

國立台東大學附屬體育中學菜單									營養成分分析						
日期	星期	時段	主食	主菜	副菜1	副菜2	副菜3	湯品	全穀雜糧	油脂與堅果種	蔬菜	乳品	水果	豆魚蛋肉	熱量
6月29日	一	早餐	米台目	米苔目	肉包			米漿	4.5	2	0.6	0	0	2.1	577.5
		午餐	白飯	韓式泡菜豬	番茄炒蛋	香菇炒筍	時令蔬菜	沙茶魷魚羹	6.2	3	2	0	0	3	844
		晚餐	白飯	滷排骨	彩椒雞丁	玉米筍炒百頁	時令蔬菜	藥膳排骨	6.1	3	2	0	0	3	837
6月30日	二	早餐	義大利麵	義大利麵	肉粽			保久乳	5	2	0.7	0	0	1.5	570
		午餐	白飯	酸菜鴨肉	小黃瓜炒香腸片	椒鹽天婦羅	時令蔬菜	綠豆湯	6	3	2	0	0	2.9	822.5
		晚餐	白飯	瓜仔肉末	鹹豬肉高麗菜	和風洋芋	時令蔬菜	紫菜湯	6.3	3	1.8	0	0	3.1	853.5
	三	早餐													0
午餐															0
晚餐															0
	四	早餐													0
午餐															0
晚餐															0
	五	早餐													0
午餐															0
晚餐															0
本校一律使用國產豬肉 豬肉產地：臺灣															

※因應每日市場採購狀況，伙食團保留異動菜單之權利。