

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：吳雅玲、李百佳 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6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
6/2	一	白飯	◎鐵路豬排*1	◎玉米炒蛋	季節蔬菜	◎紅燒凍腐湯	葡萄	811
6/3	二		◎鍋燒烏龍湯麵	◎檸檬烤雞腿*1	季節蔬菜		◎鮮奶	725
6/4	三	白飯	◎東山滷味	◎香菇蒸蛋	季節蔬菜	◎海芽豆腐湯		798
6/5	四	小米飯	◎南瓜香料燉雞	◎素鱔糊	季節蔬菜	◎黃瓜魚丸湯	百香果	802
6/6	五	白飯	◎筍乾滷肉丁	銀芽肉絲	季節蔬菜	◎雙Q甜湯		813
6/9	一	白飯	◎茄汁豬柳	◎砂鍋燴白菜	季節蔬菜	◎南瓜濃湯	小蕃茄	757
6/10	二	◎胚芽飯	◎香酥魚排*1	◎高麗菜燴玉米	季節蔬菜	◎味噌湯		757
6/11	三	白飯	◎鐵板豆腐	◎洋蔥炒蛋	季節蔬菜	◎關東煮湯	蔬果汁	706
6/12	四	糙米飯	◎壽喜醬燒豬	◎蟹絲花菜	季節蔬菜	筍絲排骨湯	蘋果	753
6/13	五	白飯	◎白醬燉雞	◎螞蟻上樹	季節蔬菜	◎薏仁粉角湯		807
6/16	一	白飯	◎BBQ醬香豬排*1	◎蔬菜炒蛋	季節蔬菜	◎香菇羹湯	香蕉	788
6/17	二	◎五穀飯	◎醬香豆腐蒸魚	◎彩繪黃瓜	季節蔬菜	◎當歸排骨湯		745
6/18	三	白飯	◎南瓜咖哩燴飯	◎滷蛋*1	季節蔬菜	白玉海結湯	◎豆漿	715
6/19	四	◎燕麥飯	◎沙茶醬爆雞	◎焗烤馬鈴薯	季節蔬菜	◎榨菜粉絲湯	葡萄	802
6/20	五	白飯	◎五香肉燥	◎甜不辣炒高麗	季節蔬菜	◎檸檬愛玉山粉圓		760
6/23	一	白飯	◎燒肉白菜滷	◎紅絲炒蛋	季節蔬菜	◎味噌豆腐湯	小蕃茄	805
6/24	二		◎奶香肉醬義大利麵	◎檸檬雞柳條*2	季節蔬菜	◎肉骨茶湯		808
6/25	三	白飯	◎核桃拌三色	◎黃金海帶絲	季節蔬菜	◎紫菜蛋花湯	◎優酪乳	712
6/26	四	◎麥片飯	◎紅燒雞丁	◎蛋酥黃瓜	季節蔬菜	◎酸辣湯	芭樂	797
6/27	五	白飯	◎叉燒蜜豬柳	雞茸拌小瓜	季節蔬菜	◎仙草粉圓湯		803
6/30	一	白飯	◎糖醋玉米雞	◎白菜滷	季節蔬菜	◎冬瓜貢丸湯	香蕉	768

本月蔬食日加菜：6/4小美冰淇淋

- 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://fatracesschool.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，副食三短期葉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。

