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：史珮潔 營養師
編　　審：蔡佩吟、劉秋芳 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11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
11/2	一	白飯	◎滑蛋雞肉	◎蜜汁滷味	季節蔬菜	◎豆薯粉絲湯	在地水果	773
11/3	二	●五穀飯	◎鐵板炒肉片	◎燻鴨豆芽菜	季節蔬菜	冬瓜排骨湯	◎保久乳	763
11/4	三	★	◎和風蔬菜丼	◎香滷豆乾*2	季節蔬菜	◎蔬菜蛋花湯		716
11/5	四	●麥片飯	◎轟炸雞腿*1	◎吻仔魚蒸蛋	季節蔬菜	◎蘿蔔黑輪湯	在地水果	789
11/6	五	白飯	◎筍乾燒肉	◎什錦黃瓜	季節蔬菜	綠豆湯		763
11/9	一	白飯	◎香滷三節翅*1	◎韓式炒白菜	季節蔬菜	◎味噌豆腐湯	在地水果	747
11/10	二	糙米飯	◎黃金燉肉	◎魚板高麗	季節蔬菜	◎筍絲排骨湯	◎優格	742
11/11	三	★	◎蘑菇奶香螺旋麵	◎照燒海苔蛋*1	季節蔬菜	◎黃瓜魚丸湯		758
11/12	四	●燕麥飯	◎栗子燒雞	◎XO醬扁蒲	季節蔬菜	◎珍珠芙蓉湯	在地水果	761
11/13	五	白飯	◎一品燒大排*1	◎客家小炒	季節蔬菜	◎紅豆紫米湯圓		797
11/16	一	白飯	◎蠔油豬柳	◎咖哩馬鈴薯	季節蔬菜	◎紫菜蛋花湯	在地水果	745
11/17	二	紫米飯	◎無骨香雞排*1	◎田園炒蛋	季節蔬菜	清燉肉骨茶	◎保久乳	815
11/18	三	★	◎京醬豆乾大亨堡*1+薯條		季節蔬菜	◎什錦火鍋湯	◎履歷豆漿	748
11/19	四	小米飯	◎義式烤雞排*1	◎胡麻醬青花	有機蔬菜	◎海芽味噌湯	在地水果	739
11/20	五	白飯	◎滷蛋肉燥	◎扁魚白菜	季節蔬菜	◎薏仁粉角湯		773
11/23	一	白飯	◎味噌豚肉片	◎蘑菇洋蔥炒蛋	季節蔬菜	◎玉米濃湯	在地水果	759
11/24	二	薏仁飯	◎台式油雞排*1	◎塔香海茸	季節蔬菜	◎花瓜蘿蔔雞湯	◎優酪乳	732
11/25	三	★	◎沙茶鍋燒湯麵	◎三杯油腐	季節蔬菜			750
11/26	四	●胚芽飯	◎炸魚薯條	◎筍香肉絲	季節蔬菜	◎冬瓜貢丸湯	在地水果	826
11/27	五	白飯	◎蔥爆骰子豬	◎雞茸小瓜	季節蔬菜	◎八寶甜湯		780
11/30	一	白飯	◎咖哩雞	◎紅絲滑蛋	季節蔬菜	◎香菇扁蒲湯	在地水果	763

◆本學期水果將以高雄在地當季水果為主，如香蕉、芭樂、紅龍果、蓮霧、小番茄、蜜棗、荔枝等，並依季節及供貨情形調整

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)亞硫酸鹽類等其及製品，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://fatraceschool.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。