

114年1月份葷食菜單 阿富師 1223

★根據衛生福利部公告111年過敏原(1)成分類別及其製品、2. 蛋及其製品、3. 花生及其製品、4. 牛乳、牛奶及其製品、5. 燕及燕製品、6. 罐頭及其製品、7. 芝麻及其製品、8. 含麩質之穀物及其製品、9. 大豆及其製品、10. 魚類及其製品、11. 使用亞硫酸鹽類等及其製品。)類過敏原過敏需特別注意，如：特殊飲食計畫**主動告知班級導師及家長**。◎澎湖：每週五、補課班日(依午餐會議決議實施) ◎低過敏餐：每週一(低過敏保食材為主)

◎堅果類，在菜名做「*」標示。「**堅果類入菜**」：午餐至少2次/週、素食1次/週、堅果包1包(1/10、2/21、3/14、4/18、5/16、6/13)。◎**蘑菇類**，在菜名做「#」標示。「**蘑菇類入菜**」：午餐至少1次/週、素食3次/週。藍色框為：創意原型食材、特餐日為：每週四、雞腿或雞塊/每月1次。

◎油炸類，在菜名做「炸」標示，一週最多2餐且油炸調理時須使用油炸專用油品。◎**剩食統計最少前三名**，在菜名做1(1/2)3標示。

產品類(每月5次)：海鮮類：品項每月不得重複、主食公糧白米及糯米為底再加全穀根莖類。

★水果類：每週四(每週1次)、乳品類、3次/餐、**非蛋殼雞蛋白**：3瓶自付(3/31)(依「113學年度學校午餐公辦民營委外辦理勞務採購」契約 供應)

113學年度保久乳(每月3次)供應日期：(1月2次-1/6/13)(2月2次-2/17/3月3次-3/3/10/3/24、4月3次-4/7/4/21/4/28)(5月3次-5/5/5/19/5/26)(6月3次-6/2/6/9/6/23)。

★非蛋殼雞蛋白供應日期：(1月1次-1/9)(2月1次-2/24)(3月1次-3/7、4月1次-4/14)(5月1次-5/12)(6月1次-6/16)(依「113學年度3單1Q獎勵金」供應)

◎「創」為：創意菜單房開闢新菜色研發 並視供餐經費調減實施後隨時修正 菜單內容仍以機關午餐會議決議後修正。◎**菜單食材因天候、資源、特殊狀況等因素因校方決議後可修正。**

113年1月1日起使用有機或產銷履歷農產品，始符合經費調降獎勵金12項短期菜單類：小白菜、青梗白菜、油菜、青油菜、龍菜、莖菜、茼蒿菜、芥菜、茼蒿、莧菜、山蘇及龍鬚菜等(依中央政策滾動式修正)

「本菜單使用之豬肉及含豬肉製品 等 皆為國產在地食材」。午餐(不提供)牛肉食材！洗選鮮蛋：每粒為 雞蛋噴印 - 洗選鮮蛋 符合國產雞蛋溯源產品 泳翔食品股份有限公司 製