

高雄市桃源區桃源國小
115 年 05 月份午餐食譜

校長：涂宗成

供餐人數：209 人

供餐日數：20 日

日期	星期	主食	主菜	副菜	蔬菜	湯品	附餐
5/4	一	*五穀飯	*瓜仔肉燥	海茸肉絲	香菇高麗菜	蘿蔔排骨湯	*蔓越莓饅頭
5/5	二	燕麥飯	京醬雞丁	玉米雞茸	豆芽青江菜	冬瓜魚丸湯	香蕉
5/6	三	麵疙瘩湯		*素火腿馬鈴薯炒蛋	炒空心菜		*鮮奶
5/7	四	紫米飯	什錦肉片	*豆包白菜滷	清炒長豆	筍絲冬粉湯	茂谷柑
5/8	五	小米飯	滷雞腿	塔香杏菇	紅絲油菜	*冬瓜奶茶	*乳酪麵包
5/11	一	*五穀飯	筍乾燒肉	*蒲瓜百菇豆皮	蒜香青江菜	冬瓜排骨湯	*紅豆燕麥包
5/12	二	*糙米飯	*韓式春川炒雞	*鮮蔬粉絲	*肉燥地瓜葉	黃瓜排骨湯	芭樂
5/13	三	刀削炸醬麵		*無骨香雞排	豆芽油菜	*海結關東煮	*鮮奶
5/14	四	紫米飯	*塔香三杯魚丁	洋蔥炒肉絲	炒白莧菜	梅子雞湯	蘋果
5/15	五	*燕麥飯	*沙茶豆腐煲	*蔥香菜脯蛋	蒜香油菜	綠豆粉角湯	*豆漿
5/18	一	*糙米飯	香烤雞翅	*絲瓜豆腐	*小魚空心菜	*筍絲肉羹湯	*五穀饅頭
5/19	二	*五穀飯	*白玉黃豆燉肉	*豆干炒豆芽	薑絲青江菜	蘿蔔胡椒雞湯	香蕉
5/20	三	*野菇青醬義大利麵		*檸檬雞柳條	炒青花椰	*玉米濃湯	*優酪乳
5/21	四	*燕麥飯	洋蔥骰子肉	*宮廷醬炒四季豆	紅絲油菜	海帶芽湯	蘋果
5/22	五	小米飯	*蜜汁豆干	*胡蘿蔔炒蛋	豆芽青江菜	冬瓜山粉圓	*韓國麵包
5/25	一	*糙米飯	紅燒雞	*番茄蔬菜蛋	炒空心菜	*黃瓜魚丸湯	*芝麻包
5/26	二	紫米飯	南瓜燉肉	豆芽雞絲	翠綠青江菜	蔭瓜雞湯	芭樂
5/27	三	*燕麥飯	*泡菜起司豬	*勁爆香脆雞	蒜香空心菜	*海芽味噌湯	*優格
5/28	四	小米飯	古早味大排	*金沙青花椰	菇香高麗菜	牛蒡龍骨湯	洋香瓜
5/29	五	*什錦炒麵(蔬食)		*滷蛋	脆炒小黃瓜	*綠豆薏仁湯	*草莓麵包

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臺」查詢相關食材資訊，並避免食用。



教育部校園食材登錄平臺