

世敏便當

屏東明正國中1-2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
1/2	五	白米飯	蔥爆翅腿(炒)	開陽白菜(燴)	季節 青菜	玉米排骨湯			870	
1/5	一	白米飯	韓式魚丁(炸)	時蔬滷雞(滷)	季節 青菜	南瓜濃湯	綠豆湯		847	853
1/6	二	糙米飯	爆炒椒麻雞(炒)	青花炒肉片(炒)	有機 青菜	黃瓜雞肉湯	綠豆湯		825	850
1/7	三	肉燥麵	台式肉燥(滷)	爆漿巧克力餐包(烤)	季節 青菜	海芽豆腐湯	綠豆湯	水果	926	911
1/8	四	小米飯	蒜泥白肉(煮)	雙蘿滷蛋(滷)	季節 青菜	枸杞排骨湯	綠豆湯		866	889
1/9	五	白米飯	筍干豬腳滷肉(滷)	小黃瓜炒雞柳(炒)	季節 青菜	紫菜鮮菇湯	綠豆湯	豆漿	948	973
1/12	一	白米飯	墨西哥轟炸雞腿 (炸)	夜市滷味(滷)	季節 青菜	冬瓜枸杞湯			825	
1/13	二	小米飯	蠔油腿肉(滷)	辦桌肉羹(燴)	有機 青菜	藥膳雞湯			877	
1/14	三	黃金蛋炒飯	洋蔥肉片(炒)	酥炸芋頭丸秀珍 菇(炸)	季節 青菜	豆薯玉米湯		水果	890	
1/15	四	胚芽米飯	椰香咖哩雞(煮)	豇豆炒肉絲(炒)	季節 青菜	味噌柴魚湯			839	
1/16	五	白米飯	沙茶里肌肉(炒)	日式鍋物(煮)	季節 青菜	酸辣湯		牛奶	969	
1/19	一	白米飯	蔥爆肉片(炒)	紅蘿蔔炒蛋(炒)	季節 青菜			運動 會	856	
1/20	二	糙米飯	韓式嫩雞(炒)	蔥爆高麗菜肉片 (炒)	有機 青菜		果汁	運動 會	826	
1/21	三	雞肉絲飯	黑胡椒豬柳(炒)	薯餅香菇(炸)	季節 青菜	菜頭雞湯		水果	895	
1/22	四	小米飯	鐵路排骨(滷)	青花炒雞柳(炒)	季節 青菜	紫菜蛋花湯			833	
1/23	五	白米飯	香酥小翅腿(炸)	祕滷冬瓜豆包(滷)	季節 青菜	四神湯			838	
2/23	一	白米飯	唐揚雞(炸)	開陽白菜(燴)	季節 青菜	肉片粉絲湯	冬瓜檸檬小 紫蘇		864	867
2/24	二	糙米飯	剝皮辣椒雞(煮)	客家小炒(炒)	有機 青菜	冬瓜鮮菇湯	冬瓜檸檬小 紫蘇		825	869
2/25	三	黑胡椒鐵 板麵	胡椒肉片(炒)胡椒 醬汁	時蔬滷蛋(滷)	季節 青菜	甜薯雞肉湯	冬瓜檸檬小 紫蘇	水果	944	979
2/26	四	小米飯	鹽酥雞丁(炸)	四季豆炒肉片(炒)	季節 青菜	筍片肉絲湯	冬瓜檸檬小 紫蘇	豆漿	861	905

