

發行人：李進士 校長
出版：高雄市勝利國民小學
學生午餐供應委員會

執行編輯：陳詩樺 營養師
本期主編：蘇慧如、李季樺 營養師
編審：蔡佩吟、周巧巧 營養師
供應廠商：佳琪食品

※本校午餐之肉品、蛋品採用國產食材，蔬果類優先採用當季國產食材

勝利國小114年4月營養午餐菜單

日期	星期	主食	副食一	副食二	副食三	湯品	附餐	熱量
4/1	二	糙米飯	◎彩椒炒雞丁	◎沙茶小瓜	季節蔬菜	◎香菇羹湯	蔬果汁	755
4/2	三	白飯	◎彩蔬咖哩飯	◎香滷豆干*2	季節蔬菜	◎百香果QQ		758
4/7	一	白飯	◎醬滷雞排*1	◎海苔花枝丸*2	季節蔬菜	◎玉米濃湯	柑橘	744
4/8	二	◎五穀飯	◎糖醋豬柳	豆酥高麗菜	季節蔬菜	扁蒲排骨湯	◎鮮奶	794
4/9	三	白飯	◎日式滑蛋丼飯	◎香酥地瓜碰*2	季節蔬菜	◎味噌豆腐湯		743
4/10	四	◎薏仁飯	◎紅糟滷肉	◎蟹絲黃瓜	季節蔬菜	◎蕃茄蔬菜湯	蘋果	771
4/11	五	白飯	◎吮指豆乳雞	◎海芽炒蛋	季節蔬菜	◎綠豆西米露		704
4/14	一	白飯	◎香酥雞堡*1	◎鴻喜洋蔥炒蛋	季節蔬菜	◎蘑菇濃湯	葡萄	769
4/15	二	★	◎什錦炒麵	◎客家小炒	季節蔬菜	玉米龍骨湯	◎豆漿	773
4/16	三	白飯	◎蜜汁干丁	◎小瓜炒蛋	季節蔬菜	◎養生蔬食湯		737
4/17	四	◎胚芽飯	◎紅蔥醬燒雞	◎冬瓜鮮繪	季節蔬菜	筍絲排骨湯	香梨	782
4/18	五	白飯	◎洋芋燉肉	◎白菜滷	季節蔬菜	◎麥香粉圓		803
4/21	一	白飯	◎無骨香雞排*1	◎紅燒豆腐	季節蔬菜	◎關東煮湯	蘋果	802
4/22	二	紫米飯	◎鳳梨豆醬蒸魚	◎胡蘿蔔炒蛋	季節蔬菜	◎黃瓜貢丸湯	◎優酪乳	808
4/23	三	★	◎古早味炒米粉	◎滷雙拼	季節蔬菜	◎紫菜蛋花湯		703
4/24	四	糙米飯	◎沙茶醬爆雞	◎蒸蛋	季節蔬菜	◎三絲鮮湯	百香果	800
4/25	五	白飯	◎蔥爆豬柳	◎塔香海帶根	季節蔬菜	◎紅豆芋圓湯		802
4/28	一	白飯	◎蔥油雞排*1	◎螞蟻上樹	季節蔬菜	◎紫菜味噌湯	香蕉	796
4/29	二	★	◎番茄肉醬義大利麵	◎香酥魚排*1	季節蔬菜	冬瓜龍骨湯	蘋果柳橙汁	809
4/30	三	白飯	◎鐵板豆腐	◎銀芽炒蛋	季節蔬菜	◎南瓜濃湯		727

本月蔬食日加菜：4/2銅鑼燒

- 遇特殊狀況(如颱風、豪雨、退貨、停水、停電等)菜單內容將小幅調整。
 - 本校午餐供應國產豬肉及國產蛋品並優先供應國產蔬菜類食材,請安心食用。
 - 乳飲品離開冷藏時間勿超過半小時，開封後應盡速食用完畢；水果請清洗後再食用，確保食品安全。
 - 每月至少提供一次有機蔬菜。
 - 菜單部分食材含衛福部公告「食品過敏原標示規定」11種過敏源，並以◎標示:(1)甲殼類(2)芒果(3)花生(4)牛/羊奶(5)蛋(6)堅果類(7)芝麻(8)麩質穀物(9)大豆(10)魚類(11)亞硫酸鹽類等及其製品，不適合對其過敏體質者食用。
若有特殊過敏體質學童，每日菜單食材可至教育部校園食材登錄平台(<https://fatrac.eschool.k12ea.gov.tw/frontend/>)查詢。
請家長務必自行上網查詢，並提醒小孩避免食用造成自身過敏的食物。
- ※配合政府政策，副食三短期菜類需使用產銷履歷，但因供貨商未可在開會(提前一個月)確認品項，故以「季節蔬菜」為名，但保證『當季蔬菜當週不重複』，每日可於『校園食材登錄平臺』查詢當天菜色內容。

