

世敏便當

※世敏便當連續19年獲選評鑑為優良廠商

※每星期三提供有機蔬菜一次

屏東女中5月營養午餐

※訂購專線：7361928、7372866 營養師：蔡穎柔

日期	星期	主食	主菜	副食	蔬菜	湯	附註	全穀雜糧	豆魚蛋肉	蔬菜	油脂堅果種子	熱量	
5/1	四	胚芽米飯	筍干扣肉(滷)	紐澳良魚條(炸)	凉拌海絲(凉拌)	季節青菜	鮮菇雞湯	5	3	2	3	773	
5/2	五	白米飯	脆皮雞腿(炸)	紅蘿蔔炒蛋(炒)	日式涮涮鍋(煮)	季節青菜	綠豆粉角湯	5	3	2	2.9	797	
5/5	一	蛋炒飯	普羅旺斯雞丁(炒)	熱狗芋丸(炸)	客家小炒(炒)	季節青菜	貢丸湯	5	3	1	3	789	
5/6	二	酸辣湯麵	香煎小卜肉(煎)	紅燒滷蛋(滷)	翠綠花椰炒雞柳(炒)	季節青菜	酸辣麵湯	5	4	2	2.4	788	
5/7	三	香鬆飯	醬燒排骨(滷)	麻婆豆腐(炒)	花枝丸(煮)	季節青菜	紫菜豆腐湯	5	3	2	3	760	
5/8	四	小米飯	蠔油滷雞(滷)	玉米三丁(炒)	燒賣(蒸)	季節青菜	玉米濃湯	5	3	1	3	763	
5/9	五	白米飯	韓式炸雞(炸)	三杯百頁(炒)	紫QQ香酥薯餅(煎)	季節青菜	紅茶珍珠湯	6	3	1	3	791	
5/12	一	白米飯	鐵板肉片(炒)	香煎蛋捲(煎)	肉羹白菜燴(燴)	季節青菜	榨菜肉絲湯	5	3	2	3	775	
5/13	二	茄汁義大利麵	日式雞排(炸)	滷蛋(滷)	蒜香四季豆(炒)	季節青菜	仙草蜜	6	2	2	3	763	
5/14	三	香鬆飯	三杯雞(炒)	鱈魚球(煎)	沙茶豆干丁(炒)	季節青菜	味噌豆腐湯	5	3	2	3	788	
5/15	四	小米飯	雙蘿豬腳滷肉(滷)	福州丸(煮)	椒鹽地瓜杏鮑菇(炸)	季節青菜	冬瓜西米露	6	3	2	3	762	
5/19	一	白米飯	豆乳雞丁(炒)	麻辣肉片豆腐煲(滷)	素料筍干(炒)	季節青菜	豬血湯	5	4	2	3	793	
5/20	二	炒泡麵	椒鹽里肌(煎)	花枝排(煎)	彩椒什錦菇(炒)	季節青菜	什錦魚丸湯	5	3	2	3	826	
5/21	三	白米飯	黃金魚塊(炸)	包蛋旗魚黑輪(煎)	韓式年糕總匯(煮)	季節青菜	蕃茄羅宋湯	5	3	2	3	782	
5/22	四	胚芽米飯	蔥爆雞肉(炒)	地瓜黃金魚蛋(煮)	泰式炒蛋(炒)	季節青菜	酸辣湯	水果	5	3	2	3	845
5/23	五	白米飯	天使香雞排(炸)	玉米火腿丁(炒)	凉拌小木耳(凉拌)	季節青菜	冬瓜檸檬小紫蘇	6	3	2	3	800	
5/26	一	白米飯	里肌燒肉(滷)	麥克雞塊(煎)	蕃茄滑蛋(炒)	季節青菜	枸杞山藥湯	5	4	2	2.8	798	
5/27	二	鍋燒拉麵	金黃小棒腿(烤)	椒鹽甜不辣(炒)	韮菜香腸(炒)	季節青菜	鍋燒什錦湯	6	3	2	2.5	788	
5/28	三	白米飯	蒜味嫩雞丁(炒)	茄汁豆包(炒)	玉米肉末(炒)	有機青菜	元氣養生湯	5	4	1	3	797	
5/29	四	小米飯	泡菜肉片(炒)	關東煮(煮)	紅燒獅子頭(燴)	季節青菜	菜頭黑輪湯	5.5	3	2	3	786	

