

台南市學甲國民小學 105 學年度第一學期第 (02) 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	星期六
主食	米 飯	米 飯	素炒板條	米 飯	米 飯	米 飯
副食一	馬鈴薯燉肉	香酥秋刀魚		南瓜滷肉	三杯雞	肉燥滷海帶
副食二	洋蔥炒培根	咖哩四色菜		玉米炒蛋	菜 脯 蛋	塔香海茸
副食三	韭香銀芽	青江鮑魚菇		沙茶高麗菜	蒜香菠菜	薑絲小白菜
湯	玉米濃湯	花生排骨湯	酸辣湯	味噌豆腐湯	關 東 煮	綠 豆 湯
水果點心			時令水果			
<b>營養教育 專欄</b>	<p>《營養成分》蛋白質、醣類、維他命 A、C、膳食纖維等。《功效》茭白筍有清熱解毒... 咬白筍切開心黑黑的,種植的時候水分不夠,幼苗,折到也會這樣,對健康沒影響,那是咬白筍養份不足,看起來不好吃,不要吃就好,挑白的吃</p>					
<b>備註</b>	<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  
 午餐執行書  
 吳育惠

園主任 :

105.8.23  
 幼兒園主任  
 李佳玲

園(校)長 :

學甲國小  
 蔡玉葉

105.8.23