

明德國小114年2月菜單

豬肉食材產地：臺灣



味安美食股份有限公司
公司地址：新北市土城區亞洲路20號
公司電話：(02)2267-2235
廚房電話：(02)2885-1798
公司網址：<http://www.weian-tw.com/>
營養師：鄒坤芸(營養字第011579號)

♥每日午餐菜色照片及其內容可至「校園食材登錄平台」網站查閱

♥ 有機白米供應日: 2/11、2/18、2/25

♥菜單中玉米粒、黃豆及其製品均為非基因改造食物

♥ 2/20香滷大排對於低年級不易咀嚼，故低年級及其課後班供應香滷肉丁

 標示為蔬食日 "★"號標示為含有過敏原，如蝦皮、蝦米、小魚乾、堅果種子類(花生、芝麻、腰果等)

主菜種類及供應頻率 (次/月)				主菜食材特性分析 (次/月)		副菜食材分析 (次/月)		其他分析 (次/月)	
蛋及 豆製品	魚肉及 海鮮	豬肉	雞肉	生鮮食材	調理食品	加工食品		油炸品	甜湯
						魚肉類	其他		
0	3	5	5	13	0	1	0	3	2

♥ "加菜"未列入月菜单營養成份分析:屬歷豆奶

- ♥ 每月增加1瓶產銷履歷豆漿以符合學校午餐採用國產可追溯食材申請
獎勵金條件。

♥ 履歷豆漿為國產大豆，國產大豆為非基因改造，不含膽固醇且熱量低，富含蛋白質，適合成長中的學童飲用。

~~友善雞蛋知多少~~

你有注意到嗎？自112學年第2學期起，臺北市政府開始補助每學期供應1次友善飼養雞蛋，為了可以推動校園動物保護及動物福利觀念，現在就讓我們來深入了解吧！

根據統計，臺灣人每年吃掉73-77億顆雞蛋，每年約飼養4200萬隻蛋雞來做生產，大多數的母雞都是以格子籠飼養，空間僅約A4紙大小，連展開翅膀的空間都不夠，卻塞了3-4隻母雞，在其惡劣的環境下，會讓母雞們的抵抗力低弱、有呼吸及消化問題等，為了預防及治療需施予抗生素或其他用藥，進而生產出的可能會是藥殘蛋。

為了改善動物的處境及減少不健康雞蛋的生產，友善飼養的概念備受關注，雞蛋近年來也有了【友善雞蛋聯盟】標章，是由台灣動物社會研究會經嚴格審核後所核發的，代表是對母雞友善的非籠飼雞蛋。

非籠飼飼養之環境	放牧	室內平飼
 空間	室內禽舍+戶外空間	室內禽舍
 巢箱	提供乾淨舒適、不受干擾，可安心產蛋的環境	
 棲架	提供棲架滿足母雞喜歡棲息高處的天性	
 掘扒及沐浴	母雞喜歡用「啄」探索環境 喜歡透過洗沙浴清潔羽毛及避免寄生蟲纏身	

資料來源：台灣動物研究會 雜誌報