

108 年度下學期

## 高雄市立前鎮高中

3月學校午餐食譜-3/3 更新

營養師：陳淑芬

星期日	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六					
	紫米飯 紅麵燒豬排*1 ∞咖哩魚蛋拼盤 蒜香地瓜葉 膠原元氣雞湯	全穀根莖(份)6 豆魚肉蛋(份)3 蔬菜(份)2 油脂(份)3 總熱量(大卡)830	薏仁飯 梅干鴨丁 椒鹽培根馬鈴薯 清炒高麗菜 龍骨肉骨茶 蘋果	全穀根莖(份)6.5 豆魚肉蛋(份)3 蔬菜(份)2 水果(份)1 油脂(份)3 總熱量(大卡)925	小麥飯 山藥燉油雞 蛋酥白菜滷 紅嘴綠鸚哥 花椰菜五花肉片湯	全穀根莖(份)6.5 豆魚肉蛋(份)3 蔬菜(份)2 油脂(份)3 總熱量(大卡)925	地瓜飯 京醬豬柳 雞蓉三色蒸蛋 薑絲青江菜 黃帝豆排骨海帶湯 橘子	全穀根莖(份)6.5 豆魚肉蛋(份) 蔬菜(份)2 水果(份)1 油脂(份)3 總熱量(大卡)925	∞大鼎飯湯 薑味大肉包*1 炒萵苣 豆奶	全穀根莖(份)7 豆魚肉蛋(份)3 蔬菜(份)2 油脂(份)3 總熱量(大卡)900	午餐補助申請表(學務處領取) 請於 2/25~3/10 前交回學務處 逾時不受理，午餐費用要先繳交
	2	3	4	5		7					
8	小麥飯 宮保豆干 蕃茄燴蛋 有機蔬菜 虎皮蛋糕 素食關東煮	全穀根莖(份)6.5 豆魚肉蛋(份)3 蔬菜(份)2 油脂(份)3 總熱量(大卡)866	參片飯 *∞糖醋魚丁 雞絲黃豆芽 蒜香青花菜 四神龍骨湯 草莓	全穀根莖(份)6.5 豆魚肉蛋(份)3 蔬菜(份)2 水果(份)1 油脂(份)4 總熱量(大卡)924	白米飯 油紅蔥烏蛋肉燥 黃瓜魚板 薑絲油菜 綠豆薏仁湯 飲品	全穀根莖(份)6 豆魚肉蛋(份)3 蔬菜(份)2 水果(份)1 油脂(份)3 總熱量(大卡)892	糙米飯 三杯雞 酸白菜炒肉絲 油參菜 紫菜蛋花湯 蘋果	全穀根莖(份)6 豆魚肉蛋(份)3 蔬菜(份)2 水果(份)1 油脂(份)3 總熱量(大卡)892	∞台北米粉湯 刈包*1 酸菜肉片 小黃瓜	全穀根莖(份)6.5 豆魚肉蛋(份)3 蔬菜(份)2 油脂(份)3 總熱量(大卡)863	午餐補助申請表(學務處領取) 請於 2/25~3/10 前交回學務處 逾時不受理，午餐費用要先繳交
15	燕麥飯 咖哩豬肉 海帶梗絲燴蛋 ∞扁魚白菜 玉米龍骨湯	全穀根莖(份)6.5 豆魚肉蛋(份)3 蔬菜(份)2 油脂(份)3 總熱量(大卡)863	參片飯 蒜香燒雞 ∞牛蒡炒黑輪 蒜香青江菜 玉米濃湯 橘子	全穀根莖(份)6 豆魚肉蛋(份)3 蔬菜(份)2 水果(份)1 油脂(份)3 總熱量(大卡)893	地瓜飯 照燒雞腿*1 腰果玉米四色 有機蔬菜 味噌蔬菜湯	全穀根莖(份)6.5 豆魚肉蛋(份)3 蔬菜(份)2 油脂(份)3 總熱量(大卡)921	薏燒腱肉麵 奶黃包*1 蒜香萵苣 梟子	全穀根莖(份)6.5 豆魚肉蛋(份)3 蔬菜(份)2 水果(份)1 油脂(份)3 總熱量(大卡)921	白米飯 避風塘香酥魚丁 筍絲炒肉絲 蒜香青花菜 冬瓜粉圓湯 保久乳	全穀根莖(份)6 豆魚肉蛋(份)3 蔬菜(份)2 奶類(份)1 油脂(份)4 總熱量(大卡)989	
22	糙米飯 高昇排骨 毛豆鬧雞丁 清炒小白菜 十全瓜子雞湯	全穀根莖(份)6 豆魚肉蛋(份)3 蔬菜(份)2 油脂(份)3 總熱量(大卡)833	白米飯 素食肉燥 西芹素腰花 炒香菇高麗菜 香菇素肉羹 椰子麵包*1 蘋果	全穀根莖(份)6.5 豆魚肉蛋(份)3 蔬菜(份)2 水果(份)1 油脂(份)3 總熱量(大卡)921	糙米飯 紅燒獅子頭*1 豆干片炒肉絲 咖哩花菜 蕃茄蛋花湯 飲品	全穀根莖(份)6 豆魚肉蛋(份)3 蔬菜(份)2 油脂(份)3 總熱量(大卡)894	小米飯 佛跳牆 洋蔥炒蛋 沙茶油菜 红豆薏仁湯 橘子	全穀根莖(份)6.5 豆魚肉蛋(份)3 蔬菜(份)2 水果(份)1 油脂(份)3 總熱量(大卡)922	酢醬麵 ∞炸黑輪條*1 川燙萵苣 菜頭貢丸湯	全穀根莖(份)6 豆魚肉蛋(份)3 蔬菜(份)2 油脂(份)3 總熱量(大卡)829	
29	白米飯 豆瓣雞丁豆腐 菜脯炒蛋 薑絲青江菜 ∞蛤蜊冬瓜湯	全穀根莖(份)6.5 豆魚肉蛋(份)3 蔬菜(份)2 油脂(份)3 總熱量(大卡)858	燕麥飯 柳葉魚*3 白菜滷 紅K炒蛋 大黃瓜龍骨湯 蘋果	全穀根莖(份)6 豆魚肉蛋(份)3 蔬菜(份)2 水果(份)1 油脂(份)3 總熱量(大卡)889							
30	31										

