## 新東國小104學年度辦理健康體位宣導活動實施成果

活動名稱:由新營國小供餐,經由營養師調配烹調方式以少油、少炸 清淡飲食為原則。

## 2016年05月全校營養午餐公告。

. /											
日期₽	星期₽	主食₽	主菜。	副菜1₽	副菜 2₽	副菜.3-	水果。	湯點。	總熱量₽		
2016-05-02		米飯 🥍	糯米油飯 ₽	紅蘿蔔炒蛋。	白菜滷.4	ą.	水果)。	鮭魚丸湯↓	712₽		
2016-05-03	<u>_</u> .	糙米飯 00₽	椰汁雞肉↩	芹菜炒三絲。	炒油菜 🔭	₽	優酪 乳 <u>》</u> 。	蛋花湯 📐	632₽		
2016-05-04	<u>) [ [</u>	牛排麵 🔎	鐵板麵 🔪 ∘	鍋貼 🦳	乾扁菜豆↩	4	4	鮮奶茶 🔪	656₽		
2016-05-05	<u>∏</u> .	米飯 🥍	香酥旗魚 1↩	五味豆腐↩	有機蔬菜↓	4	水果 🗽	四神湯 🔪	740₽		
2016-05-06	五。	糙米飯 00₽	魯肉燥 🛴	培根炒蛋↓	炒絲瓜 👠	4	4	蜆子湯 🎤	647₽		
2016-05-09		糙米飯 00₽	京暨重絲。	聰明蛋 📐	香炒高麗菜。	ą.	牛奶芭樂	大頭菜湯↩	696₽		
2016-05-10	_₽	燕麥飯 🧘	滷雞腿 📐	醬爆土丁↩	炒油菜 🕍	ę.	鮮奶 🎤	酸菜白肉鍋。	747₽		
2016-05-11	) <u> </u>	烏龍麵 🔎	炒烏龍 🛴	可樂餅 🔪	菇菇炒青江。	4	4	味 <u>噌</u> 湯 40。	673₽		
2016-05-12	Д₽	米飯 🥍	蒙古烤肉↩	刺瓜魚丸 🛮	有機蔬菜↓	4	香蕉 🕍	當歸雞湯↓	760₽		
2016-05-13	五。	燕麥飯 🧘	蘑菇雞柳↩	蕃茄炒蛋↓	炒絲瓜 🕍	4	4	酸菜脆筍湯。	614₽		
2016-05-16		糙米飯 00₽	馬玲驀燉肉。	青椒雞絲↩	高麗菜蝦米。	4	蘋果 🎤	豆薯蛋花湯。	712₽		
2016-05-17	<u>_</u>	海苔飯 📐	芋頭雞 📐	洋蔥炒蛋↓	菇菇炒青江。	4	義美豆漿	虱目魚湯↩	724₽		
2016-05-18	三中	蕎麥麵. ₽	蕎麥麵 📐	日式炸豆腐。	炒綠花椰菜。	ę	ė	茶壺湯 📐	621₽		
2016-05-19	四₽	米飯 🎤	紅燒魷魚羹。	醬燒油豆腐。	有機蔬菜↓	₽	小蕃 茄 <u>》</u> 。。	冬瓜排骨湯。	774₽		
2016-05-20	五。	海苔飯 🔪	客家小炒♂	玉米炒蛋。	開陽白菜 3₽	ę	ę.	蘿蔔排骨湯。	682₽		

今天	2016年3月全校營養午餐									
星期一	星期二    星期三		星期四	星期五	星期六					
	主食:海苔飯 〉 主菜:毛豆燒雞 副菜1:紅蘿蔔炒蛋 副菜2:高麗菜蝦米 水果:優酪乳 〉 湯點:酸辣湯 〉	1 主食:什錦炒麵 主菜:什錦炒麵 副菜1:珍珠丸子 副菜2:清炒山東白 湯點:紅豆牛奶湯	2 主食:糙米飯00 主菜:香酥白北魚 副菜1:醬燒油豆腐 副菜2:有機蔬菜 水果:水果 〉 湯點:榨菜肉絲湯	主食:海苔飯 》 主菜:洋芋烱肉 副菜1:翡翠什錦 副菜2:豆鼓桂竹筍 湯點:刺瓜排骨湯	4 5					
主食:米飯〉 主菜:貴妃燒雞 副菜1:玉米炒蛋 副菜2:高麗菜蝦米 水果:水果〉 湯點:味噌湯40	7 主食:米飯〉 主菜:韓式燒肉 副菜:韓工煙腐 副菜:青江菜〉 水果:陽光豆漿 湯點:金針雜湯	8 主食:鍋燒意麵 主菜:鍋燒意麵 副菜1:禎祥蔥肉餅 副菜2:炒油菜》	9 主食:米飯〉 主菜:海鲜藥飯 副菜1:為四角〉 副菜2:有機蔬菜 水果:水果〉 湯點:酸菜鴨肉湯	主食:米飯〉 主菜:照燒香菇雞 副菜1:蓄茄炒蛋 副菜2:炒絲瓜〉 湯點:雲吞湯〉	11 12					
主食:糙米飯00 主菜:滷麵筋 〉 副菜1:玉米炒蛋 副菜2:鲜菇高麗菜 水果:水果 〉 湯點:虱目魚湯	主食:燕麥飯》 主菜:八寶內醬 副菜:日式寬粉 副菜2:炒油菜》 水果:鲜奶》 湯點:菇菇雞湯	5 主食:高麗菜粥 主菜:高麗菜粥 副菜1:燒賣 》 副菜2:清燙空心菜	16 主食: 米飯 〉 主菜: 醬爆雞丁 副菜: 茶葉蛋 〉 副菜2: 有機蔬菜 水果: 水果 〉 湯點: 蘑菇濃湯	主食:燕麥飯〉 主菜:滷豬腳〉 副菜1:家常豆腐 副菜2:炒絲花椰菜 湯點:紫菜蛋花湯	18 19					
主食:糙米飯00 主菜:茄汁炒飯 副菜1:酸菜豆干	21 主食:米飯 〉 主菜:宫保雞丁 副菜:洋葱炒蛋	主食:日式拉麵 主菜:日式拉麵 主菜:日式拉麵 副菜1:薯餅 》	23 24 主食:	主食:米飯〉 主菜:蒙古烤肉 副菜1:魷魚干絲	25					

## 新東國小104學年度辦理健康體位宣導活動實施成果

活動名稱:餐廳設置時鐘提醒孩子細嚼慢嚥,並由導師隨餐共食,監督午餐打菜之蔬菜份量及吃光蔬菜才可離開餐廳。



