里肌肉	90				
		豬肉	70																				
		豬腳	20																				
副食二	丁四季扁干(炒)	四季豆	70		滷味拼盤(滷)	海帶結	20		冬瓜滷蛋(滷)	冬瓜	70		絲洋蔥炒肉(炒)	木耳	20		小黃瓜炒雞柳(炒)	小黃瓜	70				
		豆干	30	非基改		豆皮	30			雞蛋	50			肉絲	20			雞里肌肉	30				
						杏鮑菇	20				洋蔥	50											
						白蘿蔔	30																
副食三	時蔬青菜	深色青菜	80		有機蔬菜	深色青菜	80		時蔬青菜	深色青菜	80		時蔬青菜	深色青菜	80		時蔬青菜	深色青菜	80				
		油菜、青江菜、菠菜、韭菜花				(範例:地瓜葉、青江菜、菠菜、副食三青菜每週不可供應重複品項)	油菜、青江菜、菠菜、韭菜花				油菜、青江菜、菠菜、韭菜花				油菜、青江菜、菠菜、韭菜花				(範例:地瓜葉、青江菜、菠菜、副食三青菜每週不可供應重複品項)				
副食四									胡椒醬汁	甜玉米	10	非基改											
							金針菇	10															
							紅蘿蔔	10															
湯	薑絲海芽湯	薑絲	適量		肉骨鮮菇湯	肉骨茶包	適量		粉絲湯	冬粉	5		菜頭肉絲湯	白蘿蔔	20		玉米濃湯	甜玉米	10	非基改			
		海芽	適量			美白菇	10			香菇	10	新鮮		肉絲	10			紅蘿蔔	10				
		肉絲	10			大白菜	20			排骨	10	骨多						雞蛋	10				
水果				水果				水果	1			水果				水果							
其他				其他				其他				其他				其他							
營養供應比例	年級		鹹湯	甜湯	年級		鹹湯	甜湯	年級		鹹湯	甜湯	年級		鹹湯	甜湯	年級		鹹湯	甜湯			
	全穀雜糧類(份)		6		全穀雜糧類(份)		6		全穀雜糧類(份)		6.4		全穀雜糧類(份)		6		全穀雜糧類(份)		6.1				
	豆魚蛋肉類(份)		3.8		豆魚蛋肉類(份)		3.0		豆魚蛋肉類(份)		3.5		豆魚蛋肉類(份)		3.3		豆魚蛋肉類(份)		3.7				
	蔬菜類(份)		1.7		蔬菜類(份)		1.8		蔬菜類(份)		1.8		蔬菜類(份)		1.7		蔬菜類(份)		1.6				
	水果類(份)		0.0		水果類(份)		0.0		水果類(份)		1.0		水果類(份)		0.0		水果類(份)		0.0				
	乳品類(份)		0.0		乳品類(份)		0.0		乳品類(份)		0.0		乳品類(份)		0.0		乳品類(份)		豆漿	1.0			
	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		油脂與堅果種子類(份)		3.0				
熱量(大卡)		883.0		熱量(大卡)		825.0		熱量(大卡)		951.0		熱量(大卡)		846.0		熱量(大卡)		970.0					

食譜設計：蔡穎柔

執行秘書：

學務主任：

校長：

\* 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！

\* 隔週一次甜湯，若天氣轉涼，請校方允許涼湯變更為熱湯，謝謝！

\* 每週供應1次水果、1次有機蔬菜 \* 每月供應1次乳品 \* 本月供應1次校園飲品 \* 本月供應1次豆漿

\* 本校採用國產豬

屏東縣屏東市明正國中114年11月第二週--學生午餐食譜(外訂桶餐)

