

114年大成國中環境教育推動成果

課程名稱	生態教育--外來種入侵	實施日期	114.11.10
教學目標	<ol style="list-style-type: none"> 1. 認識外來種的定義、來源與常見入侵途徑。 2. 瞭解外來入侵種對生態系、農業、經濟與公共安全造成的影響。 3. 能舉例本地常見的外來入侵種（如：福壽螺、綠鬣蜥等）及其危害。 		
進行方式	<p style="text-indent: 2em;">透過農委會的協助，很榮幸邀請到薛永志老師到校分享關於外來種入侵的各項知識，包括使用簡報介紹外來種定義、來源、危害及本地案例。亦透過影片（如外來種紀錄片）輔助學習。</p>		
成果描述	<ol style="list-style-type: none"> 1. 多數學生能說出「何謂外來種」與其入侵造成的危害。 2. 多數學生能正確辨識本地常見的外來入侵種（如福壽螺、綠鬣蜥等）。 3. 學生表示更願意避免購買、飼養或放生可能造成危害的物種。 4. 學生更能理解棄養的後果，願意支持政府或社區的外來種管理政策。 		
實施心得	<p style="text-indent: 2em;">這次外來種入侵宣導活動最大的收穫是：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 提升了參與者的環境保護意識與知識。 2. 讓大家了解自身行為（購買、飼養、放生）的影響力。 3. 促進了學生主動學習與團隊合作。 4. 讓環境議題不再抽象，而是能在生活中被看見與實踐。 <p style="text-indent: 2em;">未來若能持續進行相關活動，並結合更多社區資源，相信能讓外來種管理與生態保育的觀念更深入人心，從而形成更長遠的環境保護力量。</p>		
學習者心得	<p>A: 原來我們身邊這麼多外來種，對我們的環境造成這麼大的影響！</p> <p>B: 以後不能再隨意飼養寵物，盡量以認養代替購買。</p>		

教學照片
(請提供至少2張照片並附上文字說明)



說明：榮幸邀請到薛永志老師



說明：與學生的互動熱絡



說明：向學生展示所捕獲的外來種

說明：

114年大成國中環境教育推動成果

課程名稱	生態教育--斑鳩的殯葬園區	實施日期	114.09
教學目標	透過往生斑鳩的葬禮儀式，讓學生學到尊重生命，也學習到環保、愛護大自然。		
進行方式	<ol style="list-style-type: none"> 1. 尋找校園內合適的埋葬處，學生找到了校內花雨軒的花圃。 2. 將鳥類的遺體透過適當的包覆，挖掘大小適中的洞窟，將之埋葬。 3. 樹立墓碑，並擺放供品及花朵。 		
成果描述	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學生學得隆重、真誠的送別儀式。 2. 學生學得尊重生命、愛護小動物的好品德。 3. 學生學到整個過程有意義又環保的儀式。 4. 整個鳥類殯葬園區還在擴建中。 		
實施心得	<ol style="list-style-type: none"> 1. 學生自發的送別儀式，充滿濃厚的情感與祝福。 2. 藉著送別儀式，讓學生學習告別生命進而更尊重生命。 3. 整個儀式很環保，培養學生認識人類也是地球有機循環的一環，所以平時要愛護地球，不要汙染地球，造成地球健康的不可回復性。 		
學習者心得	<p>A: 看著斑鳩的生命最後有了歸宿，心裡覺得很踏實。</p> <p>B: 想起自己過世的寵物，後悔當初沒有好好的埋葬牠。</p>		
<p>教學照片 (請提供至少2張照片並附上文字說明)</p>			

	<p>說明：學生自發性的儀式</p>	<p>說明：墓碑及供品</p>
		
	<p>說明：另一座斑鳩的墳墓</p>	<p>說明：</p>

114年大成國中環境教育推動成果

課程名稱	環境教育--登革熱環境孳清教學	實施日期	114.10.27
教學目標	<p>教導學生日常生活中如何降低登革熱疫情的威脅，結合實際孳清的技能，一同遏止登革熱疫情再度爆發。</p>		
進行方式	<ol style="list-style-type: none"> 1. 集合七、八年級學生，利用集會時間進行宣導。 2. 透過多媒體放映的方式，搭配宣導簡報、網路影片，讓學生正視氣候變遷、全球暖化為生活所帶來的改變，以及該如何因應。 3. 宣導過程中與學生問答互動，與學生雙向交流，而非單向的講述。 		
成果描述	<ol style="list-style-type: none"> 1. 增加學生對於環保行動的知識，並提升登革熱孳清的實務技能。 2. 使學生能居安思危，並將登革熱孳清技能落實於生活中。 		
實施心得	<p>透過這場宣導活動，強化登革熱防治觀念，讓學生能釐清為何這些年來登革熱疫情層出不窮的原因，並能更積極投入環保行動，這是辦理這場宣導的最大收穫。</p>		
學習者心得	<p>A: 大家要一起進行環境清潔，僅靠少數人的力量是不夠的。</p> <p>B: 以後看到積水或積水容器都要立刻清除。</p>		
<p>教學照片 (請提供至少2張照片並附上文字說明)</p>			
	<p>說明：巡倒清刷</p>	<p>說明：常見的病媒蚊孳生處</p>	



