

六龜高級中學 113年 2月 午餐食譜

日期	主食	副食一	副食二	副食三	湯	其他	備註
16 (五)	芝麻飯	滷豬排	燻雞拌洋蔥	香菇高麗菜	蘿蔔雞丁湯	時令水果	
17 (六)	白醬雞肉麵		地瓜包		羅宋湯	一日蔬果汁	簡
19 (一)	白飯	蔥爆豬柳	香菇蒸蛋	蒜香大陸妹	紫菜餛飩湯	鮮奶	
20 (二)	白飯	蠔油雞柳	芹香豆干	開陽白菜	冬瓜排骨湯	時令水果	
21 (三)	白飯	三杯干丁鮑菇	拌毛豆莢	蒜香油菜	洛神烏梅湯	小餐包	蔬
22 (四)	燕麥飯	咖哩雞	黃瓜燴丸子	木耳炒三鮮	海芽湯	時令水果	
23 (五)	酸辣魚丁拉麵		府城蝦捲	巧克力饅頭		優酪乳	簡
26 (一)	白飯	泰式檸檬魚	螞蟻上樹	紅人炒青江	關東煮湯	豆漿	
27 (二)	白飯	和風壽喜燒	紅蘿蔔炒蛋	腐皮小白菜	芥菜雞湯	時令水果	
29 (四)	胚芽飯	芝麻蜜汁雞	小黃瓜炒肉片	九層海茸	大頭菜排骨湯	時令水果	

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