※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115年1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	12月 29日 星期一				12月 30日 星期二				12月31日 星期三				1月1日 星期四				1月2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	
主菜																	蔥爆翅腿(炒)	翅腿	140	
副菜一																	開陽白菜(燴)	大白菜 木耳 紅蘿蔔 肉片	50 10 10 30	
副菜二	時蔬青菜	深色青菜 油菜、青江菜、菠菜、韭菜花			有機蔬菜	有機蔬菜 高麗菜、絲瓜、小白菜、空心菜			時蔬青菜	深色青菜 油菜、青江菜、菠菜、韭菜花			時蔬青菜	深色青菜 油菜、青江菜、菠菜、韭菜花			時蔬青菜	深色青菜 油菜、青江菜、菠菜、韭菜花	80	
湯																	玉米排骨湯	甜玉米 排骨	20 10	非基改 骨多
水果					水果				水果				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)			全穀雜糧類(份)			全穀雜糧類(份)			全穀雜糧類(份)			全穀雜糧類(份)			全穀雜糧類(份)			6.2	
	豆魚蛋肉類(份)			豆魚蛋肉類(份)			豆魚蛋肉類(份)			豆魚蛋肉類(份)			豆魚蛋肉類(份)			豆魚蛋肉類(份)			3.5	
	蔬菜類(份)			蔬菜類(份)			蔬菜類(份)			蔬菜類(份)			蔬菜類(份)			蔬菜類(份)			1.5	
	水果類(份)			水果類(份)			水果類(份)			水果類(份)			水果類(份)			水果類(份)			0.0	
	乳品類(份)			乳品類(份)			乳品類(份)			乳品類(份)			乳品類(份)			乳品類(份)			0.0	
	油脂與堅果種子類(份)			油脂與堅果種子類(份)			油脂與堅果種子類(份)			油脂與堅果種子類(份)			油脂與堅果種子類(份)			油脂與堅果種子類(份)			3.0	
熱量(大卡)			熱量(大卡)			熱量(大卡)			熱量(大卡)			熱量(大卡)			熱量(大卡)			870.0		

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115年1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	1月5日 星期一				1月6日 星期二				1月7日 星期三				1月8日 星期四				1月9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		糙米飯	白米	100		肉燥麵	麵條	180	濕	小米飯	白米	100		白米飯	白米	120	
主菜	(炸) 韓式魚丁	鯊魚	80		(炒) 爆炒椒麻雞	翅腿	140		(滷) 台式肉燥	豬絞肉	90		(煮) 蒜泥白肉	大蒜	適量		(滷) 筍干豬腳滷	筍干	20	
						洋蔥	20				青蔥	適量			豬腳	20				
											辣椒	適量			豬肉	80				
											肉片	90								
副菜一	(滷) 時蔬滷雞	高麗菜	50		(炒) 青花菜	肉片	30		餐爆漿 包(克力)	巧克力餐包	30		(滷) 雙蘿滷蛋	白蘿蔔	50		(炒) 小黃瓜炒雞	小黃瓜	70	
		杏鮑菇	20			青花菜	70	炸		杏鮑菇	70			紅蘿蔔	20			雞里肌肉	30	
		全雞	50											雞蛋	50					
副菜二	時蔬青菜	深色青菜	80		有機蔬菜	有機蔬菜	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				高麗菜、綠豆、小白菜、空心菜				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		
綠豆湯	綠豆湯	二砂糖	10		綠豆湯	二砂糖	10		綠豆湯	二砂糖	10		綠豆湯	二砂糖	10		綠豆湯	二砂糖	10	
		綠豆	10			綠豆	10			綠豆	10			綠豆	10			綠豆	10	
湯	南瓜濃湯	南瓜	10		黃瓜雞肉湯	大黃瓜	10		海芽豆腐湯	海芽	適量		枸杞排骨湯	枸杞	適量		紫菜鮮菇湯	紫菜	適量	
		雞蛋	10			雞肉	10	骨多		豆腐	20	非基改		排骨	20	骨多		美白菇	10	
		甜玉米	10	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)	6.1	6.4	全穀雜糧類(份)	6	6.4	全穀雜糧類(份)	7	7	全穀雜糧類(份)	6	6.4	全穀雜糧類(份)	6	6.4	全穀雜糧類(份)	6	6.4		
	豆魚蛋肉類(份)	3.2	3	豆魚蛋肉類(份)	3.0	3	豆魚蛋肉類(份)	2.7	2.5	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)	1.5	1.5	蔬菜類(份)	1.8	1.7	蔬菜類(份)	1.5	1.5	蔬菜類(份)	1.9	1.7	蔬菜類(份)	1.6	1.5	蔬菜類(份)	1.6	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		
	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)	1.0	1.0		
	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	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)	847.0	853	熱量(大卡)	825.0	850	熱量(大卡)	926.0	911	熱量(大卡)	866.0	889	熱量(大卡)	948.0	973						

