

[illegible]

主菜食材特性分析(次/月)				主菜食材特性分析(次/月)		副菜食材特性分析(次/月)		有機蔬菜	奶類 入菜	有機米	堅果 入菜	油炸品	保久乳	甜湯
豆類及 豆、麵筋製品	蛋 品	魚肉及海鮮	雞肉	生鮮食材	調理食品	生鮮食材	調理食品							
18次	0次	0次	0次	23次	0次	23次	0次	14次	0次	4次	3次	2次	2次	5次

二、本群組午餐使用的豬肉及其製品皆是產地臺灣的國產豬肉。

四、每日時蔬會以花椰菜、地瓜葉、菠菜、油菜、青江菜、小白菜、大陸妹、蚵白菜、高麗菜、大白菜、豆芽菜等當季蔬菜做輪替。

六、湯品用國產(臺灣)大骨或雞骨熬煮而成〈素食除外〉。

七、素食供應菜色與葷食相近，其肉類與蛋品會以豆類、素肉、蒟蒻與生鮮蔬菜取代。

八、因氣候或食材因素須更改菜色或甜湯之冷熱，敬請見諒。

九、菜單圖示]：堅果入菜[奶]：奶類入菜

[特]: 特餐 🍹]: 甜湯 🍵]: 有機青菜 [♥]: 符合三章一Q [★]: 油炸品 [☆]: 烹調方式為烤

十、打餐所使用的有洞菜匙請老師們使用在青菜上方便過濾菜汁。

十一、每日午餐都可以上臉書景美國小午餐群組粉絲專頁及食材登錄平台查詢唷！

食材登入平台：<https://fatraceschool.moe.gov.tw/frontend/index.html>

十二、依合約本學期備品供有堅果之菜餚，若有餐點不宜者，請依退餐規定辦理退餐。

十三、午餐廠商：統鮮美食股份有限公司 景美國小駐校主廚：賴晴潭 景美國小駐校營養師：彭雅琪、黃詩芸。