



Table with columns: 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, 全穀雜糧類, 豆魚蛋肉類, 蔬菜類, 水果類, 油質與堅果種子類, 乳品類, 熱量. Rows include various meals like 香鬆飯, 畢業班 畢業祝福, 甜麵肉燥, 海結豆干燒豬柳, etc.

*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,如特殊狀況請主動告知班級導師及營養師。
*甜湯:每週五,補課補班日(由午餐會委員決議辦理) ※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/週、素食1次/週、素食1包(3/20),(4/17),(5/15),(6/5)。 *薑蒜類:在菜名做「#」標示。「薑蒜類入菜」葷食至少1次/週、素食2次/週。藍色框為:創意原形食材。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。 *每月菜單依剩餘量、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道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品家好炸油)。關東國小油炸6次(供餐21天:28%) 蛋品類(每月5次)、海鮮類:品項每月不得重覆。
*水餃類:每週四(每週1次)需連供餐3天(週、乳品類:每月3次、非基改履歷豆漿:1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(連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-6/8/15/6/22)
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單1Q獎勵金」供應)
*「創」為創意菜單廚房團隊新菜研發,並視察供餐群滿意度隨時修正 *菜單內容仍以機關午餐會議決議後修正。 *菜單食材因天候、資源、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,始符合經費申請獎勵金12項短期葉菜類:小白菜、青梗白菜、油菜、青油菜、菠菜、莖菜、莖菜、芥菜、茼蒿、莖菜、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