

人數:2240

備註	1.營養成份計算為平均值，熱量及營養素會隨個人食用量多寡而有差異。	每天早晚一杯奶 乳品類 (1杯240c.c.) 堅果種子類 堅果種子一茶匙 (每餐1茶匙約大拇指第1指節大小) 每餐水果拳頭大 蔬菜類 菜比水果多一點 豆魚蛋肉類 豆魚蛋肉一掌心 (每餐一掌心) 全穀雜糧類 飯跟蔬菜一樣多
	2.營養午餐建議孩童總熱量：650~750大卡。	
	3.副菜三的時蔬：以供應小白菜、大白菜、油菜、高麗菜及青江菜等季節性蔬菜為主。每週一供應有機蔬菜，如遇特殊因素，由午餐中心彈性調整品項。	
	4.本月菜單過敏原資訊(請參閱菜單內容):◎堅果、#水產品及魚漿製品、@雞蛋，另本菜單菜色含有有甲殼類、花生、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、奶類、芒果、海鮮及其製品，不適合對其過敏體質者食用，若有過敏請避開食用。	
	5.每月菜單經午餐會議審議定案。倘遇天災或其他不可抗力因素致需調整，由午餐秘書辦理變更，並公告周知。	
	6.本菜單使用之豬肉、牛肉皆為國產在地食材。	