

※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
6/1	一	白飯	◎蜜汁雞丁	◎咖哩鮮蔬	季節蔬菜	◎海芽蛋花湯	水果	790
6/2	二	◎五穀飯	◎醬香滷肉燥	◎魚板高麗菜	季節蔬菜	冬瓜雞湯		739
6/3	三	★	◎香菇羹麵	◎綜合鹽酥豆腐	季節蔬菜		◎優酪乳	844
6/4	四	◎麥片飯	◎蔥燒豆豉魚	竹筍炒肉絲	有機蔬菜	黃瓜排骨湯	水果	780
6/5	五	白飯	◎無骨香雞排*1	◎義式炒蛋	季節蔬菜	綠豆湯		830
6/8	一	白飯	◎日式豚肉片	◎輕食關東煮	季節蔬菜	◎味噌豆腐湯	水果	779
6/9	二	糙米飯	◎吮指豆乳雞	◎黃瓜魚丸	季節蔬菜	◎南瓜濃湯	●◎優格	877
6/10	三	◎醬調飯	◎塔香菇菇醬調飯	◎蜜汁滷味	季節蔬菜	◎大滷湯	蔬果汁	844
6/11	四	◎燕麥飯	◎義式鄉村燉豬柳	◎蔥花蛋	季節蔬菜	肉骨茶湯	水果	764
6/12	五	白飯	◎台式油雞排*1	◎沙茶油菜	季節蔬菜	◎愛玉仙草		724
6/15	一	白飯	◎海苔炸魚排*1	◎鮮菇豆腐	季節蔬菜	◎蘿蔔黑輪湯	水果	784
6/16	二	紫米飯	◎塔香炒肉片	雞茸玉米	季節蔬菜	◎蕃茄蛋花湯		750
6/17	三	★	◎鍋燒湯麵	◎香Q滷蛋*1	季節蔬菜		◎鮮奶	781
6/18	四	◎小米飯	◎鹽蔥雞	◎素膳糊	季節蔬菜	◎海芽味噌湯	水果	808
6/22	一	白飯	◎鐵路豬排*1	◎奶香花椰	季節蔬菜	◎紫菜蛋花湯	水果	792
6/23	二	◎薏仁飯	◎田園咖哩雞	銀芽肉絲	季節蔬菜	◎冬瓜貢丸湯	●◎優酪乳	825
6/24	三	★	◎家鄉米粉	◎起司馬鈴薯蛋	季節蔬菜	◎鍋燒湯	◎豆漿	782
6/25	四	◎胚芽飯	◎梅乾筍香肉	◎小瓜拌黑輪	季節蔬菜	蘿蔔排骨湯	水果	760
6/26	五	白飯	◎檸檬烤雞排*1	◎吻仔魚蒸蛋	季節蔬菜	◎紅豆芋圓		824
6/29	一	白飯	◎蒜泥白肉	◎鐵板油腐	季節蔬菜	◎枸杞黃瓜湯	水果	821
6/30	二	◎五穀飯	◎照燒雞腿*1	◎咖哩花椰	季節蔬菜	◎三絲鮮湯	●◎鮮奶	795

六月水果種類：蘋果、葡萄、百香果、小番茄、香蕉、香吉士、奇異果、李子、土芒果

六月蔬食日加菜：6/2冰品

六月學生外加乳品：6/9優格、6/23優酪乳、6/30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, 副食三短期菜葉類需使用產銷履歷, 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。