

日期	星期	主食	副食(一)	副食(二)	副食(三)	湯	鮮奶/水果/備註	全蛋雞 類(份)	豆魚蛋 肉類(份)	蔬菜類 (份)	乳品類 (份)	油脂與 鹽類植 子類(份)	水果類 (份)	熱量kcal
8月30日	五	米飯	什錦炒飯E	椒鹽雙拼(雞丁,黑輪)	季節時蔬	豆枝味噌湯I		5.1	2.0	1.1		2.5		647
9月2日	一	海苔芝麻飯G	三杯魚丁J	螞蟻上樹	季節時蔬	香菇龍骨湯		4.6	3.2	1.3		2.5		707
9月3日	二	小米飯	銀蔔燒肉	家常豆腐	季節時蔬	玉米蛋花湯E		4.3	3.2	1.4		2.5		689
9月4日	三	麵	酢醬麵I	茶葉蛋一粒E	季節時蔬	冬菜雞湯		4.3	3.0	1.2		2.5		669
9月5日	四	糙米飯	香酥豬排	塔香海茸炒肉絲	有機蔬菜	綠豆湯		4.6	2.4	1.3		2.5		647
9月6日	五	糙米飯	香菇雞	沙茶魷魚羹	有機蔬菜(可溯源)	四神湯		4.9	2.3	1.6		2.5		668
9月9日	一	海苔香鬆飯	醬炒雞丁	玉米炒肉末	季節時蔬	山藥排骨湯		5.0	2.6	1.0		2.5		683
9月10日	二	五穀飯	洋芋燒肉	高麗菜炒肉絲	季節時蔬	涼薯龍骨湯		4.8	2.4	1.8		2.5		674
9月11日	三	白飯	廣東瘦肉粥E	蒸肉包一粒	季節時蔬		鮮奶/豆漿 (學校自購)	4.1	2.1	1.5	0.9	2.5		703
9月12日	四	糙米飯	五香肉燥	紅蘿蔔炒蛋E	有機蔬菜	枸杞雞湯	豆漿I	4.0	2.8	2.1		2.5		655
9月13日	五	糙米飯	豆乳雞	白菜滷	有機蔬菜(可溯源)	粉絲蛋花湯E		4.9	2.6	1.6		2.5		691
9月16日	一	黑芝麻飯G	味噌燒肉	咖哩洋芋	季節時蔬	三絲湯		4.8	2.3	1.8		2.5		666
9月17日	二	~ 中秋節放假 ~												0
9月18日	三	麵食	義大利筆管麵	蒸水餃三粒	季節時蔬	黃瓜鮮菇湯	鮮奶/豆漿 (學校自購)	4.0	2.2	1.6	0.9	2.5		706
9月19日	四	糙米飯	紫蘇梅雞	滷什錦菜I	有機蔬菜	紅豆粉角湯		4.6	2.6	1.5		2.5		667
9月20日	五	糙米飯	蒜泥白肉	塔香油豆腐I	有機蔬菜(可溯源)	蘿蔔大骨湯		4.0	3.5	1.4		2.5		690
9月23日	一	海苔香鬆飯	黑胡椒豬柳	涼薯炒蛋E	季節時蔬	金針菇龍骨湯		4.5	2.4	1.7		2.5		650
9月24日	二	紫米飯	宮保雞丁C	高麗菜煲I	季節時蔬	關東煮湯		4.8	2.8	1.5		2.5		696
9月25日	三	白飯	飯湯AIJ	香滷雞翅			鮮奶/豆漿 (學校自購)	4.0	2.6	1.1	0.9	2.5		723
9月26日	四	糙米飯	咖哩雞丁	炒三丁(玉米,香菇,豆干)I	有機蔬菜	海芽小魚干湯		4.6	2.0	1.1		2.5		612
9月27日	五	糙米飯	麵輪滷肉燥	小黃瓜炒甜不辣	有機蔬菜(可溯源)	酸辣湯EI		4.5	2.5	1.6		2.5		655
9月30日	一	海苔芝麻飯G	涼薯燒肉	柴魚蒸蛋E	季節時蔬	蔬菜湯		5.0	3.0	1.0		2.5		713

營養師：陳淑貞

營養師陳淑貞

午餐秘書：

營養師兼午餐秘書郭雯琪

校長：

屏東縣立萬丹國民小學校長李岳林

※本校午餐一律使用國產豬肉食材

※依衛生福利部公告【食品過敏原標示規定】於午餐菜單標示注意易引起過敏的食物，如：

(A甲殼類、B芒果、C花生、D牛奶、E蛋、F堅果類、G芝麻、H含麩質之穀物、I大豆、J魚類、K使用亞硫酸鹽類等及其製品)