供應人數： 人

供應廠商：世敏便當

連絡電話：7361928

日期	11月10日 星期一				11月11日 星期二				11月12日 星期三				11月13日 星期四				11月14日 星期五				
項目	菜名/烹調法	食材	每人(g)	備註	菜名/烹調法	食材	每人(g)	備註	菜名/烹調法	食材	每人(g)	備註	菜名/烹調法	食材	每人(g)	備註	菜名/烹調法	食材	每人(g)	備註	
主食	白米飯	白米	120		胚芽米飯	白米	100		筒仔米糕	白米	120		小米飯	白米	100		白米飯	白米	120		
副食一	(炸) 墨西哥小翅	翅小腿	140		肉泰(炒)式打拋	九層塔	適量		(炒) 雞丁	雞胸肉	90		(炒) 豬里肌佐醬	豬里肌	90		(煮) 麻油雞	翅腿	140		
						蕃茄	10					炒料		適量					大肉片		
副食二	(炒) 蔥爆高麗菜肉片	高麗菜	70		(滷) 時蔬滷雞	大白菜	70		丸脆(炸)芋頭	青花菜	70		柳豇(炒)豆雞	豇豆	70		(煮) 咖哩花椰菜肉片	白花椰菜	70		
		肉片	30			雞肉	30					芋頭丸		35					雞里肌肉	30	
副食三		深色青菜	80		有機蔬菜	深色青菜	80		時蔬青菜	深色青菜	80			白色青菜	80		時蔬青菜	白色青菜	80		
		<small>(範例:地瓜葉、青江菜、菠菜、副食三青菜每週不可供應重複品項)</small>				<small>(範例:地瓜葉、青江菜、菠菜、副食三青菜每週不可供應重複品項)</small>				<small>(範例:地瓜葉、青江菜、菠菜、副食三青菜每週不可供應重複品項)</small>				<small>(範例:高麗菜、大白菜、小白菜、小白菜、副食三青菜每週不可供應重複品項)</small>				<small>(範例:高麗菜、大白菜、小白菜、小白菜、副食三青菜每週不可供應重複品項)</small>			
副食四	小紫檸檬	冬瓜糖	10		小紫檸檬	冬瓜糖	10		炒料	乾香菇	適量		小紫檸檬	冬瓜糖	10		小紫檸檬	冬瓜糖	10		
		檸檬	適量	新鮮		檸檬	適量	新鮮		乾魷魚	適量			檸檬	適量	新鮮		檸檬	適量	新鮮	山粉圓
湯	金針玉米湯	金針菇	10		絲瓜湯	絲瓜	20		雙羅鮮菇湯	白蘿蔔	15		紫菜蛋花湯	紫菜	適量		酸辣湯	金針菇	10		
		玉米塊	20	非基改		肉絲	10			紅蘿蔔	5			雞蛋	20			木耳	10		
水果					水果				水果	1			水果				水果				
其他					其他				其他				其他				其他				
營養供應比例	年級	鹹湯	甜湯	年級	鹹湯	甜湯	年級	鹹湯	甜湯	年級	鹹湯	甜湯	年級	鹹湯	甜湯	年級	鹹湯	甜湯	年級	鹹湯	甜湯
	全穀雜糧類(份)	6.2	6.3	全穀雜糧類(份)	6	6.3	全穀雜糧類(份)	6.5	6.8	全穀雜糧類(份)	6	6.3	全穀雜糧類(份)	6	6.3	全穀雜糧類(份)	6	6.3	全穀雜糧類(份)	6	6.3
	豆魚蛋肉類(份)	3.5	3.5	豆魚蛋肉類(份)	3.3	3	豆魚蛋肉類(份)	3.3	3.3	豆魚蛋肉類(份)	3.9	3.5	豆魚蛋肉類(份)	3.5	3	豆魚蛋肉類(份)	3.5	3	豆魚蛋肉類(份)	3.5	3
	蔬菜類(份)	1.6	1.5	蔬菜類(份)	1.9	1.7	蔬菜類(份)	1.8	1.5	蔬菜類(份)	1.5	1.5	蔬菜類(份)	1.8	1.5	蔬菜類(份)	1.8	1.5	蔬菜類(份)	1.8	1.5
	水果類(份)	0.0	0	水果類(份)	0.0	0	水果類(份)	1.0	1	水果類(份)	0.0	0	水果類(份)	0.0	0	水果類(份)	0.0	0	水果類(份)	0.0	0
	乳品類(份)	0.0	0	乳品類(份)	0.0	0	乳品類(份)	0.0	0	乳品類(份)	0.0	0	乳品類(份)	1.0	1	乳品類(份)	1.0	1	乳品類(份)	1.0	1
油脂與堅果種子類(份)	3.0	3	油脂與堅果種子類(份)	3.0	3	油脂與堅果種子類(份)	3.0	3	油脂與堅果種子類(份)	3.0	3	油脂與堅果種子類(份)	3.0	3	油脂與堅果種子類(份)	3.0	3	油脂與堅果種子類(份)	3.0	3	
熱量(大卡)	872.0	877	熱量(大卡)	851.0	890	熱量(大卡)	943.0	956	熱量(大卡)	886.0	877	熱量(大卡)	991.0	966	熱量(大卡)	991.0	966	熱量(大卡)	991.0	966	

