

## 六龜高中中央廚房聯合供餐

### 115年2、3月份午餐菜單

日期	星期	主食	主菜	副菜	蔬菜	湯品	附餐	備註
02/23	一	白飯	糖醋雞丁	☆菜脯炒蛋	炒高麗	榨菜肉絲湯	時令水果	
02/24	二	胚芽飯	日式燒肉	燻雞拌洋蔥	蒜香大陸妹	蘿蔔玉米湯	☆豆漿	
02/25	三	紫米飯	☆泡菜燒豆腐	五彩翠蔬	☆芝香油菜	綠豆湯	☆台式馬卡龍	蔬食
02/26	四	糙米飯	☆三杯雞	小黃瓜木耳肉片	蒜香小白菜	大頭菜排骨湯	時令水果	
03/02	一	胚芽飯	洋蔥燒雞	芋香三色	蒜香A菜	黃瓜排骨湯	☆鮮奶	
03/03	二	☆燕麥飯	筍干扣肉	☆胡麻雞絲銀芽	蒜香大陸妹	☆海芽味噌湯	時令水果	
03/04	三	白飯	☆蕃茄豆腐炒蛋	☆沙茶粉絲	木耳小白菜	☆蔬食酸辣湯	☆胚芽奶酥麵包	蔬食
03/05	四	小米飯	花瓜肉燥	☆芹菜雙菇	紅人炒油菜	玉米排骨湯	時令水果	
03/06	五	☆拉麵	☆土魷魚肉羹麵配料	☆造型包(芋泥餡)			☆豆漿	簡餐
03/09	一	白飯	鮮味雞肉絲	塔香茄子	薑絲尼龍菜	☆魚皮湯	☆優格	
03/10	二	小米飯	蒙古烤肉	螞蟻上樹	枸杞菠菜	☆番茄蛋花湯	時令水果	
03/11	三	☆燕麥飯	☆三杯鮑菇干丁	☆玉米炒蛋	蒜香青江菜	紅豆薏仁湯	☆原味小熊燒	蔬食
03/12	四	☆芝麻飯	冬瓜豬肉燒	☆醬燒豆乾	☆蝦皮空心菜	蘿蔔貢丸湯	時令水果	
03/13	五	☆牛排麵	義大利肉醬麵配料	香檸三節翅	燙花椰菜		☆鮮奶	簡餐
03/16	一	白飯	黑胡椒雞柳	☆芹香豆包絲	☆奶油白菜	☆關東煮湯	☆自然零優酪乳	
03/17	二	小米飯	☆香蔥蒸魚	馬鈴薯炒肉絲	油菜金菇	☆白菜餛飩湯	時令水果	
03/18	三	☆燕麥飯	☆泰式打拋豆腐	☆酸菜炒麵腸	烘美濃菜	薑絲冬瓜湯	☆乳酪丁麵包	蔬食
03/19	四	五穀飯	☆宮保雞丁	☆玉米拌海帶	蒜香莧菜	☆豆薯蛋花湯	時令水果	
03/20	五	☆肉絲蛋炒飯		☆肉圓	蒜香空心菜		☆豆漿	簡餐
03/23	一	紅藜飯	梅子雞丁	☆絲瓜麵輪	蒜香福山萵苣	韓式海芽湯	☆鮮奶	
03/24	二	白飯	薑汁燒肉	☆彩椒什錦	薑絲白菜	☆香菇肉羹湯	時令水果	
03/25	三	☆芝麻飯	☆白醬馬鈴薯燉菜	☆紅蘿蔔炒蛋	香菇高麗菜	☆南瓜玉米濃湯	☆椰子蔓越莓捲	蔬食
03/26	四	糙米飯	咖哩雞	多彩黃瓜	綠野仙菇	☆味噌蘿蔔湯	時令水果	
03/27	五	☆烏龍麵	☆鍋燒烏龍麵湯料	☆小湯包(2個)	紅人炒油菜		☆義美糙米漿	簡餐
03/30	一	小米飯	☆豆腐乳炒雞	☆五福臨門	薑絲小白菜	蕃茄營養湯	水蜜桃蘋果汁(160ml)	
03/31	二	胚芽飯	☆京醬肉絲	☆培根洋蔥蛋	木耳炒高麗	鮮筍排骨湯	時令水果	

1. 本菜單供應之肉品、蛋品均為國產食材。

2. 本菜單豆製品食材均使用非基因改造黃豆製品。

3. 本菜單部分食材含有衛福部公告11種過敏原並以☆標示，倘有體質過敏者，可至校園食材登錄平臺查詢相關食材資訊，並避免食用。

\*11種過敏原為：(1)麩質穀物(2)甲殼類(3)芒果(4)花生(5)堅果類(6)芝麻(7)大豆(8)牛/羊奶(9)蛋(10)魚類(11)亞硫酸鹽類等及其製品。

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