

高雄市岡山區前峰/後紅國小 113年4月午餐材料單

用餐人數：1390人

日期	4月8日(星期一)		4月9日(星期二)		4月10日(星期三)		4月11日(星期四)		4月12日(星期五)	
主食	白飯	白米	小米飯	白米 小米	雞肉飯	白飯 手撕雞肉絲 紅蔥頭 雞油	白飯	白米	白飯	白米
副食一	什錦排骨煲*	軟骨丁 中排肉 濕木耳 洋蔥 蒜苗 薑片 滷包	香酥什錦*	杏鮑菇 素蝦餅 酥炸粉		光雞丁 蔥 薑片 蒜末 辣椒 香油	蔥薑鹹水雞	三杯魚丁*	鮭魚丁 馬鈴薯 薑片 蒜末 九層塔 黑麻油	
副食二	雞絲銀芽	清肉絲 豆芽菜 韭菜 蒜末	豆腐燴蛋*	板豆腐 蔥 紅蘿蔔 生香菇 雞蛋 豆瓣醬	筍干 鴿蛋 大白菜 滷包 八角	筍干 鴿蛋 大白菜 滷包 八角	絲瓜 雞蛋 蒜末	絲瓜 雞蛋 蒜末	烘美濃菜	軟骨丁 高麗菜 冬瓜 蒜末
副食三	薑絲絲瓜	絲瓜 薑絲	有機蔬菜	有機蔬菜 薑絲			炒綠花菜	綠花菜 蒜末	蒜味菜豆	菜豆 蒜末
湯	蕃茄蛋花湯*	蕃茄 雞蛋 蔥	素關東煮湯*	素竹輪 玉米段 菜頭 昆布醬油 味霖	火鍋蔬菜湯*	燕餃 蟹味棒 高麗菜 魚餃 柴魚片	雙色芋圓湯*	芋圓 地瓜圓 二砂	豆薯雞湯	光雞丁 豆薯 薑片 蔥
其它	葡萄	葡萄	鮮奶*	鮮奶	蜜李	蜜李			芭樂	芭樂

「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/>。