※本校採用台灣豬肉

屏東縣屏東市屏東女子高級中學

供應人數： 人

供應廠商：世敏便當

供應廠商營養師：蔡穎柔

供應廠商電話：0937386213 陳小姐

日期	4月28日 星期一				4月29日 星期二				4月30日 星期三				5月1日 星期四				5月2日 星期五							
項目	菜名/烹調法	材料	每人(g)	備註	菜名/烹調法	材料	每人(g)	備註	菜名/烹調法	材料	每人(g)	備註	菜名/烹調法	材料	每人(g)	備註	菜名/烹調法	材料	每人(g)	備註				
主食													胚芽米飯	白米	80		白米飯	白米	90					
副食一													(滷) 筍干扣肉	筍干	10		(炸) 脆皮雞腿	棒棒腿	140					
														豬肉	90									
副食二													條紐 (炸)澳良魚	魚條	35		蛋紅 (炒)蘿蔔炒	雞蛋	30					
																			紅蘿蔔	50				
副食三	時蔬青菜	深色青菜	100		時蔬青菜	深色青菜	100		時蔬青菜	深色青菜	100		時蔬青菜	深色青菜	100		時蔬青菜	深色青菜	100					
		(範例:地瓜葉、青江菜、菠菜、副食三青菜每週不可供應重覆品項)				(範例:地瓜葉、青江菜、菠菜、副食三青菜每週不可供應重覆品項)				(範例:地瓜葉、青江菜、菠菜、副食三青菜每週不可供應重覆品項)				(範例:地瓜葉、青江菜、菠菜、副食三青菜每週不可供應重覆品項)				(範例:地瓜葉、青江菜、菠菜、副食三青菜每週不可供應重覆品項)						
副食四													(涼拌) 涼拌海絲	海根絲	50		鍋日 (煮)式涮涮	豆皮	15	非基改				
														紅蘿蔔	10				米血	10				
														薑絲	適量				玉米	20	非基改			
																			白蘿蔔	30				
湯													鮮菇 雞湯	雞肉	20		綠豆 粉角	綠豆	5					
																				粉角	5			
																				二砂糖	10			
水果				水果				水果					水果				水果							
其他				其他				其他					其他				其他							
營養供應比例	年級				年級				年級				年級				年級							
	全穀雜糧類(份)				全穀雜糧類(份)				全穀雜糧類(份)				全穀雜糧類(份)	5			全穀雜糧類(份)	5.4						
	豆魚蛋肉類(份)				豆魚蛋肉類(份)				豆魚蛋肉類(份)				豆魚蛋肉類(份)	3.2			豆魚蛋肉類(份)	3.0						
	蔬菜類(份)				蔬菜類(份)				蔬菜類(份)				蔬菜類(份)	1.9			蔬菜類(份)	2.0						
	水果類(份)				水果類(份)				水果類(份)				水果類(份)	0.0			水果類(份)	0.0						
	乳品類(份)				乳品類(份)				乳品類(份)				乳品類(份)	0.0			乳品類(份)	0.0						
	脂與堅果種子類(份)				脂與堅果種子類(份)				脂與堅果種子類(份)				脂與堅果種子類(份)	3.0			脂與堅果種子類(份)	2.9						
熱量(大卡)				熱量(大卡)				熱量(大卡)				熱量(大卡)	773			熱量(大卡)	797							