說明：意想不到的地方

說明：

生態教育--綠美化實務課程研習

活動日期	114/2/14	講師	中華醫事科技大學 朱木貴老師
課程	鹿角蕨上板 環境教育-園藝實務課程	地點	慎思樓一樓會議室
活動流程 及成效	<p>一、活動流程：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 製作線圈掛勾 2. 講師示範燒炙木板過程 3. 纏繞棉線固定鹿角蕨 	<p>二、研習成效：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 透過簡報了解植物上板的技巧與原理。 2. 實務操作自製鹿角蕨上板。 3. 志工媽媽學到園藝與紓壓的能力，藉由手作療癒自己。 4. 增能後能夠運用在協助校園綠美化。 	
			
講師說明如何上板		木板火烤上色	
			
製作線圈掛勾		鹿角蕨固定與設計	
			
學員互相交流		大合照	

綠色採購

115年度機關評核績效一覽表
臺南市立大成國民中學 (3.95.5.51-0) 採購環境保護產品金額統計
115年 全年 (1月至12月)

單位：新臺幣

機關名稱：	臺南市立大成國民中學
3.95.5.51-0本單位及所屬單位帳號總數：	2個
有採購的帳號總數：	2個
指定項目綠色採購比率未達95%的所屬單位帳號數：	0個

機關綠色採購成果分析 (統計至2026/06/02 23:59)

A方案				
原始分數				加分
指定採購項目採購 環保標章產品總金額： 486,963.0	機關綠色採購 指定採購項目 達成度： 100.00%	60.0 / 60		0.0
指定採購項目 所有總金額： 486,963.0			減分	
其他綠色採購項目 綠色採購總金額：	其他綠色採購			

▲綠色採購達成度 100%

低碳飲食

114 年 9 月大成國中/民德國中午餐菜單

本校一律使用國產豬

校 長
午餐執行秘書

陳毓珺
林長裕

營養師 薛伊均
供應人數 2650 人

NO	日期	星期	主食	副食一	副食二	副食三	湯	其他	熱量	
1	9月1日	一	地瓜飯	紅燒雞丁	黃瓜燴什錦	油菜	玉米肉絲湯	水果	790	
2	9月2日	二	乾麵、檸檬雞翅		麵包	小黃瓜	*什錦羹	乳品	1010	
3	9月3日	三	五穀飯	香酥魚米	紅仁炒蛋	有機脆綠蔬	*冬瓜魚丸湯		680	
4	9月4日	四	胚芽飯	咖哩雞	贊肉豆芽	青江菜	*紫菜湯	水果	690	
5	9月5日	五	糙米飯	糖醋大排	螞蟻上樹	有機脆綠蔬	胡瓜肉絲湯		640	
6	9月8日	一	麥片飯	瓜子雞	海帶肉絲	油菜	*高麗菜湯	水果	710	
7	9月9日	二	*米苔目、蔥油肉		麵包	豆芽菜	蘿蔔油腐湯	乳品	890	
8	9月10日	三	五穀飯	*打拋豬	黑胡椒毛豆	有機脆綠蔬	甜湯		690	
9	9月11日	四	胚芽飯	素雞塊	麻婆豆腐	空心菜	玉米濃湯	水果	810	
10	9月12日	五	糙米飯	三杯雞	洋蔥豆包	有機脆綠蔬	紫菜肉絲湯		745	
11	9月15日	一	芝麻飯	*海鮮豆腐煲	洋芋起司蛋	小白菜	甜湯	水果	710	
12	9月16日	二	乾麵、蘿蔔鴨肉		麵包	地瓜葉	鴨肉羹	乳品	880	
13	9月17日	三	五穀飯	*蝦米肉片	咖哩南瓜	有機脆綠蔬	味噌湯		770	
14	9月18日	四	胚芽飯	筍乾控肉	菜脯蛋	空心菜	紫菜湯	水果	690	
15	9月19日	五	糙米飯	香雞排	洋蔥豆包	有機脆綠蔬	蘿蔔肉絲湯		710	
16	9月22日	一	麥片飯	照燒雞腿	海根肉絲	空心菜	紫菜蛋花湯	水果	730	
17	9月23日	二	鍋燒意麵、甘藍肉片		麵包	地瓜葉	鍋燒湯	乳品	970	
18	9月24日	三	五穀飯	糖醋雞柳	培根豆芽	有機脆綠蔬	榨菜肉絲湯		690	
19	9月25日	四	香鬆飯	蕃茄燴蛋	鹹蛋高麗菜	青江菜	豆薯湯	水果	550	
20	9月26日	五	糙米飯	椒鹽排骨	客家小炒	有機脆綠蔬	甜湯		720	
21	9月29日	一	教師節補假一日							
22	9月30日	二	乾麵、梅子雞		麵包	油菜	鳳梨苦瓜雞湯	乳品	880	

