

●8/4 - 5 日模考有用餐的同學務必**攜帶個人餐盒**

●**素食同學**請到**1F 午餐供應區**盛飯

115 年 8 月份營養午餐食譜

NO	日 期	星期	主 食	副 食			湯	其 他
1	8 月 4 日	二	胚芽米飯	京醬肉片	滷 蛋×1*	彩椒豆芽菜	紅豆粉角甜湯	
2	8 月 5 日	三	米 飯	黑胡椒雞丁	麻筍炒肉絲	炒空心菜	味 噌 湯*	香 蕉

❖ 8/4-5 高三模擬考要用餐。

❖ 菜單中記號「*」含有過敏源：(1)麩質穀物(2)甲殼類(3)芒果(4)花生(5)堅果(6)芝麻(7)大豆(8)牛/羊奶(9)蛋(10)魚類(11)亞硫酸鹽類等及其製品，不適合對其過敏者食用。

❖ 本校午餐供應皆採國產豬肉和蛋。

115 年 8 月份素食食譜

日	星期	主 食	副 食				湯	其 他
4	二	胚芽米飯	京醬黑豆干	滷素獅子頭×1	針菇白菜	彩椒豆芽菜	紅豆粉角甜湯	
5	三	米 飯	乾燒麵腸	麻筍炒豆干	紅燒蘿蔔	炒空心菜	味 噌 湯	香 蕉

❖ 8/4-5 高三模擬考要用餐。

❖ 午餐菜色含有麩質之穀物、芒果、花生、堅果、芝麻、大豆、使用亞硫酸鹽類等及其製品含有致過敏性食品,不適合對其過敏者食用。