

113年10月份素食菜單 (0925)

*根據衛生福利公告11項過敏原(1.甲殼類及其製品、2.芒果及其製品、3.花生及其製品、4.牛奶、羊奶及其製品、5.蛋及其製品、6.堅果類及其製品、7.芝麻及其製品、8.含麩質之穀物及其製品、9.大豆及其製品、10.魚類及其製品、11.使用亞硫酸鹽類等及其製品。)屬特殊過敏體質者需特別注意，如特殊狀況體質主動告知給班級導師及營養師。◎甜湯:每週五,補課補班日(依午餐會審委員決議辦理)◎低破壞環保餐:每週一(低破壞環保食材為主菜)	
※堅果類：在菜名做「★」標示，「堅果類入菜」華食至少2次/月、素食1次/週、堅果包1包(9/13、10/18、11/15、12/13、1/10)。◎薯蕷類：在菜名做「#」標示，「薯蕷類入菜」華食至少1次/月、素食2次/週。◎藍色框為:創意原型食材。特餐日為:每週四、雞腿或雞塊/每月1次、異國料理1次/月、有機青菜/每週三。	◎油炸類：在菜名做「炸」標示，一週最多2道菜且油炸調理時須使用油炸專用油品。◎剩食統計最少前三名，在菜名做(1)(2)(3)標示。◎水果類:每月5次、海鮮類:每項每月不得重覆。主食公糧白米及糙米為底再添加全穀根莖類。◎紫色框為營養教育推廣日
◎蛋果類:每週四(每週1次)、乳品類:每月3次、非基改銅歷豆漿:1瓶自付(12/2)(依據「113學年度學校午餐暨公辦營養委外辦理勞務採購」契約 供應)113學年度保久乳(每3次)供應日期:(9月3次-9.9.9.23.9.30)(10月3次-10.7.10.14.10.28)(11月3次-11.4.11.11.11.25)(12月3次-12.9.12.16.12.30)(1月2次-1.6.1/13)非基改銅歷豆漿供應日期:(9月1次-9/16)(10月1次-10/21)(11月1次-11/18)(12月1次-12/23)(1月1次-1/9)(依據「113學年度3章1Q獎勵金」供應)	
※『創』為創意菜單廚房團隊色彩研發 並視察供餐群滿意接受度隨時修正 ◎菜單內容仍以機關午餐會審議決議後修正。◎菜單食材因天候、資源、特殊狀況等因素經校方決議後可修正。	
113年1月1日起應使用有機或銅歷歷產品，始符合經費請領獎勵金12項短期葉菜類:小白菜、青梗白菜、油菜、青油菜、薺菜、菠菜、茼蒿莖、芥菜、茼蒿、莧菜、山蘇及龍鳳菜等(依中央政策行動式修正)	