備註

1. 遇特殊狀況（如缺水、退貨、物價上揚等）變動食譜；
若臺南市政府公告停課或颱風則順延食譜。
2. 水果、乳品係暫定。每週三、五供應有機蔬菜。每週供應一日少肉蔬食減碳愛地球。
3. 本校採用產銷履歷等三章一Q標章農產品公佈於校園食材登錄平台。
4. 以『*』註記菜單內容提供『海鮮類』食材。
5. 本校營養午餐有供應芒果、花生、蛋、奶類、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆及有甲硫酸鹽類等及其製品。週菜單已預先上傳至教育部校園食材登錄平臺。請師生與家長們多加利用。

114 年 10 月大成國中/民德國中午餐菜單

本校一律使用國產豬

校 長 陳毓珺 營養師 薛伊均
午餐執行秘書 林長裕 供應人數 2950 人

NO	日期	星期	主食	副食一	副食二	副食三	湯	其他	熱量
1	10月1日	三	五穀飯	洋芋燒雞	豆包木耳絲	有機脆綠蔬	胡瓜蛋花湯		720
2	10月2日	四	胚芽飯	*打拋豬	培根白菜	油菜	四神湯	水果	770
3	10月3日	五	*香鬆飯	沙茶豆腐	*海鮮蒸蛋	有機脆綠蔬	甜湯	蛋黃酥	740
4	10月6日	一	中秋節放假一日						
5	10月7日	二	咖哩烏龍麵		黑米捲	有機脆綠蔬	味噌湯	乳品	1030
6	10月8日	三	五穀飯	*香酥魚	麻婆豆腐	有機脆綠蔬	*蘿蔔魚丸湯		750
7	10月9日	四	胚芽飯	肉醬南瓜	芹菜肉絲	地瓜葉	*蛋花羹	水果	590
8	10月10日	五	國慶日放假一日						
9	10月13日	一	地瓜飯	左宗棠雞	塔香海根	油菜	蔬菜蛋湯	水果	670
10	10月14日	二	義大利肉醬麵		義大利燉肉	青花菜	玉米蛋花湯	乳品	980
11	10月15日	三	五穀飯	鐵板雞柳	筍絲炒肉	有機脆綠蔬	黃瓜肉絲湯		710
12	10月16日	四	胚芽飯	*泰式魚丁	蕃茄炒蛋	尼龍菜	*關東煮	水果	720
13	10月17日	五	糙米飯	*打拋豬	小黃瓜肉絲	有機脆綠蔬	甜湯		730
14	10月20日	一	麥片飯	麻婆豆腐	洋蔥炒蛋	油菜	甜湯	水果	790
15	10月21日	二	五穀飯	泡菜豬肉	三杯香菇	尼龍菜	冬瓜肉絲湯	乳品	810
16	10月22日	三	乾麵、照燒雞腿、麵包		*絲瓜蛤蜊	有機脆綠蔬	*沙茶魷魚羹	水果	990
17	10月23日	四	胚芽飯	南瓜燒雞	炒什錦	有機脆綠蔬	*紫菜湯		890
18	10月24日	五	光復節補假一日						
19	10月27日	一	地瓜飯	照燒豬肉	海帶干絲	小白菜	玉米肉絲湯	水果	700
20	10月28日	二	乾麵、黃悶雞、麵包		塔香海帶	花椰菜	*鮮菇蛤蜊湯	乳品	940
21	10月29日	三	*香鬆飯	*客家小炒	雙色炒蛋	有機脆綠蔬	甜湯		580
22	10月30日	四	胚芽飯	麻油雞	洋蔥豆包	油菜	*紫菜肉絲湯	水果	680
23	10月31日	五	糙米飯	馬鈴薯燉肉	南瓜芝麻包	有機脆綠蔬	羅宋湯		710

