

高雄市桃源區桃源國小
115 年 06 月份午餐食譜

校長：涂宗成

供餐人數：209 人

供餐日數：21 日

日期	星期	主食	主菜	副菜	蔬菜	湯品	附餐
6/1	一	*五穀飯	糖醋雞	*鮪魚玉米炒蛋	蒜香高麗菜	冬瓜龍骨湯	*芝麻包
6/2	二	*糙米飯	南瓜咖哩豬	*海帶干絲	菇香油菜	苦瓜雞湯	香蕉
6/3	三	*麻醬麵		*鹽酥雞丁	水煮青花椰	*菇菇蛋花湯	*鮮奶
6/4	四	紫米飯	*蒜蓉蒸鱸魚	*泡菜炒年糕	*腐皮豆芽	*紫菜魚丸湯	愛文芒果
6/5	五	*燕麥飯	*鮮菇豆包	*黑胡椒毛豆莢	蒜香青江菜	*紅豆豆花	*小熊燒
6/8	一	*糙米飯	照燒翅小腿	*肉末蒸蛋	香菇高麗菜	冬瓜龍骨湯	*米蛋捲
6/9	二	*五穀飯	*豆輪燒肉	*洋蔥黑輪	蒜香空心菜	牛蒡雞湯	香蕉
6/10	三	*肉羹拉麵		滷雞腿	玉米小黃瓜	*芋泥包	葡萄
6/11	四	*五穀飯	梅香雞丁	*南瓜起司炒蛋	*芝麻油菜	*黃瓜小魚湯	*鮮奶
6/12	五	小米飯	*鵪鶉蛋滷味(蔬)	四季豆炒玉米筍	翠綠青江菜	冬瓜山粉圓	*豆漿
6/15	一	*燕麥飯	*味噌肉片	*黃瓜豆包	紅絲油菜	豆薯龍骨湯	*竹筍包
6/16	二	*糙米飯	蠔油香菇雞	筍絲炒肉	豆芽青江菜	*玉米蛋花湯	西瓜
6/17	三	*茄汁焗烤飯		*無骨香雞排	*胡麻拌花椰	*冬瓜奶茶	*優格
6/18	四	*蛋黃香菇肉粽	*洋蔥炒蛋	*大肉包	木耳高麗菜	*味噌蔬菜湯	芭樂
6/22	一	紅藜飯	*蒜泥肉片	雙色雞丁	翠炒長豆	*蘿蔔貢丸湯	*起司牛奶包
6/23	二	小米飯	冬瓜雞	*豆干小魚	玉米青江菜	四神湯	芭樂
6/24	三	*肉絲炒麵		*蒸肉丸	蒜香空心菜	*餛飩湯	*鮮奶
6/25	四	*五穀飯	馬鈴薯燉肉	*白菜雞絲	金針莧菜	*紫菜蛋花湯	蘋果
6/26	五	*糙米飯	*起司南瓜菇菇	*番茄豆腐炒蛋	水煮青花椰	紅豆西米露	*台式馬卡龍
6/29	一	*燕麥飯	*鵪鶉肉燥	玉米小黃瓜	蒜香地瓜葉	三絲湯	*高麗菜包
6/30	二	*培根蛋炒飯		*滷味	金菇絲瓜	香菇雞湯	*牛奶麵包

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