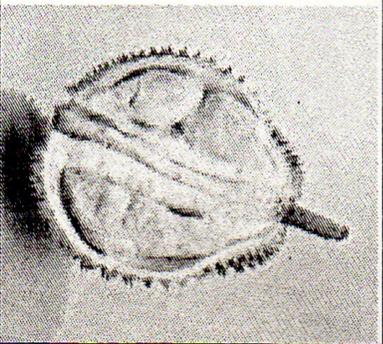


台南市學甲國民小學 105 學年度第一學期第 (01) 週 學生午餐食譜設計表

日期	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五
主食	米 飯	米 飯	素金瓜米粉	米 飯	米 飯
副食一	滷 雞 腿	蒲燒鯛魚片		蠔油肉絲	咖 哩 雞
副食二	蕃茄炒蛋	金針絲瓜		麻婆豆腐	玉米肉末
副食三	蒜香油菜	薑絲小白菜		開陽白菜	蒜香空心菜
湯	芹菜魚丸湯	蘿蔔排骨湯	紫菜蛋花湯	南瓜養生湯	翡翠蛋花湯
水果點心			時令水果		
營養教育 專欄	<p>榴連為卵圓球形,一般重約二公斤,外面是木質狀硬殼,內分數房,每房有三、四粒如蛋黃大小的小種子,共有十至十五枚,種子外面裹一層軟膏就是果肉,為乳黃色。... 榴連的營養價值很高,除含有很高的糖份外,還有蛋白質,脂肪,維生素 C,鈣,鐵和磷等。</p>				
備註	<p>本食譜會因臨時性需要或食材價格而有所變動</p>				



承辦:

105.08.23
 千禧
 執行
 吳育惠

園主任:

105.8.23
 幼
 師
 李佳玲

園(校)長:

學
 甲
 小
 長
 蔡玉葉

0823
 1430