備註

1. 遇特殊狀況（如缺水、退貨、物價上揚等）變動食譜；
若臺南市政府公告停課或颱風則順延食譜。
2. 水果、乳品係暫定。每週三、五供應有機蔬菜。每週供應一日少肉蔬食減碳愛地球。
3. 本校採用產銷履歷等三章一Q標章農產品公佈於校園食材登錄平台。
4. 以『*』註記菜單內容提供『海鮮類』食材。
5. 本校營養午餐有供應芒果、花生、蛋、奶類、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆及有甲硫酸鹽類等及其製品。週菜單已預先上傳至教育部校園食材登錄平臺。請師生與家長們多加利用。

113 年 11 月大成國中/民德國中餐菜單

本校一律使用國產豬

校 長
午餐執行秘書

陳惠文
林長裕

營養師 薛伊均
供應人數 2650 人

NO	日期	星期	主食	副食一	副食二	副食三	湯	其他	熱量
1	11月1日	五	芝麻飯	打拋豬	培根高麗菜	油菜	玉米肉絲湯	水果	840
2	11月4日	一	地瓜飯	五香滷肉	炒什錦	油菜	*高麗菜湯	水果	800
3	11月5日	二	義大利肉醬麵		麵包	花椰菜	蘿蔔黑輪湯	乳品	1050
4	11月6日	三	五穀飯	*蛤蜊雞	麻婆豆腐	有機脆綠蔬	*紫菜蛋花湯		650
5	11月7日	四	芝麻飯	紅燒雞丁	塔香海茸	地瓜葉	*味噌湯	水果	630
6	11月8日	五	芝麻飯	*香酥魚	蕃茄炒蛋	有機脆綠蔬	*黃瓜魚丸湯		740
7	11月11日	一	麥片飯	*豬肉豆腐煲	肉圓	尼龍菜	紫菜肉絲湯	水果	670
8	11月12日	二	刈包、麵包		黑胡椒豬排	油醋洋芋	香菇冬粉羹	乳品	720
9	11月13日	三	*香鬆飯	咖哩雞	*客家小炒	有機脆綠蔬	蘿蔔黑輪湯		710
10	11月14日	四	五穀飯	*豆瓣魚	紅仁炒蛋	青江菜	甜湯	水果	740
11	11月15日	五	糙米飯	香酥雞排	醬香毛豆	有機脆綠蔬	冬瓜貢丸湯		830
12	11月18日	一	地瓜飯	豆香豬肉	海帶干絲	小白菜	玉米肉絲湯	水果	800
13	11月19日	二	*湯麵、香酥魚米		麵包	地瓜葉	*海鮮湯	乳品	960
14	11月20日	三	五穀飯	打拋豬	*開陽白菜	有機脆綠蔬	蘿蔔肉絲湯		570
15	11月21日	四	燕麥飯	麻油雞	洋蔥炒蛋	油菜	*紫菜肉絲湯	水果	690
16	11月22日	五	糙米飯	馬鈴薯燉肉	贊肉白菜	有機脆綠蔬	*黃瓜魚丸湯		650
17	11月25日	一	麥片飯	梅子雞	黃瓜燴什錦	尼龍菜	玉米肉絲湯	水果	700
18	11月26日	二	*香鬆飯	*砂鍋魚	京醬豆包	油菜	*關東煮	乳品	740
19	11月27日	三	五穀飯	芝麻雞腿	油醋洋芋	有機脆綠蔬	冬瓜肉絲湯		780
20	11月28日	四	*米苔目、蔥油肉		麵包	豆芽菜	蘿蔔豆腐湯	水果	640
21	11月29日	五	糙米飯	當歸排骨	海根肉絲	有機脆綠蔬	*高麗菜湯		690

備註

1. 遇特殊狀況（如缺水、退貨、物價上揚等）變動食譜；
若臺南市政府公告停課或颱風則順延食譜。
2. 水果、乳品係暫定。每週三、五供應有機蔬菜。每週供應一日少肉蔬食減碳愛地球。
3. 本校採用產銷履歷等三章一Q標章農產品公佈於校園食材登錄平台。
4. 以『*』註記菜單內容提供『海鮮類』食材。
5. 本校營養午餐有供應芒果、花生、蛋、奶類、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆及有甲硫酸鹽類等及其製品。週菜單已預先上傳至教育部校園食材登錄平臺。請師生與家長們多加利用。

