

高雄市岡山區前峰/後紅國小 113年5月午餐材料單 用餐人數：1390人

日期	5月6日(星期一)	5月7日(星期二)	5月8日(星期三)	5月9日(星期四)	5月10日(星期五)
主食	餐盒 490份	白飯	白飯 洋蔥 蔥 雞蛋	五穀飯* 白米 五穀米	白飯 白米
副食一	握油飯 490份	油豆腐 絞肉 蒜末 油蔥酥	蔬菜焗烤飯* 起司絲 紅蘿蔔 鮮鳳梨 毛豆仁 素肉燥 玉米粒	三杯雞* 光雞丁 111 kg 薑片 1 kg 九層塔 0.5 kg 蒜末 1 kg 黑麻油 酌量	就醬蒸魚* 鱈魚丁 板豆腐 冬粉 薑片 蔥 辣椒 XO醬
副食二	後紅國小：餐盒料握油飯*	馬鈴薯 紅蘿蔔 貢丸 蔥 沙茶醬	素關東煮* 素甜不辣 12 kg 玉米塊 30 kg 菜頭 40 kg 素貢丸 12 kg 蔬菜高湯 9 kg	蒙苦烤肉* 火鍋肉片 24 kg 高麗菜 60 kg 紅蘿蔔 3 kg 蔥 2 kg 蒜末 1 kg 烤肉醬 1 缶	培根高麗菜* 高麗菜 培根 蒜末
副食三		炒青江菜 青江菜 95 kg 薑絲 1 kg	草莓馬卡龍* 草莓馬卡龍	炒大黃瓜 大黃瓜 蒜末 紅蘿蔔	炒綠花菜 綠花菜 蒜末
湯		蒜頭雞湯 光雞丁 35 kg 蒜仁 1 kg 蔥 0.5 kg	素小筍羹* 素小筍羹 大白菜 筍絲 香菜 素沙茶 地瓜粉	綠豆麥片湯* 綠豆 麥片 二砂	味噌豆腐湯* 味噌 豆腐 蔥 海帶芽 柴魚片
其它		豆漿* 豆漿	蜜李 蜜李		甜桃 甜桃

「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/>。