

桃園市楊梅區瑞塘國小113(下) 第16~17週-葷食菜單

日期	星期	主食	副菜					營養分析(份數)					
			主菜	副菜	青菜	湯品	餐點	全穀 雜糧 類	豆魚 蛋肉 類	蔬菜 類	油脂 堅果 種子	水果 類	熱量 (kcal)
5/26	一	白米飯	醬炒小卷 小卷、※豆干	奶香洋芋 馬鈴薯、三色 粒	有機塔菇菜	牛蒡排骨湯 牛蒡、排骨	水果	5.1	2.3	1.8	2.4	1.0	743.0
5/27	二	糙米飯	雞肉親子丼 雞丁、雞蛋	鹹蛋炒苦瓜 苦瓜、鹹蛋	有機小松菜	黃豆漿 ※黃豆		5.0	2.5	1.8	2.5	0.0	695.0
5/28	三	特餐	古早味油飯 糯米、肉絲	花生滷肉 肉丁、花生	有機青油菜	大瓜魚丸湯 大黃瓜、魚丸	水果	5.0	2.5	1.7	2.5	1.0	753.0
5/29	四	白米飯	韓式部隊鍋 大白菜、肉片	酥炸地瓜條 地瓜	有機高麗菜	糯米雞湯 雞丁、糯米	豆漿	5.1	2.5	1.9	2.5	0.0	705.0
5/30	五	端午節放假一日											
6/2	一	白米飯	筍干蹄丁 蹄丁、筍干	櫛瓜蒸蛋 雞蛋、櫛瓜	有機空心菜	鳳梨雞湯 雞丁、鳳梨	水果	5.0	2.4	1.7	2.5	1.0	745.0
6/3	二	糙米飯	海菜海鮮羹 魚丁、※豆腐	塔香茄子 茄子、絞肉	青菜	番茄洋蔥排骨 湯 番茄、洋蔥		5.0	2.3	1.9	2.5	0.0	683.0
6/4	三	特餐	炒泡麵 肉片、青江菜	滷翅小腿*2 翅小腿	有機黑葉白	油腐細粉湯 冬粉、※油腐	水果	5.0	2.5	1.7	2.4	1.0	748.0
6/5	四	白米飯	香滷素肚 ※素肚、絞肉	培根高麗菜 高麗菜、培根	韭菜銀芽	玉米蛋花湯 玉米粒、雞蛋		5.0	2.3	1.8	2.5	0.0	680.0
6/6	五	十穀飯	鴿蛋肉燥 鳥蛋、絞肉	蛋酥白菜 大白菜、雞蛋	有機甜白菜	珍珠鮮奶茶 粉圓、※奶粉		5.0	2.5	1.8	2.5	0.0	695.0

※標示高鈣食材

本校午餐使用之豬肉及其加工製品皆為國產豬。

端午粽香 五要策略

- 要 全穀粽** 增纖維
- 要 控制份量** 一天一顆恰恰好
- 要 多樣化配料** 蔬菜配料好選擇
- 要 少鹽 少糖 少油膩** 少醬多原味
- 要 均衡飲食** 搭配蔬果

資料來源:
衛生福利部國民健康署

屏東縣政府衛生局

屏東縣 PINGTUNG
社區營養推廣中心