食譜設計：蔡穎柔

執行秘書：

學務主任：

校長：

\* 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！

\* 隔週一次甜湯，若天氣轉涼，請校方允許涼湯變更為熱湯，謝謝！

\* 每週供應1次水果、1次有機蔬菜 \* 每月供應1次乳品 \* 本月供應1次校園飲品 \* 本月供應1次豆漿

\* 本校採用國產豬

屏東縣屏東市明正國中114年11月第三週--學生午餐食譜(外訂桶餐)

供應人數： 人

供應廠商:世敏便當

連絡電話:7361928

日期	11月17日 星期一				11月18日 星期二				11月19日 星期三				11月20日 星期四				11月21日 星期五			
項目	菜名/烹調法	食材	每人(g)	備註	菜名/烹調法	食材	每人(g)	備註	菜名/烹調法	食材	每人(g)	備註	菜名/烹調法	食材	每人(g)	備註	菜名/烹調法	食材	每人(g)	備註
主食	白米飯	白米	120	蔬食日	胚芽米飯	白米 胚芽米	100 20		日式炒烏龍	烏龍麵 炒料	165 適量	濕	小米飯	白米 小米	100 20		白米飯	白米	120	
副食一	轟炸雞腿(炸)	棒棒腿	140		洋蔥肉片(炒)	肉片 洋蔥	90 20		唐揚雞(炸)	翅腿	140		肉好彩頭燉(滷)	白蘿蔔 紅蘿蔔 豬肉	20 10 90		韓式嫩雞(炒)	雞胸肉	75	
副食二	烏蛋(滷) 油豆腐 豆腐	烏蛋 油豆腐 白蘿蔔	20 25 70	非基改	紅蔘炒蛋(炒)	紅蘿蔔 雞蛋	70 50		爆漿奶酥餐包(烤)	奶酥餐包 四季豆	30 70		什錦冬粉(炒)	冬粉 木耳 高麗菜	10 20 50	乾	豬柳豆包絲(炒)	西洋芹 豆包絲 肉絲	70 15 20	
副食三	深色青菜(範例:地瓜葉、青江菜、菠菜、副食三青菜每週不可供應重覆品項)	80		有機蔬菜	深色青菜(範例:地瓜葉、青江菜、菠菜、副食三青菜每週不可供應重覆品項)	80		時蔬青菜	深色青菜 油菜、青江菜、菠菜、韭菜花	80		時蔬青菜	白色青菜(範例:高麗菜、大白菜、小白菜、副食三青菜每週不可供應重覆品項)	80		時蔬青菜	白色青菜(範例:高麗菜、大白菜、小白菜、副食三青菜每週不可供應重覆品項)	80		
副食四								炒料	綠豆芽 韮菜 肉絲	10 10 10										
湯	豆薯肉絲湯	豆薯 肉絲	20 10		海芽豆腐湯	裙帶菜 豆腐	適量 20	非基改	四神湯	四神包 排骨 冬瓜	適量 20 20	骨多	養生湯	枸杞 雞肉 杏鮑菇	適量 20 10	骨多	玉米蛋花湯	甜玉米 雞蛋 紅蘿蔔	10 10 5	非基改
水果					水果				水果	1			水果				水果			
其他					其他				其他				其他				其他			
營養供應比例	年級	鹹湯	甜湯	年級	鹹湯	甜湯	年級	鹹湯	甜湯	年級	鹹湯	甜湯	年級	鹹湯	甜湯	年級	鹹湯	甜湯		
	全穀雜糧類(份)	6.2		全穀雜糧類(份)	6		全穀雜糧類(份)	6.5		全穀雜糧類(份)	6.6		全穀雜糧類(份)	6.1						
	豆魚蛋肉類(份)	3.7		豆魚蛋肉類(份)	3.5		豆魚蛋肉類(份)	2.8		豆魚蛋肉類(份)	2.5		豆魚蛋肉類(份)	3.5						
	蔬菜類(份)	1.5		蔬菜類(份)	1.7		蔬菜類(份)	1.9		蔬菜類(份)	1.9		蔬菜類(份)	1.5						
	水果類(份)	0.0		水果類(份)	0.0		水果類(份)	1.0		水果類(份)	0.0		水果類(份)	0.0						
	乳品類(份)	0.0		乳品類(份)	0.0		乳品類(份)	0.0		乳品類(份)	0.0		乳品類(份)	0.0						
	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		油脂與堅果種子類(份)	3.0						
熱量(大卡)	885.0		熱量(大卡)	876.0		熱量(大卡)	908.0		熱量(大卡)	833.0		熱量(大卡)	825.0							