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115年1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	1月 12日 星期一				1月 13日 星期二				1月 14日 星期三				1月 15日 星期四				1月 16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		小米飯	白米 小米	100 20		黃金蛋炒飯	白米 雞蛋	120 10		胚芽米飯	白米 胚芽米	100 20		白米飯	白米	120	
主菜	雞腿西(炸)	棒棒腿	140		蠔油腿肉	骨腿	140		洋蔥肉片	肉片 洋蔥	90 20		椰香咖哩雞	洋芋 紅蘿蔔 全雞	20 10 100		沙茶里肌肉	豬里肌肉 沙茶醬	90 適量	
副菜一	夜市滷味	高麗菜 油豆腐 杏鮑菇 海帶結	40 25 20 20	非基改	辦桌肉羹	大白菜 香菇 木耳 肉絲	50 10 10 30		酥炸芋頭丸	芋頭丸 秀珍菇	35 50		豇豆炒肉絲	菜豆 肉絲	70 30		日式鍋物	豆包 甜玉米 白蘿蔔 玉米筍	15 20 50 20	非基改 非基改 非基改
副菜二	時蔬青菜	深色青菜 油菜、青江菜、菠菜、韭菜花	80		有機蔬菜	有機蔬菜 高麗菜、絲瓜、小白菜、空心菜	80		時蔬青菜	深色青菜 油菜、青江菜、菠菜、韭菜花	80		時蔬青菜	深色青菜 油菜、青江菜、菠菜、韭菜花	80		時蔬青菜	深色青菜 油菜、青江菜、菠菜、韭菜花	80	
湯	冬瓜枸杞湯	枸杞 冬瓜 排骨	適量 20 20	骨多	藥膳雞湯	冬粉 雞肉 肉骨茶包	5 20 適量	骨多	豆薯玉米湯	豆薯 甜玉米	20 20	非基改	味噌柴魚湯	海芽 美白菇 柴魚片 肉絲	適量 20 適量 10		酸辣湯	金針菇 木耳 肉絲 筍絲 雞蛋	10 10 10 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		
	全穀雜糧類(份)	6		全穀雜糧類(份)	6.3		全穀雜糧類(份)	6.7		全穀雜糧類(份)	6.2		全穀雜糧類(份)	5.7						
	豆魚蛋肉類(份)	3.0		豆魚蛋肉類(份)	3.5		豆魚蛋肉類(份)	2.5		豆魚蛋肉類(份)	3.0		豆魚蛋肉類(份)	3.5						
	蔬菜類(份)	1.8		蔬菜類(份)	1.5		蔬菜類(份)	1.5		蔬菜類(份)	1.8		蔬菜類(份)	1.8						
	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)	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)	825.0		熱量(大卡)	877.0		熱量(大卡)	890.0		熱量(大卡)	839.0		熱量(大卡)	969.0							

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115年1月第四週--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	1月19日 星期一				1月20日 星期二				1月21日 星期三				1月22日 星期四				1月23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	運動會	糙米飯	白米 糙米	100 20	運動會	雞肉絲飯	白米 雞里肌肉	120 10		小米飯	白米 小米	100 20		白米飯	白米	120			
主菜	(炒) 蔥爆肉片	肉片	90		(炒) 韓式嫩雞	雞胸肉	75		(炒) 黑胡椒豬柳	肉絲	90		(滷) 鐵路排骨	排骨	120	骨少 每人一塊	(炸) 香酥小翅腿	翅腿	140			
副菜一	(炒) 紅蘿蔔炒蛋	紅蘿蔔	70		肉 蔥 片 爆 高麗菜	高麗菜	70		(炸) 薯餅香菇	薯餅	30		(炒) 青花炒雞柳	青花菜	70		包 祕 滷 冬 瓜 豆	冬瓜	70			
		雞蛋	30			肉片	30			香菇	50			雞里肌肉	30			豆包	15	非基改		
副菜二	時蔬 青菜	深色青菜	80		有機 蔬菜	有機蔬菜	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 薺				高麗菜、 絲瓜、 小白菜、 空心菜				油菜、 青江 菜、菠 菜、韭 薺				油菜、 青江 菜、菠 菜、韭 薺								
湯					果汁	果汁	200c.c		菜頭 雞湯	白蘿蔔	20		紫菜 蛋花湯	紫菜	適量		四神湯	四神包	適量			
							雞肉	10		骨多	雞蛋	20			秀珍菇	10						
															排骨	20		骨多				
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		全穀雜糧類(份)	6		全穀雜糧類(份)	6.7		全穀雜糧類(份)	6		全穀雜糧類(份)	6		全穀雜糧類(份)	6					
	豆魚蛋肉類(份)	3.5		豆魚蛋肉類(份)	3.1		豆魚蛋肉類(份)	2.5		豆魚蛋肉類(份)	3.2		豆魚蛋肉類(份)	3.2		豆魚蛋肉類(份)	3.2					
	蔬菜類(份)	1.5		蔬菜類(份)	1.5		蔬菜類(份)	1.7		蔬菜類(份)	1.5		蔬菜類(份)	1.7		蔬菜類(份)	1.7					
	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		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		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		油脂與堅果種子類(份)	3.0					
熱量(大卡)	856.0		熱量(大卡)	826.0		熱量(大卡)	895.0		熱量(大卡)	833.0		熱量(大卡)	838.0		熱量(大卡)	838.0						

