我們想聽聽您對我們[建功高中中央廚房]的想法!
可直接掃 問卷 QR Code 網路填寫喔!

新竹市立 建功高中.新科國中.關東國小三校(素食)菜單

115年5月 份 素 食 菜 單 (阿富師) 0427

日期	星期	主食	主菜	副菜	青菜	湯品	其他	依衛福部公告11項過敏原(註記標示號碼)	全穀雜糧類	豆魚蛋肉類	蔬菜類	水果類	油脂與堅果種子類	乳品類	熱量(大卡)
									營養成分(份數)						
1	五	五 一 勞 動 節													
4	一	小米飯	「#」豆腐燒年糕	豆瓣茄子	預計：履歷菠菜	冬菜粉絲湯	低碳環保餐	5.9.11	5.7	2.8	1.3	0	2.7	0	763
			煮/板豆腐,年糕片,生香菇	煮/茄子,麵腸,九層塔	燙拌/當令時蔬	煮/大白菜,凍豆腐,冬粉,冬菜									
5	二	燕麥飯	南洋咖哩素雞	銀芽天婦羅	預計：履歷蚵白菜	味噌豆腐湯		8.9	5.9	2.5	1.2	0	2.8	0	757
			煮/素雞丁,洋芋,胡蘿蔔,椰漿,素咖哩粉	煮/豆芽菜,素甜條,乾木耳	燙拌/當令時蔬	煮/海芽,板豆腐,味噌									
6	三	地瓜飯(切丁)	筍乾油腐	塔香海根	預計：有機認證蔬菜	玉米濃湯	有機蔬菜	9	5.8	2.8	1.1	0	2.9	0	774
			煮/筍乾,小四角油腐	煮/海根,豆干片,胡蘿蔔,九層塔,素沙茶醬	燙拌/當令時蔬	煮/玉米粒,洋芋,豆包									
7	四	母親節快樂 Happy Mother's Day	母親節 感恩特餐:「★」花生油飯+「#」「炸」綜合炸物拼盤+預計：履歷菠菜+好彩頭湯				水果	3.9.	5.5	2.5	1.0	1	3.0	0	793
			煮/圓糯米,白米,菜脯,小干丁,乾木耳,熟花生 炸/素麥克雞塊,素棒腿,山藥捲,洋芋,杏鮑菇 燙拌/當令時蔬 煮/白蘿蔔,玉米結,芹菜												
			新科包中餐：芋頭包+狀元潤糕+素粽子+「#」「炸」綜合炸物拼盤+預計：履歷菠菜+好彩頭湯					3.9	5.5	2.5	1.0	1	3.0	0	793
8	五	紫米飯	香椿油腐	枸杞絲瓜	預計：高麗菜	綠豆小薏仁湯		8.9.	6.2	2.5	1.3	0	2.9	0	785
			煮/小三角油腐,香椿醬	燴/絲瓜,麵筋,枸杞	燙拌/當令時蔬	煮/綠豆,小薏仁,冬瓜磚									
11	一	燕麥飯	「★」彩椒山藥	紅燒馬鈴薯	預計：履歷莧菜	關東煮湯	低碳環保!保久乳	4.5.6.9	5.6	2.8	1	0	3	0.8	882
			煮/山藥,大黑干,彩椒,腰果	煮/洋芋,胡蘿蔔,麵輪	燙拌/當令時蔬	煮/白蘿蔔,小四角油腐,海帶結,玉米結									
12	二	小米飯	南瓜百頁 『南』關一舉過	「炸」芝麻球*2 芝麻開門 順心圓滿	預計：履歷青江菜	「#」海芽菇菇湯 暖身定心 精彩綻放	國三灑飯 會考祝福 (建高新科國三)	7.9	5.7	2.5	1.0	0	2.8	0	738
			燉/南瓜,百頁豆腐,老薑	炸/芝麻球*2	燙拌/當令時蔬	煮/海芽,秀珍菇									
13	三	五穀飯	桂筍燒油腐	家常胡瓜	預計：有機認證蔬菜	肉骨茶湯	有機蔬菜	8.9	5.7	2.8	1.5	0	2.6	0	764
			煮/小四角油腐,桂竹筍	煮/大黃瓜,木耳,皮絲	燙拌/當令時蔬	煮/白蘿蔔,凍豆腐,肉骨茶包,小麥麩									
14	四		特餐:(聰明選搭自己決定) A 湯麵：味噌蔬菜烏龍湯麵+義式肉醬+預計：履歷青江菜 (另一種吃法) B 乾麵：肉燥拌烏龍麵)烏龍麵+義式肉醬+預計：履歷青江菜+ 味噌蔬菜湯				水果	8.9	5.2	2.5	1.0	1	2.5	0	749