* 每日供應四菜一湯，若遇特殊情形(如颱風天、缺貨、停水【電】)請校方午秘委員允許廠商更改菜單，謝謝！

* 每星期附涼湯一次，若天氣轉涼，請校方允許涼湯變更為熱湯，謝謝！

※本校採用台灣豬肉

屏東縣屏東市屏東女子高級中學

供應人數： 人

供應廠商：世敏便當

供應廠商營養師：蔡穎柔

供應廠商電話：0937386213 陳小姐

日期	5月5日 星期一				5月6日 星期二				5月7日 星期三				5月8日 星期四				5月9日 星期五					
項目	菜名/烹調法	食材	每人(g)	備註	菜名/烹調法	食材	每人(g)	備註	菜名/烹調法	食材	每人(g)	備註	菜名/烹調法	食材	每人(g)	備註	菜名/烹調法	食材	每人(g)	備註		
主食	蛋炒飯	白米	80		酸辣湯麵	麵條	150	濕	香鬆飯	白米	100		小米飯	白米	80		白米飯	白米	90			
		炒料	20				香鬆	適量			小米	20										
副食一	丁(炒) 普羅旺斯雞	洋蔥	10		香煎小卜肉	肉片	70		醬燒排骨	排骨	70		蠔油滷雞	腿肉	80		韓式炸雞	雞肉	100			
		雞丁	60																			
副食二	熱狗芋丸	熱狗	20		紅燒滷蛋	雞蛋	50		麻婆豆腐	三色豆	5	非基改	玉米三丁	玉米粒	50	非基改	三杯百頁	九層塔	適量			
		芋頭丸	35				豆腐	70				紅蘿蔔		10				百頁豆腐	70	非基改		
												青豆仁		10								
副食三	時蔬青菜	深色青菜	100		時蔬青菜	深色青菜	100		時蔬青菜	深色青菜	100		時蔬青菜	深色青菜	100		時蔬青菜	深色青菜	100			
		<small>(範例:地瓜葉、青江菜、菠菜、副食三青菜 每週不可供應重覆品項)</small>				<small>(範例:地瓜葉、青江菜、菠菜、副食三青菜 每週不可供應重覆品項)</small>				<small>(範例:地瓜葉、青江菜、菠菜、副食三青菜 每週不可供應重覆品項)</small>				<small>(範例:地瓜葉、青江菜、菠菜、副食三青菜 每週不可供應重覆品項)</small>				<small>(範例:地瓜葉、青江菜、菠菜、副食三青菜 每週不可供應重覆品項)</small>				
副食四	客家小炒	芹菜	30		翠綠花椰	雞柳	15		花枝丸	花枝丸	25		燒賣	燒賣	25		紫薯餅	紫地瓜球	10	0.25c		
		魷魚	適量			花椰菜	40											薯餅	35	0.7c		
		豆干	40	非基改																		
		肉絲	10																			
湯	貢丸湯	白蘿蔔	15		酸辣麵湯	黑木耳	10		紫菜豆腐	紫菜	適量		玉米濃湯	三色豆	5	非基改	紅茶珍珠	紅茶	適量			
		紅蘿蔔	5			豬血	10			豆腐	20	非基改			洋蔥	10				粉圓	5	
		貢丸	10			金針菇	10								雞蛋	10				紅砂糖	10	
						肉絲	10															
			高麗菜	10																		
水果				水果				水果				水果				水果						
其他				其他				其他				其他				其他						
營養供應比例	年級				年級				年級				年級				年級					
	全穀雜糧類(份)	5.3			全穀雜糧類(份)	5			全穀雜糧類(份)	5			全穀雜糧類(份)	5			全穀雜糧類(份)	5.8				
	豆魚蛋肉類(份)	3.3			豆魚蛋肉類(份)	3.8			豆魚蛋肉類(份)	3.1			豆魚蛋肉類(份)	3.3			豆魚蛋肉類(份)	3.0				
	蔬菜類(份)	1.4			蔬菜類(份)	1.8			蔬菜類(份)	1.7			蔬菜類(份)	1.2			蔬菜類(份)	1.0				
	水果類(份)	0.0			水果類(份)	0.0			水果類(份)	0.0			水果類(份)	0.0			水果類(份)	0.0				
	乳品類(份)	0.0			乳品類(份)	0.0			乳品類(份)	0.0			乳品類(份)	0.0			乳品類(份)	0.0				
	脂與堅果種子類(份)	3.0			脂與堅果種子類(份)	2.4			脂與堅果種子類(份)	3.0			脂與堅果種子類(份)	3.0			脂與堅果種子類(份)	3.0				
熱量(大卡)	789			熱量(大卡)	788			熱量(大卡)	760			熱量(大卡)	763			熱量(大卡)	791					

