

## 營養配餐

營養師幫學生準備了 7 道菜，每一份量的菜所含熱量、脂肪、蛋白質的含量如下表所示：

編號	菜名	熱量 (kcal)	脂肪 (g)	蛋白質 (g)
(1)	炸雞排	300	19	29
(2)	燉牛肉	280	14	23
(3)	辣豆腐	260	20	19
(4)	番茄炒蛋	230	20	10
(5)	魚香肉片	200	16	11
(6)	香菇花椰	190	12	21
(7)	韭菜豆芽	130	15	3

根據學生營養需求，學生需要從午餐獲取的熱量總和不得低於 700 kcal，脂肪總和必須在 35~55g 之間，每一位學生的午餐要由 3 道不同的菜來搭配。

問題 1 (1 分)：

甲生想吃炸雞排與魚香肉片，又要符合營養需求，那麼可以搭配的第 3 道菜，有多少種選擇？

- (A) 2
- (B) 3
- (C) 4
- (D) 5

問題 2 (2 分)：

乙生想吃炸雞排與魚香肉片，若想獲取更多的蛋白質，又要符合營養需求，請為他的第 3 道菜配出兩種最佳選擇。(請以編號(1)、(2)、(3)...作答。)

問題 3 (1 分)：

丙生想吃辣豆腐，若不考慮脂肪與蛋白質，那麼符合熱量要求的另 2 道搭配的菜，共有多少種選擇？

(A) 5

(B) 6

(C) 7

(D) 8