114 年 12 月大成國中/民德國中餐菜單

本校一律使用國產豬

校 長
午餐執行秘書

陳毓珺
林長裕

營養師 薛伊均
供應人數 2980 人

NO	日期	星期	主食	副食一	副食二	副食三	湯	其他	熱量
1	12月1日	一	麥片飯	紅燒雞丁	洋蔥甜不辣	油菜	紫菜蛋花湯	水果	770
2	12月2日	二	*香鬆飯	*砂鍋魚	紅仁炒蛋	尼龍菜	甜湯	乳品	720
3	12月3日	三	五穀飯	*打拋豬	客家小炒	有機脆綠蔬	冬瓜香菇湯		760
4	12月4日	四	胚芽飯	梅子雞	麻婆豆腐	青江菜	黃瓜肉絲湯		690
5	12月5日	五	乾麵、照燒雞腿、麵包		*蝦仁小黃瓜	有機脆綠蔬	*什錦羹	水果	1160
6	12月8日	一	麥片飯	瓜子雞	筍絲炒肉	地瓜葉	玉米蛋花湯	水果	630
7	12月9日	二	咖哩雞烏龍麵、麵包		起司包子	油菜	紫菜蛋花湯	乳品	900
8	12月10日	三	五穀飯	蔥爆肉片	滷杏包菇	有機脆綠蔬	豆薯湯		710
9	12月11日	四	燕麥飯	*茄汁魚	木耳炒蛋	尼龍菜	味噌湯	水果	800
10	12月12日	五	糙米飯	椒鹽排骨	肉醬南瓜	有機脆綠蔬	甜湯		690
11	12月15日	一	*香鬆飯	*沙茶豆腐	紅仁炒蛋	尼龍菜	*榨菜魚丸湯	水果	790
12	12月16日	二	米苔目、*油蔥肉、麵包		三杯米血	地瓜葉	*關東煮	乳品	970
13	12月17日	三	五穀飯	麻油雞	豆芽豆干絲	有機脆綠蔬	紫菜湯		790
14	12月18日	四	燕麥飯	香雞排	塔香海根	青江菜	甜湯	水果	660
15	12月19日	五	糙米飯	蒜泥白肉	螞蟻上樹	有機脆綠蔬	味噌湯		800
16	12月22日	一	麥片飯	照燒雞腿	麻婆豆腐	地瓜葉	紫菜湯	水果	700
17	12月23日	二	乾麵、高麗菜燉肉、麵包		油醋沙拉	油菜	肉骨茶湯	乳品	930
18	12月24日	三	五穀飯	*香酥魚丁	洋蔥炒蛋	有機脆綠蔬	甜湯		710
19	12月25日	四	行憲紀念日放假一日						
20	12月26日	五	糙米飯	*打拋豬	芽菜肉絲	有機脆綠蔬	玉米蛋花湯		620
21	12月29日	一	*香鬆飯	蕃茄炒蛋	南瓜豆干	小白菜	甜湯	水果	700
22	12月30日	二	乾麵、蔥油雞絲、檸檬雞翅		塔香海根	豆芽菜	當歸湯	乳品	950
23	12月31日	三	五穀飯	紐澳良雞	開陽白菜	尼龍菜	黃瓜肉絲湯		710

備註

1. 遇特殊狀況（如缺水、退貨、物價上揚等）變動食譜；
若臺南市政府公告停課或颱風則順延食譜。
2. 水果、乳品係暫定。每週三、五供應有機蔬菜。每週供應一日少肉蔬食減碳愛地球。
3. 本校採用產銷履歷等三章一Q標章農產品公佈於校園食材登錄平台。
4. 本校豬肉皆使用CAS冷凍豬肉。以『*』註記菜單內容提供『海鮮類』食材。
5. 本校營養午餐有供應芒果、花生、蛋、奶類、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆及有甲硫酸鹽類等及其製品並公佈於校園食材登錄平台。
6. 12/22~12/24 全校戶外教育參觀活動，於前一日提供點心麵包餐盒。請9年級各班級於週五(12/19) 15:00 午餐廚房領取麵包餐盒；7、8年級各班級則於週一(12/22) 15:00 午餐廚房領取麵包餐盒。

