

六龜高級中學 113年 1月 午餐食譜

日期	主食	副食一	副食二	副食三	湯	其他	備註
2 (二)	白飯	雞肉親子丼	蕃茄炒蛋	蒜香菠菜	南瓜玉米濃湯	時令水果	
3 (三)	白飯	三杯鮑菇干丁	刺瓜燴黑輪	蒜香花椰	仙草甜湯	小餐包	蔬
4 (四)	糙米紅藜飯	南洋綠咖哩雞	西芹炒鮮魷	薑絲尼龍菜	小魚味噌湯	時令水果	
5 (五)	台式鹹粥		熟鍋貼*2			鮮奶	簡
8 (一)	白飯	泰式檸檬魚	燻雞拌洋蔥	蒜香大陸妹	薑母雞骨湯	豆漿	
9 (二)	白飯	蔥油雞	桂竹筍炒肉絲	香菇高麗菜	黃瓜魚丸湯	時令水果	
10 (三)	白飯	蜜汁豆乾	菜脯炒蛋	田園四喜	蔬食酸辣湯	小餐包	蔬
11 (四)	蕎麥飯	紅燒排骨	乾扁四季豆	紅K炒青江	蘿蔔玉米湯	時令水果	
12 (五)	牛排麵	東坡豬肉麵	滷蛋			一日蔬果汁	簡
15 (一)	白飯	日式燒肉	芙蓉南瓜	沙茶油菜	白菜貢丸湯	豆漿	
16 (二)	白飯	咖哩雞	木耳炒三鮮	芝香菠菜	玉米蛋花湯	時令水果	
17 (三)	白飯	糖醋豆包	螞蟻上樹	雙色花椰	綠豆湯	小餐包	蔬
18 (四)	地瓜飯	泡菜肉片	海帶干絲	炒高麗	香菇雞湯	時令水果	
19 (五)	麵線糊	筍香肉包	香菇蛋黃肉粽			優格	簡

本校供餐肉品、蛋品及蔬菜類食材均為國產

※午餐菜單可能因應天氣變化、物價波動或緊急應變臨時有狀況而有所變動，敬請見諒！

本菜單含有甲殼類、芝麻、牛奶、蛋、堅果類、含麩質之穀物、大豆、魚類，不適合對其過敏體質者食用