			煮/細烏龍麵,高麗菜,豆包,玉米粒,海芽,味噌 煮/小干丁,番茄,番茄醬,義大利香料 炒/時令青菜												
15	五	麥片飯	糖醋豆包	(鈣)「#」蕈菇滷油腐	預計：履歷葉萵苣	麥香奶茶粉圓	堅果包	6.8.9	6.1	2.8	1.0	0	2.7	0	784
			煮/豆包,番茄,香菜	煮/小三角油腐,生香菇,小黃瓜,豆瓣醬	燙拌/當令時蔬	煮/麥茶粒,黑粉角,奶粉									
18	一	糙米飯	洋芋燒豆腐	黃瓜素雞	預計：履歷小白菜	紫菜豆皮湯	低碳環保餐 履歷豆漿	5.8.9	5.5	2.5	1.0	0	2.6	0	715
			煮/洋芋,百頁豆腐,紅蘿蔔	煮/素雞,小黃瓜,胡蘿蔔	燙拌/當令時蔬	煮/紫菜,豆包									
19	二	紅藜麥飯	「#」粉絲炒年糕	「鈣」蜜汁方干	預計：履歷小白菜	「#」家常白菜油腐湯		8.9	5.7	2.8	1.1	0	2.7	0	758
			煮/冬粉,玉米筍,年糕條,金針菇	煮/小豆干*2(過油) .	燙拌/當令時蔬	煮/大白菜,小三角油腐,枸杞,香菜									
20	三	南瓜飯	「炸」客家婆菜	白醬芋香花椰菜	預計：有機認證蔬菜	昆布味噌湯	有機蔬菜	8.9	5.6	2.7	1.0	0	3.0	0	754
			炸/地瓜,胡蘿蔔,芹菜	煮/洋芋,芋頭(過油),花椰菜,百頁豆腐,胡蘿蔔	燙拌/當令時蔬	煮/板豆腐,海芽,味噌,昆布									
21	四		特餐:「創」櫛瓜玉米炒飯+「★」蜜汁豆腸+預計：空心菜+大滷湯				水果	7.8.9.	5.8	2.5	1.0	1	3.0	0	814
			煮/白米,玉米粒,素火腿丁,芹菜,櫛瓜海苔粉 煮/豆腸,彩椒,白芝麻 燙拌/當令時蔬 煮/大白菜,筍絲,板豆腐,胡蘿蔔,乾木耳												
22	五	薏麥飯	三杯凍腐	滷味拼盤	預計：履歷白莧菜	「創」Q銀耳露		8.9	5.9	2.8	1.1	0	2.7	0	772
			煮/凍豆腐,素紫米糕,九層塔,老薑	煮/白蘿蔔,大黑干,海帶結,滷包	燙拌/當令時蔬	煮/白木耳,彩色QQ									
25	一	香鬆飯	梅干燒油腐	照燒海苔玉米	預計：履歷菠菜	金針鮮蔬湯	低碳環保餐 保久乳	5.4.9.	5.5	2.6	1.0	0	2.8	0.8	851
			煮/小四角油腐,胡蘿蔔,梅乾菜	煮/玉米粒,四季豆,黑干,海苔絲,味醂	燙拌/當令時蔬	煮/高麗菜,生香菇,乾金針,凍豆腐									
26	二	燕麥飯	「#」筍片蕈菇	豉香干丁	預計：履歷蚵白菜	冬瓜薏仁湯		8.9.	5.7	2.7	1.2	0	2.7	0	753
			煮/青花菜,筍片,玉米筍,菇類,胡椒鹽	炒/中干丁,菜脯,胡蘿蔔,黑豆豉	燙拌/當令時蔬	煮/冬瓜,薏仁,枸杞									
27	三	小米飯	黑椒蜜汁薯仔	咖哩豆腐煲	預計：有機認證蔬菜	朴菜鮮筍湯	有機蔬菜	8.9	5.8	2.5	1.0	0	2.9	0	749
			煮/洋芋,彩椒,小黃瓜,黑胡椒粒	煮/板豆腐,茄子,胡蘿蔔,素咖哩粉,椰漿	燙拌/當令時蔬	煮/鮮筍,蘭花干,朴菜									
28	四	畢業祝福	特餐: 培根馬鈴薯貝殼麵湯+「炸」素雞堡+關東煮+預計：高麗菜+ 畢業造型包				水果	8.9	5.1	2.5	1.1	1	3.0	0	767
			煮/洋芋,素火腿,貝殼麵,豆奶,黑胡椒粒 炸/素雞堡*1 煮/白蘿蔔,小四角油腐,素紫米糕 燙拌/當令時蔬 蒸/造型包												
29	五	糙米飯	「★」宮保黑干	白菜素獅子頭	預計：履歷蚵白菜	紅豆小湯圓		6.8.9	6.2	2.6	1.0	0	2.8	0	780
			煮/大黑干,小黃瓜,油花生,乾辣椒	煮/大白菜,素獅子頭*1,乾木耳	燙拌/當令時蔬	煮/紅豆,小湯圓									