115 年 1 月大成國中/民德國中午餐菜單

本校一律使用國產豬

校 長 陳毓琚 營養師 薛伊均
午餐執行秘書 林長裕 供應人數 2980 人

NO	日期	星期	主食	副食一	副食二	副食三	湯	其他	熱量		
1	1月1日	四	元旦放假一天								
2	1月2日	五	麥片飯	咖哩雞	芽菜肉絲	有機脆綠蔬	紫菜湯		690		
3	1月5日	一	麥片飯	三杯雞	豆包豆芽	尼龍菜	香菇玉米湯	水果	700		
4	1月6日	二	叉燒包、檸檬雞翅、 堅果酥		小黃瓜肉絲	地瓜葉	廣東粥	乳品	990		
5	1月7日	三	五穀飯	*紅燒魚	紅仁炒蛋	有機脆綠蔬	甜湯		730		
6	1月8日	四	燕麥飯	筍乾控肉	炒什錦	油菜	*味噌湯	水果	660		
7	1月9日	五	糙米飯	黑胡椒豬排	三杯米血	有機脆綠蔬	*關東煮		710		
8	1月12日	一	麥片飯	*打拋豬	贊肉白菜	尼龍菜	玉米蛋花湯	水果	670		
9	1月13日	二	乾麵、麻油雞、麵包		筍絲炒肉	地瓜葉	麻油雞湯	乳品	910		
10	1月14日	三	五穀飯	*香酥魚	塔香海根	有機脆綠蔬	甜湯		650		
11	1月15日	四	燕麥飯	南瓜燒雞	蒸蛋	青江菜	榨菜肉絲湯	水果	800		
12	1月16日	五	糙米飯	馬鈴薯燉肉	焗烤南瓜	有機脆綠蔬	*味噌湯		810		
13	1月19日	一	麥片飯	五香雞腿	培根小黃瓜	尼龍菜	紫菜蛋花湯	水果	710		
14	1月20日	二	休業式餐盒							乳品	750
15	1月21日	三	五穀飯	脆皮雞排	炒什錦	有機脆綠蔬	大黃瓜湯		690		
16	1月22日	四	胚芽飯	蕃茄炒蛋	醬爆豆干	油菜	關東煮	水果	600		
17	1月23日	五	糙米飯	*打拋豬	雞絲白菜	有機脆綠蔬	甜湯		710		

備註

1. 遇特殊狀況（如缺水、退貨、物價上揚等）變動食譜；
若臺南市政府公告停課或颱風則順延食譜。
2. 水果、乳品係暫定。每週三、五供應有機蔬菜。每週供應一日少肉蔬食減碳愛地球。
3. 本校採用產銷履歷等三章一Q標章農產品公佈於校園食材登錄平台。
4. 本校豬肉皆使用CAS冷凍豬肉。以『*』註記菜單內容提供『海鮮類』食材。
5. 本校營養午餐有供應芒果、花生、蛋、奶類、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆及有甲硫酸鹽類等及其製品並公佈於校園食材登錄平台。
6. 休業式當天，請各班級於 11:05~12:00 至午餐廚房領取麵包餐盒。
7. 期末最後一天 1/23(五)請各班級於用餐完畢後將工具盒送至午餐廚房。

115 年 2、3 月大成國中/民德國中午餐菜單

本校一律使用國產豬

校 長 陳毓珺 營養師 洪家蕙
午餐執行秘書 林長裕 供應人數 2980 人

NO	日期	星期	主 食	副食一	副食二	副食三	湯	其他	熱量
1	2月23日	一	山島香鬆飯	滷雞腿	塔香海根	小黃瓜	紫菜湯	水果	710
2	2月24日	二	義大利麵/麵包		花椰菜	義式肉醬料	玉米蛋花湯	乳品	790
3	2月25日	三	五穀米飯	鐵板雞柳	筍絲豆包	有機葉菜	黃瓜肉絲湯		700
4	2月26日	四	胚芽米飯	*泰式甜辣魚丁	蕃茄炒蛋	尼龍菜	關東煮	水果	800
5	3月2日	一	麥片飯	*香酥魚米	菜脯炒蛋	油菜	紫菜蛋花湯	水果	730
6	3月3日	二	鍋燒意麵/麵包		小白菜	涼拌雲耳	鍋燒意麵湯料	乳品	760
7	3月4日	三	五穀米飯	洋芋燒雞	黃瓜燴什錦	有機葉菜	玉米蛋花湯		710
8	3月5日	四	胚芽米飯	鮮蔬肉片煮	三杯豆腐	尼龍菜	胡瓜肉絲湯	水果	770
9	3月6日	五	糙米飯	瓜子雞丁	海根炒肉絲	有機翠綠蔬	甜湯		780
10	3月9日	一	地瓜飯	黑胡椒豬排	玉米火腿炒蛋	油菜	榨菜肉絲湯	水果	750
11	3月10日	二	乾麵/麵包		檸檬翅腿	小黃瓜	大滷麵料	乳品	800
12	3月11日	三	五穀米飯	洋芋燒肉	京醬豆干	有機葉菜	蘿蔔大骨湯		810
13	3月12日	四	燕麥飯	梅子雞	開陽白菜	尼龍菜	胡瓜肉絲湯	水果	710
14	3月13日	五	糙米飯	當歸排骨	海根炒肉絲	有機翠綠蔬	高麗菜湯		790
15	3月16日	一	麥片飯	鐵板豬柳	小黃瓜	小白菜	蘿蔔油腐湯	水果	700
16	3月17日	二	乾麵/麵包	當歸鴨	塔香海根	紐澳良雞	藥膳排骨	乳品	710
17	3月18日	三	五穀米飯	打拋豬	胡瓜	有機葉菜	冬瓜排骨湯		750
18	3月19日	四	燕麥飯	筍絲豆包	菜脯炒蛋	油菜	味噌湯	水果	800
19	3月20日	五	糙米飯	紅燒雞丁	白菜滷	有機翠綠蔬	綠豆粉角湯		810
20	3月23日	一	芝麻飯	麻油雞	獅子頭	有機翠綠蔬	冬瓜貢片湯	水果	710
21	3月24日	二	乾麵/麵包	照燒烤雞腿	洋芋三色	有機翠綠蔬	什錦肉羹	乳品	690
22	3月25日	三	山島香鬆飯	沙茶凍豆腐	筍絲炒蛋	有機葉菜	玉米濃湯		700
23	3月26日	四	地瓜飯	蔥燒排骨	麻婆豆腐	青江菜	泡菜火鍋湯	水果	710
24	3月27日	五	燕麥飯	咖哩雞丁	豆菊白菜	油菜	紅豆薏仁湯		750
25	3月30日	一	麥片飯	三杯雞	培根綠花椰	尼龍菜	玉米排骨湯	水果	730
26	3月31日	二	乾麵/麵包	鐵板豬柳	肉圓	花椰菜	黃瓜魚丸湯	乳品	760

