

114年3月份(素食)菜單 2/24

根據衛生福利公告11項過敏原(1.甲殼類及其製品、2.芒果及其製品、3.花生及其製品、4.牛奶、羊奶及其製品、5.蛋及其製品、6.堅果類及其製品、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、)	
屬特殊過敏體質者請特別注意，如 特殊狀況體質請主動告知班級導師及營養師 ，※甜湯：每週五、補課補班日(依午餐會議委員決議辦理) ※低碳環保餐：每週一(低碳環保食材為主菜)	
※堅果類：在菜名做「★」標示。「堅果類入菜」，素食至少2次/月、素食1次/週。「堅果包1包(1/10、(2/21、(3/14、(4/18、(5/16、(6/13)。」※菇類：在菜名做「#」標示。「菇類入菜」，素食至少1次/月、素食2次/週。藍色框為:創意原型食材，特餐日為:每週四。堅果或菇類/每月/次、異國料理/每週三、※剩食統計最少前三名、在菜名做(1)(2)(3)標示。	
※油炸類：在菜名做「炸」標示。 一週最多2種菜且油炸調理時須使用油炸專用油大統益股份有限公司美食家好炸油。 、 開關國小油炸4次(供餐21天:19%) 。蛋品類(每月5次)、海鮮類:品項每月不得重複、主食白糯米及糯米為底再添加全穀根莖類。	
※水果類:每週四(每週1次)、乳品類:每月3次、 非基改釀豆漿1瓶自付(3/31) (依據「113學年度學校午餐公辦民營餐委外辦理勞務採購」契約 供應) 113學年度保久乳(每月3次)供應日期: (1月2天-1/6、1/13)(2月1天-2/17)(3月3天-3/3、3/10、3/24)、(4月3天-4/7、4/21、4/28)(5月3天-5/5、5/19、5/26)(6月3天-6/2、6/9、6/23)、非基改產鮮豆漿供應日期: (1月1天-1/9) (2月1天-2/4)(3月1天-3/17)、(4月1天-4/14)(5月1天-5/12) (6月1天-6/16) (依據「113學年度13Q獎勵」供應)	
※「創」為創意菜單廚團新菜色研發 並視餐供團體滿意接受度隨時修正 ※菜單內容仍以機關午餐會議決議後修正。 ※ 菜草食材因天候、資源、特殊狀況等因素經校方議決後可修正。	
113年1月1日起應使用有機或產銷履歷農產品，始符合經費申請獎勵金12項短期菜葉類:小白菜、青梗白菜、油菜、青油菜、蔴菜、菠菜、葉萵苣、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	