

# 高雄市岡山區前峰/後紅國小 113年3月午餐材料單

用餐人數：1390人

日期	3月11日(星期一)		3月12日(星期二)		3月13日(星期三)		3月14日(星期四)		3月15日(星期五)	
主食	白飯	白米	白飯	白米	白米 乾香菇 肉羹 大白菜	地瓜飯	白米 地瓜	白飯	白米	
副食一	和風蔬菜肉片* 火鍋肉片 綠豆芽 高麗菜 和風沙拉	海苔炸雞什錦*	卡拉雞腿丁 波浪薯條 海苔粉	赤肉羹飯*	腿肉絲 香菜 紅蘿蔔 筍絲	麻油豆包*	杏鮑菇 豆包 薑片 九層塔 生香菇 黑麻油 辣椒	肉骨茶雞	光雞丁 菜頭 蒜末 薑片 肉骨茶包 枸杞	
副食二	魚香豆腐 寬粉 低脂絞肉 青蔥 蒜末 花椒 豆瓣醬	咖里肉末*	絞肉 洋蔥 馬鈴薯 紅蘿蔔 咖哩粉 咖哩塊 地瓜粉	蜜蜂包*	造型包	蕃茄豆腐燴蛋*	牛蕃茄 雞蛋 蔥 板豆腐	筍片肉*	筍片 肉絲 蒜末 蔥 豆瓣醬	
副食三	蒜味菜豆 菜豆 蒜末	炒綠花菜	綠花菜 蒜末			有機高麗菜	高麗菜 蒜末 紅蘿蔔	炒青江菜	青江菜 薑絲	
湯	筍片雞湯 光雞丁 筍片 薑片	豆芽海芽湯*	海帶芽 黃豆芽 龍骨	黃瓜魚丸湯*	大黃瓜 魚丸	黑糖粉角湯*	粉角 黑糖 二砂	味噌豆腐湯*	味噌 豆腐 蔥 海帶芽 柴魚片	
其它	葡萄	優酪乳*	優酪乳	茂谷	茂谷			蜜棗	棗子	

「紅字\*為本產品含有過敏原，不適合對其過敏體質者食用」依據衛福部11項過敏原標示衛生福利部公告「食品過敏原標示規定」易引起過敏的食物(甲殼類、芒果、花生、牛奶及羊奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、使用亞硫酸鹽類等11種及其製品，為達資訊公開若有疑問可自行上衛服部網站：

<https://www.mohw.gov.tw/cp-16-43376-1.html>參考)，現今公告提供師生知悉，若為過敏體質者不適合食用或請視自身健康狀況酌情食用。

本校菜單食材會於當日公告於「教育部校園食材登錄平台2.0」以供各位師生查詢，網站：

<https://fatraceschool.k12ea.gov.tw/frontend/>。