

高雄市桃源區桃源國小
115 年 01 月份午餐食譜

供餐人數：203 人

供餐日數：15 天

日期	星期	主食	主菜	副菜	蔬菜	湯品	附餐
01/02	五	*高麗菜飯		*滷蛋	菇香青江菜	*酸辣湯	*奶香羊角麵包
01/05	一	*五穀飯	醬燒雞丁	*砂鍋白菜	翠綠青江菜	蘿蔔龍骨湯	*綜合堅果
01/06	二	小米飯	*海帶花生燉肉	*鹹蛋高麗菜	炒菠菜	山藥雞湯	小番茄
01/07	三	*芋頭鹹粥		*卡啦雞翅	玉米青花菜	烤地瓜	*鮮奶
01/08	四	*糙米飯	*咖哩豆腐魚丁	豆芽雞絲	南瓜油菜	*紫菜蛋花湯	水梨
01/09	五	*麥片飯	番茄菇菇炒蛋	*黑胡椒毛豆莢	炒青江菜	冬瓜山粉圓	*履歷豆漿
01/12	一	*五穀飯	*四季豆炒絞肉	*黃瓜黑輪	*XO醬高麗菜	結頭菜雞湯	*乳酪饅頭
01/13	二	小米飯	*南洋燉雞	*炸春捲	菇香青江菜	肉骨茶湯	柳丁
01/14	三	*白醬義大利麵		*蜜汁雞腿		羅宋湯	*保久乳
01/15	四	紫米飯	*蒜泥白肉	魚香茄子	炒油菜	*紫菜蛋花湯	香蕉
01/16	五	*糙米飯	*麻婆豆腐(蔬)	*毛豆蒸蛋	蒜香菠菜	*紅豆珍珠湯	*草莓夾心
01/19	一	*五穀飯	和風洋蔥豬	大白菜燴麵筋	炒空心菜	皇帝豆排骨湯	海苔卷
01/20	二	紅藜飯	蒲燒鯛魚	五彩翠蔬雞片	*麻油菠菜	結頭排骨湯	茂谷柑
01/21	三	*糙米飯	白玉燉肉	*起司馬鈴薯蛋	玉筍青花	黃瓜雞湯	*鮮奶
01/22	四	紅豆飯	*雞肉親子丼	*小黃瓜炒豆干	蒜香高麗菜	*燒仙草	小番茄
01/23	五	*鍋燒意麵		*綜合滷味			*貝果

備註：

1. 本校午餐提供之豬肉、蛋品、蔬菜來源皆為國產可溯源食材，請安心食用。
2. 本校午餐提供之豆製品皆為非基因改造。
3. 午餐乳品或飲品請於30分鐘內食用完畢以確保品質安全。
4. 菜單可能因應天氣變化、臨時狀況因素(如颱風、停水、停電)變更食譜，不便之處敬請見諒！
5. 用餐時如有異常情況，請立即向廚房反應並保留檢體，以利廚房追蹤及改進。
6. 標示『*』表示部分食材含有衛福部公告11種過敏原(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、使用亞硫酸鹽類等及其製品含有致過敏性食品及其製品)。倘若有特殊過敏體質學童，請至「教育部校園食材登錄平台」查詢相關食材資訊，並避免食用。



教育部校園食材登錄平臺