* 每日供應四菜一湯，若遇特殊情形(如颱風天、缺貨、停水【電】)請校方午秘委員允許廠商更改菜單，謝謝！

* 每星期附涼湯一次，若天氣轉涼，請校方允許涼湯變更為熱湯，謝謝！

※本校採用台灣豬肉

屏東縣屏東市屏東女子高級中學

供應人數： 人

供應廠商：世敏便當

供應廠商營養師：蔡穎柔

供應廠商電話：0937386213 陳小姐

日期	5月12日 星期一				5月13日 星期二				5月14日 星期三				5月15日 星期四				5月16日 星期五								
項目	菜名/烹調法	食材	每人(g)	備註	菜名/烹調法	食材	每人(g)	備註																	
主食	白米飯	白米	100		茄汁義大利麵	麵條	150	濕	香鬆飯	白米	100		小米飯	白米	80										
						肉醬汁	適量				香鬆	適量				小米	20								
副食一	鐵板肉片(炒)	洋蔥	10		日式雞排(炸)	起司豬排	80	2p	(三杯雞)	九層塔	適量		雙蘿豬腳滷(滷)	豬肉	50										
		肉片	80								雞肉	100				豬腳	20								
																	白蘿蔔	10							
																	紅蘿蔔	10							
副食二	香煎蛋捲(煎)	雞蛋	55		(滷蛋)	雞蛋	50		(鱈魚球)	鱈魚球	30		(福州丸)	福州丸	25										
副食三	時蔬青菜	深色青菜	100		時蔬青菜	深色青菜	100																		
		<small>(範例:地瓜葉、青江菜、菠菜、副食三青菜 每週不可供應重覆品項)</small>				<small>(範例:地瓜葉、青江菜、菠菜、副食三青菜 每週不可供應重覆品項)</small>				<small>(範例:地瓜葉、青江菜、菠菜、副食三青菜 每週不可供應重覆品項)</small>				<small>(範例:地瓜葉、青江菜、菠菜、副食三青菜 每週不可供應重覆品項)</small>				<small>(範例:地瓜葉、青江菜、菠菜、副食三青菜 每週不可供應重覆品項)</small>							
副食四	肉羹白菜燴(燴)	肉羹	10		蒜香四季豆(炒)	四季豆	70		沙茶豆干丁(炒)	豆干	35	非基改	鮑菇鹽地瓜杏(炸)	地瓜	25										
		大白菜	30																						
		乾木耳	5																						
		紅蘿蔔	5																						
湯	榨菜肉絲湯	榨菜	10		仙草蜜	二砂糖	10		味噌豆腐湯	豆腐	10		冬瓜西米露	冬瓜糖	10										
		肉絲	5			仙草	20			高麗菜	30				西谷米	20									
水果				水果				水果				水果				水果									
其他				其他				其他				其他				其他									
營養供應比例	年級				年級																				
	全穀雜糧類(份)	5			全穀雜糧類(份)	5.9			全穀雜糧類(份)	5.1			全穀雜糧類(份)	5.6			全穀雜糧類(份)								
	豆魚蛋肉類(份)	3.3			豆魚蛋肉類(份)	2.2			豆魚蛋肉類(份)	3.3			豆魚蛋肉類(份)	2.6			豆魚蛋肉類(份)								
	蔬菜類(份)	1.7			蔬菜類(份)	2.0			蔬菜類(份)	1.9			蔬菜類(份)	1.6			蔬菜類(份)								
	水果類(份)	0.0			水果類(份)	0.0			水果類(份)	0.0			水果類(份)	0.0			水果類(份)								
	乳品類(份)	0.0			乳品類(份)	0.0			乳品類(份)	0.0			乳品類(份)	0.0			乳品類(份)								
	脂與堅果種子類(份)	3.0			脂與堅果種子類(份)	3.0			脂與堅果種子類(份)	3.0			脂與堅果種子類(份)	3.0			脂與堅果種子類(份)								
熱量(大卡)	775			熱量(大卡)	763			熱量(大卡)	788			熱量(大卡)	762			熱量(大卡)									