備註：

1. 遇特殊狀況變動食譜;若臺南市政府公告停課或颱風則順延食譜。
2. 水果、乳品係暫定。每週三、五供應有機蔬菜。每週供應一日少肉蔬食減碳愛地球。
3. 本校採用產銷履歷等三章一Q標章農產品公佈於校園食材登錄平台。
4. 以『*』註記菜單內容提供『海鮮類、甲殼類、魚類』食材。

115 年 4 月大成國中/民德國中餐菜單

本校一律使用國產豬

校 長
午餐執行秘書

陳毓珺
林長裕

營養師
供應人數

洪家蕙
2960 人

NO	日期	星期	主 食	副食一	副 食 二	副 食 三	湯	其他	熱量
1	4月1日	三	五穀米飯	高昇排骨	客家小炒	有機葉菜	玉米蛋花湯		778
2	4月2日	四	燕麥飯	南瓜蒸肉	紅仁炒蛋	青江菜	紅豆芋圓湯	水果	756
3	4月7日	二	乾麵/ 纖果米香	肉骨茶排骨	芝麻紅豆包	開陽胡瓜	肉骨茶湯	乳品	730
4	4月8日	三	山島香鬆飯	蒜泥白肉	黑椒毛豆夾	有機葉菜	味噌豆腐湯		729
5	4月9日	四	燕麥飯	香腸	麻婆豆腐	芝麻醬芥藍	冬瓜魚丸湯	水果	741
6	4月10日	五	糙米飯	日式咖哩雞	芽菜炒肉絲	有機翠綠蔬	芋頭西米露		791
7	4月13日	一	麥片飯	滷雞腿	蕃茄炒蛋	高麗菜	玉米排骨湯	水果	807
8	4月14日	二	漢堡麵包/ 綜合堅果	去骨腿排	珍珠丸子	小黃瓜	*海鮮麵疙瘩	乳品	745
9	4月15日	三	五穀米飯	洋芋燒肉	滷蛋	有機葉菜	蘿蔔排骨湯		779
10	4月16日	四	燕麥飯	打拋豬	*小魚乾炒豆干	空心菜	玉米肉絲湯	水果	820
11	4月17日	五	糙米飯	三杯雞	鹹蛋高麗菜	有機翠綠蔬	綠豆地瓜湯		718
12	4月20日	一	芝麻飯	紅燒肉丁	絲瓜麵線	小白菜	泡菜火鍋湯	水果	729
13	4月21日	二	義大利麵/麵包		義式肉醬料	雙色花椰菜	蘿宋湯	乳品	756
14	4月22日	三	五穀米飯	瓜子雞丁	豆薯炒蛋	有機葉菜	玉米濃湯		740
15	4月23日	四	燕麥飯	咖哩洋芋	洋菇炒豆包	*蝦皮油菜	關東煮	水果	712
16	4月24日	五	糙米飯	鹽酥雞	劍筍炒肉絲	有機翠綠蔬	紅豆芋頭湯		818
17	4月27日	一	麥片飯	宮保雞丁	絲瓜炒蛋	尼龍菜	冬瓜排骨湯	水果	748
18	4月28日	二	米苔苜/麵包		米苔苜炒料	花生三丁	蘿蔔油腐湯	乳品	768
19	4月29日	三	五穀米飯	*糖醋魚丁	滷米血糕	有機葉菜	鮮筍排骨湯		795
20	4月30日	四	芝麻飯	香滷圓蹄	螞蟻上樹	白醬花椰	餛飩湯	水果	758

