

台南市東區東光國民小學 114 年 12 月份午餐食譜

營養師：黃硯廷

執行秘書：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	12月1日	一	小米飯	梅干扣肉	玉米炒蛋	有機高麗菜	麻油雞湯	水果	654
2	12月2日	二	糙米飯	栗子燒雞	沙茶粉絲	有機黑葉菜	綠豆薏仁湯		551
3	12月3日	三	細意麵	鹽水意麵肉燥	包裝滷蛋	香炒豆芽菜	冬瓜排骨湯	乳品	706
4	12月4日	四	薏仁飯	蒲燒虱目魚	三杯小豆干	有機空心菜	蘿蔔玉米湯		556
5	12月5日	五	糙米飯	砂鍋鴨	培根高麗菜	有機小松菜	海芽味噌湯	水果	594
6	12月8日	一	小米飯	瓜仔肉燥	香菇肉羹	有機黑葉菜	虱目魚丸湯	水果	636
7	12月9日	二	糙米飯	冬瓜滷肉	麻婆豆腐	有機味美菜	香菇雞湯		621
8	12月10日	三	細烏龍	海鮮鍋燒料	杯子蛋糕	香炒奶油白菜	昆布海鮮高湯	乳品	669
9	12月11日	四	糙米飯	椰香咖哩雞	海結燒土豆	有機青油菜	香菜貢丸湯		539
10	12月12日	五	糙米飯	三杯油豆腐	胡蘿蔔炒蛋	有機蚵白菜	紫菜蛋花湯	水果	698
11	12月13日	六	漢堡	卡拉雞腿排	地瓜薯條	酸甜小黃瓜	檸檬愛玉	水果	586
12	12月16日	二	小米飯	泡菜燒肉	玉米雞茸	有機黑葉菜	柴香海帶芽湯		526
13	12月17日	三	糯米飯	麻油雞米糕	鹽蒸雞蛋	紅蔥菠菜	四神排骨湯	乳品	734
14	12月18日	四	紅藜飯	粉蒸排骨	雙色海帶絲	有機青油菜	味噌豆腐湯		539
15	12月19日	五	糙米飯	蜜汁豆乾丁	番茄炒蛋	有機小松菜	紫米紅豆湯圓	水果	614
16	12月22日	一	小米飯	味噌燒肉	洋蔥鮭魚炒蛋	有機荷白菜	枸杞牛蒡雞湯	水果	659
17	12月23日	二	糙米飯	雞肉親子丼	日式蘿蔔滷	有機味美菜	日式茶壺湯		576
18	12月24日	三	鐵板麵	義式蘑菇肉醬	卡皮巴拉包	聖誕花椰菜	玉米濃湯	乳品	730
19	12月26日	五	小米飯	三杯魚	花生小魚豆干	有機菠菜	芙蓉味噌湯		689
20	12月29日	一	小米飯	糖醋排骨	螞蟻上樹	有機青松菜	榨菜魚皮湯	水果	581
21	12月30日	二	糙米飯	可樂豬腳	青蔥蝦仁炒蛋	有機蚵白菜	人蔘雞湯		606
22	12月31日	三	紅麵線	當歸鴨	醬燒大肉包	鮑菇萵苣	藥膳當歸湯	乳品	794

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。

6. 午餐食材明細可上食材登入平台觀看(連結如下):

<https://fatraceschool.k12ea.gov.tw/frontend/search.html?school=64736552&period=2025-11-20>

臺南市
午餐營養教育 餐前5分鐘

薑

4個月 年輕嫩薑
6個月 中年粉薑
10個月 老年老薑

特色
顏色偏白，有皮薄、口感較脆的特性，辛辣程度最低

常見料理
生吃、醃漬

特色
顏色為淡褐色，莖塊飽滿肥大，辛辣程度介於嫩薑和老薑之間

常見料理
炒菜爆香、煮成甜湯

特色
顏色最深，呈土黃色，表皮粗糙且有明顯紋路。「薑是老的辣」，薑辣素是辛辣味的來源

常見料理
薑母鴨、麻油雞

傻傻分不清？
青蔥 VS 蒜苗

切面是中空——葉綠管狀——根部粗細一致——口感較嫩，清甜微辛

切面是實心——葉綠扁平狀——根部橢圓球狀——口感清脆，蒜味辛辣

蔥

蔥綠——適合切成絲或蔥花，起鍋前放入可增加香氣。

蔥白——辛辣氣味較明顯，適合熬煮燉湯、清炒爆香

蒜

蒜苗（青蒜）
蒜梗
蒜球
蒜仁
鱗莖（蒜頭）
根

大蒜小知識：
當有外力破壞時，會產生具強烈臭味且抗菌效果強的蒜素（allicin），讓大蒜擊退敵人！