* 每日供應四菜一湯，若遇特殊情形(如颱風天、缺貨、停水【電】)請校方午秘委員允許廠商更改菜單，謝謝！

* 每星期附涼湯一次，若天氣轉涼，請校方允許涼湯變更為熱湯，謝謝！

※本校採用台灣豬肉

屏東縣屏東市屏東女子高級中學

供應人數： 人

供應廠商：世敏便當

供應廠商營養師：蔡穎柔

供應廠商電話：0937386213 陳小姐

日期	5月19日 星期一				5月20日 星期二				5月21日 星期三				5月22日 星期四				5月23日 星期五			
項目	菜名/烹調法	食材	每人(g)	備註	菜名/烹調法	食材	每人(g)	備註	菜名/烹調法	食材	每人(g)	備註	菜名/烹調法	食材	每人(g)	備註	菜名/烹調法	食材	每人(g)	備註
主食	白米飯	白米	90		炒泡麵	泡麵	100		白米飯	白米	90		胚芽米飯	白米	100		白米飯	白米	100	
						炒料	適量							胚芽米	20					
副食一	豆乳雞丁 (炒)	雞胸肉	60		椒鹽里肌 (煎)	豬里肌肉	90		黃金魚塊 (炸)	魚塊	70		蔥爆雞肉 (炒)	雞肉	80		天使香雞排 (炸)	雞排	120	
副食二	豆腐煲 (滷)	板豆腐 肉片	40 15	非基改	花枝排 (煎)	花枝排	35		包蛋旗魚 (煎)	旗魚黑輪	40		地瓜黃金 (煮)	地瓜 黃金魚蛋	20 10		丁玉米火腿 (炒)	火腿 玉米粒 青豆仁	20 50 5	0.3p 非基改
副食三	時蔬青菜	深色青菜 (範例:地瓜 葉、青江 菜、菠菜、 副食三青菜 每週不可供 應重覆品項)	100		時蔬青菜	深色青菜 (範例:地瓜 葉、青江 菜、菠菜、 副食三青菜 每週不可供 應重覆品項)	100		時蔬青菜	深色青菜 (範例:地瓜 葉、青江 菜、菠菜、 副食三青菜 每週不可供 應重覆品項)	100		時蔬青菜	深色青菜 (範例:地瓜 葉、青江 菜、菠菜、 副食三青菜 每週不可供 應重覆品項)	100		時蔬青菜	深色青菜 (範例:地瓜 葉、青江 菜、菠菜、 副食三青菜 每週不可供 應重覆品項)	100	
副食四	素料筍干 (炒)	筍干 素皮絲	60 20		彩椒什錦菇 (炒)	彩椒 杏鮑菇	10 60		韓式年糕總 (煮)	泡菜 年糕 豆皮 玉米塊 金針菇	15 15 15 20 10	非基改 非基改	泰式炒蛋 (炒)	洋蔥 雞蛋 紅蘿蔔	50 10 10		涼拌小木耳 (涼拌)	小木耳 紅蘿蔔 薑絲	60 10 適量	
湯	豬血湯	酸菜 豬血 韮菜	適量 20 適量		什錦魚丸 湯	高麗菜 魚丸 三色豆	20 5 5	非基改	蕃茄羅宋 湯	芹菜 番茄 高麗菜	5 10 10		酸辣湯	筍絲 黑木耳 紅蘿蔔 雞蛋 肉絲	20 5 10 10 5		冬瓜檸檬 小紫蘇	冬瓜糖 山粉圓 檸檬	10 5 適量	
水果					水果		1		水果				水果	1			水果			
其他					其他				其他				其他				其他			
營養供應比例	年級				年級				年級				年級				年級			
	全穀雜糧類(份)	5			全穀雜糧類(份)	5			全穀雜糧類(份)	5.2			全穀雜糧類(份)	5.4			全穀雜糧類(份)	5.9		
	豆魚蛋肉類(份)	3.6			豆魚蛋肉類(份)	3.1			豆魚蛋肉類(份)	3.0			豆魚蛋肉類(份)	3.1			豆魚蛋肉類(份)	2.8		
	蔬菜類(份)	1.5			蔬菜類(份)	1.9			蔬菜類(份)	2.3			蔬菜類(份)	1.6			蔬菜類(份)	1.7		
	水果類(份)	0.0			水果類(份)	1.0			水果類(份)	0.0			水果類(份)	1.0			水果類(份)	0.0		
	乳品類(份)	0.0			乳品類(份)	0.0			乳品類(份)	0.0			乳品類(份)	0.0			乳品類(份)	0.0		
	脂與堅果種子類(份)	3.0			脂與堅果種子類(份)	3.0			脂與堅果種子類(份)	3.0			脂與堅果種子類(份)	3.0			脂與堅果種子類(份)	3.0		
熱量(大卡)	793			熱量(大卡)	826			熱量(大卡)	782			熱量(大卡)	845			熱量(大卡)	800			