食譜設計：蔡穎柔

執行秘書：

學務主任：

校長：

\* 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！

\* 隔週一次甜湯，若天氣轉涼，請校方允許涼湯變更為熱湯，謝謝！

\* 每週供應1次水果、1次有機蔬菜 \* 每月供應1次乳品 \* 本月供應1次校園飲品 \* 本月供應1次豆漿

\* 本校採用國產豬

屏東縣屏東市明正國中114年11月第4週--學生午餐食譜(外訂桶餐)

供應人數： 人

供應廠商:世敏便當

連絡電話:7361928

日期	11月 24日 星期一				11月 25日 星期二				11月 26日 星期三				11月 27日 星期四				11月 28日 星期五				11月 29日 星期六					
項目	菜名/烹調法	材料	每人(g)	備註	菜名/烹調法	材料	每人(g)	備註	菜名/烹調法	材料	每人(g)	備註	菜名/烹調法	材料	每人(g)	備註	菜名/烹調法	材料	每人(g)	備註	菜名/烹調法	材料	每人(g)	備註		
主食	白米飯	白米	120		胚芽米飯	白米 胚芽米	100 20		雞肉絲飯	白米 雞里肌肉	110 10		小米飯	白米 小米	100 20		白米飯	白米	120		白米飯	白米	120			
副食一	排阿亮(炸香雞)	香雞排	140	新鮮	塔香炒雞(炒)	翅腿 九層塔	120 適量		炭烤肉片(炒)	豬里肌肉	100		雞川味(炒麻辣)	辣椒 全雞	適量 120		蒜泥白肉(煮)	大蒜 青蔥 辣椒 肉片	適量 適量 適量 90		蔥爆翅腿(炒)	翅腿	140			
副食二	麵輪(滷海帶結)	麵輪 海帶結	30 70		辦桌肉羹(燴)	大白菜 木耳 肉絲	60 10 30		酥炸薯餅香(炸)	薯餅 香菇	30 70		鮮菇炒肉片(炒)	肉片 杏鮑菇	30 70		相撲涮涮鍋(煮)	甜玉米 美白菇 烏蛋 高麗菜	20 20 25 50	非基改	客家小炒(炒)	乾魷魚 豆干 肉絲 西洋芹	適量 20 20 70			
副食三	時蔬青菜	深色青菜 油菜、青江菜、菠菜、韭	80		有機蔬菜	深色青菜(範例:地瓜葉、青江菜、蕪菁、副食三青菜每週不可供應)	80		時蔬青菜	深色青菜 油菜、青江菜、菠菜、韭	80		時蔬青菜	深色青菜 油菜、青江菜、菠菜、韭	80		時蔬青菜	深色青菜 油菜、青江菜、菠菜、韭	80		時蔬青菜	深色青菜 油菜、青江菜、菠菜、韭	80			
副食四	綠豆湯	二砂糖 綠豆	10 15		綠豆湯	二砂糖 綠豆	10 15		綠豆湯	二砂糖 綠豆	10 15		綠豆湯	二砂糖 綠豆	10 15		綠豆湯	二砂糖 綠豆	10 15							
湯	南瓜濃湯	南瓜 紅蘿蔔 雞蛋	10 10 10		排骨湯	排骨 大黃瓜	20 20	骨多	冬瓜湯	冬瓜 金針菇	20 10		白菜豆腐湯	大白菜 凍豆腐	20 10	非基改	三絲湯	金針菇 木耳 肉絲	10 10 10		黃瓜鮮菇湯	大黃瓜 杏鮑菇	20 10			
