

永康國小113學年度第2學期第5~6週午餐食譜

週次	日期	星期	主食	菜一	菜二	菜三	湯品	附餐
5	3月3日	一	紫米飯	粉蒸雞	海芽菇蛋	芝麻菠菜	白菜番茄湯	楠西蜜棗
	3月4日	二	糙米飯	香酥魚塊x2	蔥燒冬瓜	有機青松菜	蘿蔔龍骨湯	
	3月5日	三	鍋燒意麵	茶葉蛋x1	小饅頭x2		鍋燒意麵湯	養樂多鮮乳
	3月6日	四	燕麥飯	筍干扣肉	四色蔬菜	有機蚵白菜	牛蒡雞肉湯	
	3月7日	五	白米飯	麻婆豆腐	紅蘿蔔炒蛋	玉筍青花	玉米蘿蔔湯	永康紅小番茄x4

※ 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。

6	3月10日	一	小米飯	番茄燒雞	豆薯炒蛋	菇香油菜	金針肉絲湯	林邊蓮霧
	3月11日	二	胚芽飯	白醬海鮮	肉末玉米	有機山萵蒿	刺瓜魚丸湯	
	3月12日	三	南瓜炊飯	獅子頭x1	白菜滷		冬瓜山粉圓	三和豆奶
	3月13日	四	麥片飯	蔥燒排骨	黃瓜雞絲	有機奶油白菜	冬瓜文蛤湯	
	3月14日	五	白米飯	咖哩豆腐	菜脯炒蛋	甜豆白花	金菇紫菜湯	台中桶柑

※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。