*每日供應四菜一湯，若遇特殊情形(如颱風天、缺貨、停水【電】)請校方午秘委員允許廠商更改菜單，謝謝！

*每星期附涼湯一次，若天氣轉涼，請校方允許涼湯變更為熱湯，謝謝！

※本校採用台灣豬肉

屏東縣屏東市屏東女子高級中學

供應人數： 人

供應廠商：世敏便當

供應廠商營養師：蔡穎柔

供應廠商電話：0937386213 陳小姐

日期	5月26日 星期一				5月27日 星期二				5月28日 星期三				5月29日 星期四				5月30日 星期五							
項目	菜名/烹調法	食材	每人(g)	備註	菜名/烹調法	食材	每人(g)	備註	菜名/烹調法	食材	每人(g)	備註	菜名/烹調法	食材	每人(g)	備註	菜名/烹調法	食材	每人(g)	備註				
主食	白米飯	白米	100		鍋燒拉麵	拉麵	120	濕	白米飯	白米	100		小米飯	白米	80									
副食一	里肌燒肉 (滷)	豬里肌肉	90		金黃小棒腿 (烤)	翅腿	100		蒜味嫩雞丁 (炒)	雞胸肉	60		泡菜肉片 (炒)	泡菜	10									
副食二	麥克雞塊 (煎)	麥克雞塊	20	0.5p	辣椒鹽甜不 (炒)	甜不辣	40		茄汁豆包 (炒)	豆包	15		關東煮 (煮)	豆皮	15	非基改								
副食三	時蔬青菜	深色青菜	100		時蔬青菜	深色青菜	100		時蔬青菜	深色青菜	100		時蔬青菜	深色青菜	100		時蔬青菜	深色青菜	100					
		<small>(範例:地瓜葉、青江菜、菠菜、副食三青菜每週不可供應重覆品項)</small>		<small>(範例:地瓜葉、青江菜、菠菜、副食三青菜每週不可供應重覆品項)</small>		<small>(範例:地瓜葉、青江菜、菠菜、副食三青菜每週不可供應重覆品項)</small>		<small>(範例:地瓜葉、青江菜、菠菜、副食三青菜每週不可供應重覆品項)</small>																
副食四	蕃茄滑蛋 (炒)	番茄	30		韭菜香腸 (炒)	韭菜	適量		玉米肉末 (炒)	三色豆	60	非基改	頭紅燒獅子 (燴)	大白菜	15									
		雞蛋	50			香腸	25			豬絞肉	10			肉丸	25									
湯	枸杞山藥湯	枸杞	適量		鍋燒什錦湯	雞蛋	10		元氣養生湯	枸杞	適量		菜頭黑輪湯	白蘿蔔	20									
		山藥	10			金針菇	20			美白菇	20			黑輪	10									
		肉絲	5			肉絲	10			雞肉	10													
						高麗菜	30																	
						貢丸	10																	
						玉米	20	非基改																
水果				水果				水果					水果											
其他				其他				其他					其他											
營養供應比例	年級				年級				年級				年級				年級							
	全穀雜糧類(份)	5.2			全穀雜糧類(份)	6.2			全穀雜糧類(份)	5			全穀雜糧類(份)	5.5			全穀雜糧類(份)							
	豆魚蛋肉類(份)	3.6			豆魚蛋肉類(份)	2.7			豆魚蛋肉類(份)	3.7			豆魚蛋肉類(份)	3.0			豆魚蛋肉類(份)							
	蔬菜類(份)	1.5			蔬菜類(份)	1.5			蔬菜類(份)	1.2			蔬菜類(份)	1.6			蔬菜類(份)							
	水果類(份)	0.0			水果類(份)	0.0			水果類(份)	0.0			水果類(份)	0.0			水果類(份)							
	乳品類(份)	0.0			乳品類(份)	0.0			乳品類(份)	0.0			乳品類(份)	0.0			乳品類(份)							
	脂與堅果種子類(份)	2.8			脂與堅果種子類(份)	2.5			脂與堅果種子類(份)	3.0			脂與堅果種子類(份)	3.0			脂與堅果種子類(份)							
熱量(大卡)	798			熱量(大卡)	788			熱量(大卡)	797			熱量(大卡)	786			熱量(大卡)								

*每星期附涼湯一次，若天氣轉涼，請校方允許涼湯變更為熱湯，謝謝！

※本校採用台灣豬肉