

供應人數： 30 人

日期	11月 1/8/15/22/29 日 星期一			11月 2/9/16/23/30 日 星期二			11月 3/10/17/24 日 星期三			11月 4/11/18/25 日 星期四			11月 5/12/19/26 日 星期五				
項目	菜名	食材內容	每人份量(g)	菜名	食材內容	每人份量(g)	菜名	食材內容	每人份量(g)	菜名	食材內容	每人份量(g)	菜名	食材內容	每人份量(g)		
早點	芝麻包	冷凍芝麻包	60	全麥法國吐司	全麥吐司	25	豆皮壽司	白米	50	水果燕麥鮮奶	燕麥片	30	豬肉餡餅	豬肉餡餅	70		
					雞蛋	10		豆皮	2		全脂鮮乳	200					
											蘋果	100					
	全脂鮮乳	全脂鮮乳	200	火龍果	火龍果	100	薏仁米漿	薏仁米漿	200				豆漿	豆漿	200		
午點	蔬菜濃湯	甘藍	30	銀耳蓮子湯	生鮮蓮子	2	紅藜紅豆粥	紅藜	15	魚片粥	白飯	40	南瓜麵包	南瓜麵包	80		
		甜玉米	15		銀耳	2		紅豆	30		鯛魚片	20					
		全脂鮮乳	2		枸杞	1					香菇	30					
										鹽	2						
	橘子	橘子	100				香蕉	香蕉	100				柳丁	柳丁	100		

食譜設計:潘如軒

園主任:王靖甯

【備註】

\*若午餐由國小(中)部供應者，午餐右方欄位均免填寫。

\*每人份量：請填寫每人攝取重量(公克)。