

## 永康國小113學年度第2學期第1~2週午餐食譜

週次	日期	星期	主食	菜一	菜二	菜三	湯品	附餐
1	2月3日	一						
	2月4日	二						
	2月5日	三	麻油雞飯	荷包蛋x1	芹香高麗		五行蔬菜湯	平安米香
	2月6日	四	胚芽飯	里肌豬排x1	什錦年糕	有機青松菜	翡翠蛋花湯	
	2月7日	五	麥片飯	橙汁魚柳	文蛤蒸菇	芝麻菠菜	玉米蘿蔔湯	官田蜜柑

※ 冷藏飲品避免在室溫下放置過久產生變質，請於**第二節**下課領取並儘速飲用，感謝配合。

※ 本校午餐一律使用國產CAS認證豬肉、雞肉、雞蛋等及非基改豆製品，請安心食用。

※ 本校午餐有時供應海鮮、堅果、芝麻、花生、牛奶、蛋、含麩質穀物、大豆等及其製品可能過敏原。

2	2月10日	一	白米飯	咖哩雞丁	鮑菇豆干	蒜香油菜	白菜蛋花湯	大湖草莓x4
	2月11日	二	糙米飯	豆酥蒸魚	南瓜米粉	有機奶油白菜	關東煮湯	
	2月12日	三	沙茶炒麵	鹹酥雞丁	雙色花菜		元宵湯圓	農會豆奶
	2月13日	四	燕麥飯	帝豆燒肉	豆芽三絲	有機味美菜	香菇雞肉湯	
	2月14日	五	白米飯	醬瓜豆腐	紅蘿蔔炒蛋	薑絲乃龍	玉米冬瓜湯	楠西蜜棗

### ※學校午餐用餐禮儀宣導※

#### 用餐前：

- 1.桌面清理乾淨。
- 2.雙手確實洗淨。

#### 打菜時：

- 1.專人打菜，避免多人經手公用器具。
- 2.打菜前公用器具清洗乾淨。
- 3.打菜人員打菜前洗淨雙手，穿戴整齊(帽子、口罩)
- 4.打菜時公用器具不接觸盛菜人員的餐具。
- 5.打菜過程不交談不嬉鬧。

#### 用餐中：

- 1.細嚼慢嚥，不挑食，安靜用餐。
- 2.打噴嚏或咳嗽時，用手帕遮口鼻。

#### 用餐後：

- 1.餐具擦拭乾淨，整理桌面。
- 2.清洗公用器具，收拾餐車。