★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。)屬特殊過敏體質者需特別注意，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」葷食至少2次/月、素食1次/週、堅果包1包(3/20).(4/17.(5/15).(6/5)。 ※麩菇類，在菜名做「＃」標示。「麩菇類入菜」葷食至少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。雞腿或雞塊/每月/次。異國料理1次/月。有機青菜/每週三。※ 每月菜單依剩食量、**滿意度**、問卷、食材等調整供餐。每月1次 執行午餐追『光』者,光盤行動一起來 ！

※ 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品大統益股份有限公司奧賓家好炸油 。 關東國小油炸5次(供餐22天: 23%) 蛋品類(每月5次)、海鮮類:品項每月不得重複。

主食屬原認證公糧白米及糙米為新增「老永昌商行 - 碾米廠」，為原再添加全穀根莖類。

※水果類:每週四(每週1次)需提供食3天/週、乳品類 :每月3次、非基改豆漿 :1瓶自付(5/4) (依據『114學年度學校午餐公辦民營委外辦理勞務採購』契約 供應)

114學年度保久乳(達21(含)日以上每月3次)供應日期: (3月3天-3/9/.3/23.3/30)(4月2天-4/13.4/27)(5月2天-5/11.5/25).(6月3天-6/8.6/15.6/22)

每月至多供應3次，於班級當月用餐天數達7(含)日以上供應第1次，達14(含)日以上供應第2次、達21(含)日以上供應第3次。(115/4.5月 不足21天只供2次保久乳)

非基改產銷履歷豆漿供應日期：(3月1天-3/16) (4月1天-4/20)(5月1天-5/18).(6月1天-6/1) (依據『114學年度3章1O獎勵金』 供應)

※『 創 』為創意菜單廚房團隊新菜色研發 並視察供餐群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。 ※ 菜單食材因天候、貨源、特殊狀況等因素經校方決議後可調整修正。

113年1月1日起應使用有機或產銷履歷農產品，始符合經費請領獎勵金12項短期菜菜類:小白菜、青梗白菜、油菜、青油菜、蕹菜、菠菜、葉萵苣、芥菜、茼蒿、莫菜、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 符合國產雞蛋溯源蛋品 泳翔食品股份有限公司 製