

台南市東區東光國民小學 111 年 11 月份午餐食譜

營養師：黃硯廷

執行秘書：源曼琪

校長：林義順

NO	日期	星期	主食	副食一	副食二	副食三	湯	水果	熱量-大卡
1	11月1日	二	糙米飯	椒麻雞	紅燒粉絲	水蓮豆芽	蘿蔔排骨湯		
2	11月2日	三	白米飯	奶香燉飯	玉米肉末	彩椒花椰菜	冬瓜決明子茶	乳品	
3	11月3日	四	芝麻飯	沙茶肉片	小魚豆乾	有機蔬菜	人蔘雞湯		
4	11月4日	五	糙米飯	清蒸石斑魚	白菜滷	薑絲蚵白菜	針菇紫菜湯	水果	
5	11月7日	一	小米飯	梅子雞	洋蔥鮑菇肉絲	香拌地瓜葉	魚皮湯	水果	
6	11月8日	二	糙米飯	壽喜燒肉	柴香豆芽	有機蔬菜	小魚味噌湯		
7	11月9日	三	鐵板麵	蘑菇黑胡椒醬	豬排	三色花椰菜	玉米濃湯	乳品	
8	11月10日	四	糙米飯	南瓜燉肉	蝦皮甘藍	蠔油菠菜	當歸排骨湯		
9	11月11日	五	糙米飯	椒鹽烏魚丁	彩椒腰果豆丁	有機蔬菜	地瓜粉圓豆花	水果	
10	11月14日	一	小米飯	羅宋排骨	紅燒老豆腐	蒜香萵苣	老薑麻油雞湯	水果	
11	11月15日	二	糙米飯	瓜子肉燥	西班牙炒蛋	有機蔬菜	蛤蠣冬瓜湯		
12	11月16日	三	白米飯	番茄肉絲炒飯	黑白切滷味	薑絲尼龍白菜	紫菜蛋花湯	乳品	
13	11月17日	四	薏仁飯	咖哩雞	木須蝦皮白菜	清炒油菜	羅宋湯		
14	11月18日	五	糙米飯	韓式泡菜豆腐	花枝燒甘藍	有機蔬菜	海芽魚丸湯	水果	
15	11月21日	一	小米飯	泰式打拋豬	三色海帶絲	香炒青江菜	酸辣湯	水果	
16	11月22日	二	糙米飯	親子丼	壽喜燒油腐	有機蔬菜	柴魚味噌豆腐湯		
17	11月23日	三	刈包	洋蔥燒肉	蔬菜板條	酸甜小黃瓜	冬瓜排骨湯	乳品	
18	11月24日	四	糙米飯	雞肉絲飯	筍乾梅乾菜	油蔥地瓜葉	虱目魚丸湯		
19	11月25日	五	糙米飯	香酥柳葉魚	鮑菇美生菜	有機蔬菜	黑糖燒粉圓	水果	
20	11月28日	一	小米飯	麻油雞	針菇粉絲	蝦皮高麗菜	大頭菜湯	水果	
21	11月29日	二	糙米飯	香檸椒麻肉片	塔香海茸	有機蔬菜	關東煮		
22	11月30日	三	細白麵	義大利肉醬	彩椒玉米	花椰菜	南瓜濃湯	乳品	

備註：1. 遇特殊狀況（如颱風、退貨、物價上揚）變動食譜

2. 本校採用檢驗合格之肉品、均附有證明

3. 週五供應「低碳環保健康素」

4. 本校一律使用國產豬食材

餐前5分鐘
可幫助消化

吃起司的好處

- 鈣**：維持骨骼與牙齒健康。
- 優質蛋白質**：幫助肌肉生長。
- 維生素A**：有助身體成長與眼睛健康。
- 維生素B2**：維持皮膚的健康，促進皮膚、頭髮及指甲生長。

起司的華麗變身

製作流程

- 殺菌**：起司的原料為生乳，消滅鮮乳中的巴氏德殺菌法殺菌致病菌。
- 加入發酵菌**：殺菌後的乳汁加入乳酸菌，讓酸度上升。
- 凝乳**：加入凝乳酶使乳汁凝固。（此時看起來就像豆花或豆腐狀）
- 瀝水**：（除水分讓身材更緊實）使用自然方式讓水分滴除或採用壓力將水分去除。
- 鹽漬**：將鹽抹在起司表面，幫助起司繼續脫水，也增添風味。
- 熟成**：溫度、溫度及空間決定起司風味特色。

每份計算比一比

	牛乳 1份240ml	起司 1份25g
熱量 (kcal)	151	139.1
蛋白質 (g)	7.4	8.1
脂肪 (g)	8.6	10.8
碳水化合物 (g)	11.5	2.7
鈣 (mg)	249.6	272.7
維生素A (IU)	343.2	482

臺南市政府教育局 關心您