水果其他					水果其他				水果其他	1			水果其他				水果其他	豆漿	1		水果其他					
營養供應比例	年級	鹹湯	甜湯	年級	鹹湯	甜湯	年級	鹹湯	甜湯	年級	鹹湯	甜湯	年級	鹹湯	甜湯	年級	鹹湯	甜湯	年級	鹹湯	甜湯	年級	鹹湯	甜湯		
	全穀雜糧類(份)	6.1	6.6	全穀雜糧類(份)	6	6.6	全穀雜糧類(份)	6.2	6.8	全穀雜糧類(份)	6	6.6	全穀雜糧類(份)	6.2	6.8	全穀雜糧類(份)	6	6.6	全穀雜糧類(份)	6	6.6	全穀雜糧類(份)	6	6.6		
	豆魚蛋肉類(份)	3.7	3.5	豆魚蛋肉類(份)	3.0	3	豆魚蛋肉類(份)	3.0	3	豆魚蛋肉類(份)	3.1	3	豆魚蛋肉類(份)	3.3	3	豆魚蛋肉類(份)	3.5	3.5	豆魚蛋肉類(份)	3.5	3.5	豆魚蛋肉類(份)	3.5	3.5		
	蔬菜類(份)	1.6	1.5	蔬菜類(份)	1.7	1.5	蔬菜類(份)	1.8	1.5	蔬菜類(份)	1.7	1.5	蔬菜類(份)	1.7	1.5	蔬菜類(份)	1.8	1.5	蔬菜類(份)	1.8	1.5	蔬菜類(份)	1.8	1.5		
	水果類(份)	0.0	0.0	水果類(份)	0.0	0.0	水果類(份)	1.0	1.0	水果類(份)	0.0	0.0	水果類(份)	0.0	0.0	水果類(份)	0.0	0.0	水果類(份)	0.0	0.0	水果類(份)	0.0	0.0		
	乳品類(份)	0.0	0.0	乳品類(份)	0.0	0.0	乳品類(份)	0.0	0.0	乳品類(份)	0.0	0.0	乳品類(份)	0.0	0.0	乳品類(份)	0.0	0.0	乳品類(份)	0.0	0.0	乳品類(份)	0.0	0.0		
	脂與堅果種子類(份)	3.0	3.0	脂與堅果種子類(份)	3.0	3.0	脂與堅果種子類(份)	3.0	3.0	脂與堅果種子類(份)	3.0	3.0	脂與堅果種子類(份)	3.0	3.0	脂與堅果種子類(份)	3.0	3.0	脂與堅果種子類(份)	3.0	3.0	脂與堅果種子類(份)	3.0	3.0		
熱量(大卡)	880.0	898	熱量(大卡)	822.0	859	熱量(大卡)	900.0	934	熱量(大卡)	831.0	861	熱量(大卡)	950.0	964	熱量(大卡)	863.0	863.0	熱量(大卡)	863.0	863.0	熱量(大卡)	863.0	863.0			

食譜設計：蔡穎柔

執行秘書：

學務主任：

校長：

\*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！

\*隔週一次甜湯，若天氣轉涼，請校方允許涼湯變更為熱湯，謝謝！

\*每週供應1次水果、1次有機蔬菜 ※每月供應1次乳品 ※本月供應1次校園飲品 ※本月供應1次豆漿

\*本校採用國產豬