

# 台南市東區東光國民小學 114 年 2 月份午餐食譜

營養師：黃硯廷 執行祕書：李嘉津 校長：歐陽兩坤

NO	日期	星期	主食	副食一	副食二	副食三	湯	水果/乳品	熱量-大卡
1	2月5日	三	細白麵	紅燒豬肉麵	海結黑輪燒	活力菠菜	鴻禧好彩頭湯	乳品	625
2	2月6日	四	雪蓮子飯	香菇燒雞	小卷高麗菜	有機蚵白菜	茼蒿魚丸湯		570
3	2月7日	五	糙米飯	泰式檸檬石斑魚	番茄炒蛋	有機青松菜	柴香海芽湯	水果	675
4	2月10日	~	小米飯	壽喜燒	玉米雞茸	有機青油菜	味噌豆腐湯	水果	636
5	2月11日	二	糙米飯	紫蘇梅子雞	客家小炒	黑葉白菜	結頭菜排骨湯		588
6	2月12日	三	鐵板麵	義大利肉醬	黃金腰果蝦仁	彩椒花椰菜	元宵湯圓	乳品	728
7	2月13日	四	糙米飯	豆鼓燒排骨	沙茶粉絲	有機青松菜	冬菜餛飩湯		563
8	2月14日	五	糙米飯	三杯油豆腐	塔香海茸	有機小松菜	芙蓉蘑菇湯	水果	543
9	2月17日	~	小米飯	雞肉親子丼	白菜年糕	荷葉白菜	玉米濃湯	水果	630
10	2月18日	二	糙米飯	香菇肉燥	蔥花菜脯蛋	有機青松菜	當歸鴨肉湯		638
11	2月19日	三	細烏龍	日式味噌豚肉片	珍珠丸子	小卷白花菜	蘿蔔排骨湯	乳品	690
12	2月20日	四	燕麥飯	醬燒鴨	麻婆豆腐	有機蚵白菜	香菇雞湯		585
13	2月21日	五	糙米飯	香酥魚	蒜香毛豆莢	有機味美菜	紫菜蛋花湯	水果	603
14	2月24日	~	小米飯	紅燒排骨	培根甘藍菜	有機青油菜	冬菜鴨粉絲湯	水果	628
15	2月25日	二	糙米飯	沙茶肉絲	三杯杏鮑菇	黑葉白菜	牛蒡排骨湯		618
16	2月26日	三	白米飯	皮蛋瘦肉粥	燒賣	有機奶油白菜	日式花捲麵包	乳品	802
17	2月27日	四	糙米飯	鹹酥雞	蠔油海帶根	有機青松菜	薑糖豆花		568

- 備註： 1. 遇特殊狀況（如颱風、退貨、物價上揚）變動食譜 3. 週五供應「低碳環保健康素」  
 2. 本校採用檢驗合格之肉品、均附有證明 4. 本校一律使用國產豬食材  
 5. 本校營養午餐有供應甲殼類、花生、牛奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質穀物、大豆、魚類等及其製品。

臺南市
餐前5分鐘

家禽及家畜

## 原來肉也分顏色！？

大多人以烹調前肉類的色澤，簡單區分紅肉和白肉兩種類型。

但其實是以肉類中含有的**肌紅蛋白含量**來區分，豬肉、羊肉、牛肉等因為肌紅蛋白較高，所以稱為「紅肉」；海鮮及雞肉、鴨肉等則稱為「白肉」。

**肌紅蛋白是什麼呢？**

是一種存在肌肉內的蛋白質，負責體內氧氣的運送。

肌紅蛋白較多的肉類，烹煮後的肉色較紅，所以有些人會用顏色區分紅肉或白肉。

紅肉 V.S 白肉

<b>肌紅蛋白高</b> 	<b>肌紅蛋白低</b> 
<b>紅肉</b> 哺乳類動物為主	<b>白肉</b> 禽類和海鮮水產
  	     
<b>營養價值</b> 鐵、鋅、維生素B12含量高 飽和脂肪酸較高	<b>營養價值</b> 低熱量 低脂 不飽和脂肪酸較高

進階小知識

鮭魚的肉色雖然呈現橘紅色，但其實是屬於白肉，魚肉的顏色是因**蝦紅素**所致。

廣告