

高雄市桃源區桃源國小

校長：涂宗成

115 年 04 月份午餐食譜

供餐人數：209 人

供餐日數：18 日

日期	星期	主食	主菜	副菜	蔬菜	湯品	附餐
04/01	三	*糙米飯	*炸雞腿/薯條	*奶香起司花椰	翠炒綠豆芽	*泡菜豆腐湯	*光泉牛乳
04/02	四	*五穀飯	*泰式打拋豬	南瓜炒菇	炒空心菜	*海芽蛋花湯	蘋果
04/07	二	*燕麥飯	塔香菇菇雞	筍絲炒肉	蒜香青江菜	*結頭魚丸湯	*光泉牛乳
04/08	三	*大滷麵		*照燒赤小腿	*沙茶油菜		香蕉
04/09	四	小米飯	薑汁燒肉	玉米雞茸	*魚干空心菜	綠豆粉條	茂谷柑
04/10	五	*火腿蛋炒飯(素)		*黑胡椒毛豆筍	蒜香油菜	*味噌油腐蘿蔔湯	*藍莓椰子捲
04/13	一	*糙米飯	*鐵板豬柳	*金沙花椰菜	菇香絲瓜	筍片雞湯	*芋泥奶酥包
04/14	二	*五穀飯	*黃燜雞	*拌三絲	薑絲小白菜	番茄蔬菜湯	蓮霧
04/15	三	*鴨肉羹麵		*豬肉餡餅	*豆芽炒豆皮		*萬丹鮮奶
04/16	四	紅藜飯	*椒鹽魚丁	*海帶芽炒蛋	炒空心菜	豆薯龍骨湯	蘋果
04/17	五	小米飯	*紅燒豆腐	*照燒杏鮑菇燒賣	蒜香青江菜	紅豆湯	*甜甜圈
04/20	一	*燕麥飯	*冬瓜燒雞	*香菇蒸蛋	枸杞高麗菜	*番茄蛋花湯	*奶皇包
04/21	二	*糙米飯	*梅香蜜汁排骨	豆芽雞絲	蒜香地瓜葉	蘿蔔薏仁雞湯	巨峰葡萄
04/22	三	*金瓜炒米粉		烤地瓜	金針小白菜	*酸辣湯	*優酪乳(150ML)
04/23	四	*五穀飯	*味噌薑汁燒肉	*小瓜黑輪	玉米青江菜	牛蒡雞湯	芭樂
04/24	五	紫米飯	*泡菜燴蛋	*敏豆杏鮑菇	炒空心菜	*冬瓜山粉圓	*豆漿
04/27	一	*五穀飯	*番茄咖哩雞	*開陽肉絲炒絲瓜	*腐皮油菜	冬瓜龍骨湯	*芝麻包
04/28	二	*糙米飯	*芋頭燒肉	*蔥香菜脯蛋	翠綠青江菜	海帶芽豆芽湯	香蕉

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