

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：吳宛蓉 營養師
 本期主編：吳欣怡、張鶴齡 營養師
 編審：蘇慧如、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115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	三	★	◎大亨堡麵包*1	◎蘑菇炒蛋	季節蔬菜	◎米苔目湯		752
4/2	四	◎胚芽飯	◎照燒雞排*1	◎涼拌海帶絲	有機蔬菜	扁蒲排骨湯	水果	755
4/7	二	◎五穀飯	◎筍香滷肉	◎炸醬三丁	季節蔬菜	◎什錦蔬菜湯	◎●優格	775
4/8	三	★	◎塔香菇菇醬調飯	◎蔥香蛋	季節蔬菜	海結蘿蔔湯	◎豆漿	750
4/9	四	◎麥片飯	◎義式香草烤雞排*1	◎沙茶油菜	季節蔬菜	◎玉米濃湯	水果	751
4/10	五	白飯	◎和風壽喜燒豚肉	◎甜不辣高麗菜	季節蔬菜	◎紅豆芋圓仙草		811
4/13	一	白飯	◎蔥爆豬柳	◎奶香洋芋	季節蔬菜	◎紫菜蛋花湯	水果	805
4/14	二	糙米飯	◎韓式蜂蜜炸雞	絞肉燴玉米	季節蔬菜	◎柴魚火鍋湯		824
4/15	三	★	◎香菇炒米粉	◎香滷豆干*2	季節蔬菜	◎冬瓜貢丸湯	◎優酪乳	781
4/16	四	紫米飯	◎一品燒大排*1	◎螞蟻上樹	季節蔬菜	◎花瓜蘿蔔雞湯	水果	814
4/17	五	白飯	◎南洋沙茶魚丁	◎蛋香大黃瓜	季節蔬菜	◎綠豆西米露		833
4/20	一	白飯	◎蘑菇醬肉片	◎蜜汁滷豆干	季節蔬菜	◎蘿蔔黑輪湯	水果	845
4/21	二	◎燕麥飯	◎轟炸雞腿*1	◎田園咖哩	季節蔬菜	◎筍絲排骨湯	◎●鮮奶	834
4/22	三	★	◎茄汁義大利麵	◎海苔醬燒蛋*1	季節蔬菜	◎黃瓜魚丸湯	葡萄蘋果汁	787
4/23	四	小米飯	◎甜麵醬燒雞	◎魚板蒸蛋	季節蔬菜	◎豆薯粉絲湯	水果	780
4/24	五	白飯	◎粉蒸肉	小瓜炒肉絲	季節蔬菜	◎檸檬山粉圓		780
4/27	一	白飯	◎香酥魚排*1	◎金菇豆腐	季節蔬菜	冬瓜肉骨茶湯	水果	781
4/28	二	◎薏仁飯	◎鐵板骰子豬	◎砂鍋燴白菜	季節蔬菜	◎蕃茄蛋花湯		718
4/29	三	★	◎鍋燒湯麵	◎八角毛豆莢	季節蔬菜		◎鮮奶	774
4/30	四	◎胚芽飯	◎八角滷三節翅*1	◎珍珠芙蓉蛋	季節蔬菜	◎味噌豆腐湯	水果	782

四月水果種類：草莓、蘋果、葡萄、香蕉、百香果、肚臍丁、柑橘、小番茄

四月蔬食日加菜：4/15香Q滷蛋、4/29冰烤地瓜

四月學生外加乳品：4/7優格、4/21鮮奶

1. 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。
2. 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。
3. 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。
4. 每月至少提供一次有機蔬菜。
5. 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。