午餐教育注意事項：1. 均衡飲食(不挑食). 珍惜食物(不浪費). 適量飲食(不暴食). 慢活蔬食(不速食)2. 水果分量固定，同學若當日不食用，請帶回家或請導師協助分配給需要的同學 3. 未食用的食物勿污染。勿混合。請原桶送回廚房 4. 豆類製品均採用非基因改造(Non-GMO)之黃豆

備註：★表蔬食日 \*表此道菜為油炸方式含油量較高，請減少晚餐烹調用油量及勿再選用油炸菜色 ∞表含海鮮成分

# 你(你)今天順「便」了沒???

人生每天 3 件大事，「好吃」、「好睡」、「好棒賽」（台語），若每天這 3 件大事平順，基本上一定是健康愉快過每一天。據統計 4 個男生有一人便秘，3 個女生有一人便秘，2 個老人就有一人便秘，「便秘」可以說是現代人常有的毛病！

## 便秘的定義

三天以上不大便，或大便的質地很硬。以及雖然每天都有排便且大便也不硬，但依舊需要蹲很久的廁所，需用盡吃奶的力量便便，就算是便秘了。

## 原因

水份攝取不足  
纖維攝取不足  
長期久坐  
缺乏運動  
生活作息  
壓力憂鬱  
環境改變  
都有可能是原因



## 便秘對健康的影響

雖然便秘本身很少直接產生致命的危險，然而，長期的便秘，會因體內產生的有害物質不能及時排出，被吸收入血而引起腹脹、食慾減退、口內有異味、易怒等自體中毒症狀，它會引起貧血、肛裂、痔瘡、直腸潰瘍、增加直腸癌的發病率。

「便秘對人的健康危害極大，不僅可誘發乳腺癌、腸癌，影響兒童智力發育，還是導致急性心肌梗塞、腦血管意外患者出現生命意外的原因之一，因此必須引起人們的重視」。這是有醫學依據的哦！

## 預防勝於治療

如果便秘不是因為疾病所引起，便秘可以透過飲食和運動來改善。只要多攝食纖維（通常都存在水果、蔬菜和穀物中）、多喝水（一天至少八大杯）、多運動，養成定時上大號的習慣，通常早餐後一小時內是最好的時機，不要趕，就算沒有排便，也專心的坐馬桶十分鐘。生活中避免緊張、憂慮，喝溫熱的水也可促進腸子蠕動。



香蕉安神經助排便

香蕉，不只含水溶性膳食纖維，還有鉀、鎂礦物質，有助穩定神經，放鬆心情，也有助排便，建議 1 天吃 1 根，在餐前吃，或加豆漿打成果汁或選擇香蕉加優酪乳當下午茶或點心，對改善便祕均有幫助。



黑木耳膳食纖維高

纖維質有助糞便成型與腸胃蠕動，可以入菜或打木耳汁喝。



適量油脂：脂肪酸可以促進腸蠕動

可挑選苦茶油、橄欖油等植物性油脂入菜。

鳳梨酵素緩解脹氣

建議 1 天吃 1 個拳頭份量，在餐前吃效果更好，但有腸胃潰瘍疾病的人不宜空腹食用。

## 補充水分 按摩腸道

不論吃多少通便食物，一定要記得補充大量水分，如果水喝得不夠，會使纖維停留在腸道中，反而造成便祕；容易便祕的幼童，最好喝足體重 5~10% 的水分，以體重 20 公斤為例，每天至少要喝 1000~2000c.c. 的水，此外，也可搭配腸道按摩幫助蠕動，以肚臍為中心，順時針輕輕畫圓按摩 1 分鐘後，將手掌內側放在肚臍上，由上往下輕推 20 下，也能夠促進排便。