備註：

1. 遇特殊狀況變動食譜;若臺南市政府公告停課或颱風則順延食譜。
2. 水果、乳品係暫定。每週三、五供應有機蔬菜。每週供應一日少肉蔬食減碳愛地球。
3. 本校採用產銷履歷等三章一Q標章農產品公佈於校園食材登錄平台。
4. 以『*』註記菜單內容提供『海鮮類、甲殼類、魚類』食材。

115 年 5 月大成國中/民德國中餐菜單

本校一律使用國產豬

校 長 陳毓琚 營養師 洪家蕙
午餐執行秘書 林長裕 供應人數 2960 人

NO	日期	星期	主食	副食一	副食二	副食三	湯	其他	熱量
1	5月4日	一	麥片飯	*香酥魚柳	三色炒蛋	尼龍菜	鮮菇蘿蔔湯	水果	822
2	5月5日	二	刈包/麵包	滷豬排/刈包料	花生糖粉	鴿蛋海帶	*海鮮年糕湯	乳品	861
3	5月6日	三	五穀米飯	橙汁豬柳	雙色燒賣	有機葉菜	海芽蛋花湯		782
4	5月7日	四	燕麥飯	蔥油雞排	*洋芋三色	肉燥小白菜	味噌豆腐湯	水果	813
5	5月8日	五	糙米飯	冬瓜燒腱肉	筍絲炒蛋	有機翠綠蔬	銀耳桂棗湯		768
6	5月11日	一	地瓜飯	*香酥海鮮排	京醬燒豆腐	油菜	玉米濃湯	水果	837
7	5月12日	二	包高中特餐(紅豆包. 日式香草蛋糕. 肉粽)			好運豬腳	*狀元海鮮粥	乳品	997
8	5月13日	三	五穀米飯	咖哩南瓜	干絲拌海絲	有機葉菜	*魚皮湯		775
9	5月14日	四	燕麥飯	鮮筍雞丁	花椰肉片	芝麻青江菜	蕃茄蛋花湯	水果	813
10	5月15日	五	糙米飯	醬鴨燒干丁	焗烤南瓜	有機翠綠蔬	珍珠冬瓜茶		863
11	5月18日	一	麥片飯	蜜汁小排	秀珍菇絲瓜	尼龍菜	關東煮	水果	845
12	5月19日	二	拉麵/麵包	味噌拉麵料	茶葉蛋	洋蔥炒甜不辣	味噌拉麵湯	乳品	830
13	5月20日	三	芝麻飯	蒸蛋	沙茶豆皮	有機葉菜	魚羹蘿蔔湯		771
14	5月21日	四	五穀米飯	梅干扣肉	鮮筍炒木耳	油菜	黃瓜肉絲湯	水果	810
15	5月22日	五	糙米飯	鴨肉羹	傳統滷油腐	有機翠綠蔬	紅豆薏仁湯		762
16	5月25日	一	麥片飯	黑胡椒豬柳	黃瓜麵筋	和風醬芥蘭	*味噌魚乾湯	水果	802
17	5月26日	二	義大利麵/麵包		義式肉醬料	獅子頭	玉米蛋花湯	乳品	830
18	5月27日	三	五穀米飯	南瓜豆腐煲	洋蔥炒蛋	有機葉菜	茶壺湯		762
19	5月28日	四	燕麥飯	肉燥鴿蛋	銀芽炒三絲	小白菜	酸辣湯	水果	821
20	5月29日	五	糙米飯	雞肉親子丼	海結燒豆菊	有機翠綠蔬	綠豆粉角湯		788

- 備註：
1. 遇特殊狀況變動食譜;若臺南市政府公告停課或颱風則順延食譜。
 2. 水果、乳品係暫定。每週三、五供應有機蔬菜。每週供應一日少肉蔬食減碳愛地球。
 3. 本校採用產銷履歷等三章一Q標章農產品公佈於校園食材登錄平台。
 4. 以『*』註記菜單內容提供『海鮮類、甲殼類、魚類』食材。
 5. 5月12日(星期二)提供包高中特餐(紅豆包. 日式香草蛋糕. 肉粽)、好運豬腳、狀元海鮮粥，祝福九年級生會考順利。