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115年2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	2月 23日 星期一				2月 24日 星期二				2月25日 星期三				2月26日 星期四				2月27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		糙米飯	白米 糙米	100 20		黑胡椒 鐵板麵	麵條 胡椒醬汁	180 適量	濕	小米飯	白米 小米	100 20						
主菜	(唐揚雞)	翅腿	120		剝皮辣雞	全雞 糯米椒	120 10		胡椒肉片	肉片	90		鹽酥雞丁	雞胸肉	75						
副菜一	(開陽白菜)	大白菜 木耳 紅蘿蔔 肉片	50 10 10 30		客家小炒	乾魷魚 西洋芹 豆干 肉絲	適量 70 20 20	非基改	時蔬滷蛋	白蘿蔔 雞蛋	70 50		四季豆炒肉	四季豆 肉片	70 30						
副菜二	時蔬青菜	深色青菜 油菜、青江菜、菠菜、韭菜花	80		有機蔬菜	有機蔬菜 高麗菜、絲瓜、小白菜、空心菜	80		時蔬青菜	深色青菜 油菜、青江菜、菠菜、韭菜花	80		時蔬青菜	深色青菜 油菜、青江菜、菠菜、韭菜花	80			時蔬青菜	深色青菜 油菜、青江菜、菠菜、韭菜花		
	紫蘇檸檬小	檸檬 冬瓜糖 山粉圓	適量 10 10		紫蘇檸檬小	檸檬 冬瓜糖 山粉圓	適量 10 10		胡椒醬汁	金針菇 玉米粒 紅蘿蔔	10 10 10	非基改	紫蘇檸檬小	檸檬 冬瓜糖 山粉圓	適量 10 10						
湯	肉片粉絲湯	冬粉 金針菇 肉片	5 10 10		冬瓜鮮菇湯	冬瓜 美白菇	10 10		甜薯雞肉湯	豆薯 雞肉	20 10	骨多	筍片肉絲湯	肉絲 筍片	10 20						
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)	6.3	6.7	全穀雜糧類(份)	6	6.7	全穀雜糧類(份)	6.3	6.8	全穀雜糧類(份)	6	6.7	全穀雜糧類(份)	6	6.7	全穀雜糧類(份)					
	豆魚蛋肉類(份)	3.3	3	豆魚蛋肉類(份)	3.0	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	豆魚蛋肉類(份)					
	蔬菜類(份)	1.6	1.5	蔬菜類(份)	1.8	1.6	蔬菜類(份)	1.8	1.8	蔬菜類(份)	1.7	1.5	蔬菜類(份)	1.7	1.5	蔬菜類(份)					
	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)					
	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)	1.0	1.0	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	油脂與堅果種子類(份)					
熱量(大卡)	864.0	867	熱量(大卡)	825.0	869	熱量(大卡)	944.0	979	熱量(大卡)	951.0	995	熱量(大卡)	951.0	995	熱量(大卡)						

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