

美味午餐

→ 本門國小 111年8-9月午餐菜單

★皇佳食品廠 台灣豬標章QR碼 #



期期	主食	今日主菜	美味副菜		季節蔬菜	湯品	全穀 雜糧	豆魚蛋肉	蔬菜 類	油脂類	熱量
30 =	香Q白飯	香濃咖哩魚	客家小炒	紅蘿蔔炒蛋 紅蘿蔔Q雞蛋Q-炒	有機蔬菜	冬瓜雞丁湯 冬瓜Q雞丁Q	5. 8	2.5	2	2. 6	761
1 四	燕麥飯	日式燒肉井 肉片S洋蔥Q雞蛋Q-燒	鮮菇扁蒲 扁蒲Q鲜菇Q-煮	美式雞塊X2 ^{雞塊S-炸}	有機蔬菜	柴香豆腐湯 豆腐柴魚片	5. 5	2. 4	2. 1	2. 7	739
2 五	蔬食日 五穀米飯	腰果燒角豆腐	白玉肉羹 ^{蘿蔔Q肉羹S-煮}	打拋肉	有機蔬菜	海結排骨湯海帶結排骨S	5. 6	2.5	2. 1	2. 5	745
5 —	紫米飯	匈牙利燉魚、 魚肉Q蕃茄Q洋蔥Q甜椒Q-墩	沙茶燒豆干	白菜滷 大白菜Q肉絲S-煮	產銷履歷	金茸佛手湯 佛手瓜Q金針菇Q雞丁Q	5. 5	2.5	2. 2	2. 5	740
6 =	肉燥担担麵	可樂雞腿	金黃花椰	海山醬什錦	有機蔬菜	地瓜湯 地瓜Q珍珠粉圓	5. 5	2.5	2. 1	2. 5	738
8 四	香Q白飯	塔香三杯雞 ^{雞丁S豆薯Q-燒}	歐姆炒蛋 EN#BISHERO-#9	大瓜炒菇	有機蔬菜	羅宋湯 高麗菜Q芹菜Q蕃茄Q肉絲	5. 6	2. 4	2. 1	2. 6	742
9 五			中秋節補	休一天							
12 —	藜麥飯	黑胡椒大排 ^{豬排S-滷}	紹子肉醬	芝麻敏豆 ^{敏豆履歷紅蘿蔔Q芝麻-炒}	產銷履歷	味噌湯海帶芽小魚干	5. 5	2.5	2. 1	2. 5	738
13 =	香Q白飯	麻婆魚丁 魚內豆腐-煮	洋蔥炒蛋	椒鹽甜不辣	有機蔬菜	沙茶什蔬湯	5. 7	2. 4	2	2. 7	751
15 四	麥片飯	迷迭香捧腿 ^{雞腮s-滷}	韓式年糕	冬瓜肉燥 ^{冬瓜Q紋肉S-煮}	有機蔬菜	紅豆紫米湯	5. 7	2.5	2. 1	2. 5	752
16 五	蔬食日 海苔飯	醬燒豆包 回與鮮亞紅蘿蔔內木耳Q-燒	蠔香海根 ^{海帶根煮}	蕃茄炒蛋	有機蔬菜	刺瓜雞丁湯 _{刺瓜Q雞丁Q}	5. 5	2. 5	2. 2	2. 6	745
19 —	香Q白飯	椰香咖哩雞 ^{雞丁S馬鈴薯} Ѹ紅蘿蔔Q-煮	蜜汁黑豆干 ^{黑豆干芝麻・塊}	彩繪福州丸 福州九公金針菇Q紅蘿蔔Q毛豆Q-煮	產銷履歷	蓋 絲 小 魚 湯 小魚干海帶芽	5. 8	2. 5	2	2. 5	751
20 =	什穀米飯	岩燒豬排 ^{豬排s.燒}	木須高麗	瓜仔肉燥	有機蔬菜	黑糖山粉圓 山粉圓Q圓	5. 5	2. 4	2. 2	2. 5	738
22 四	燕麥飯	味噌薑燒肉片 肉片S洋蔥Q-燒	海芽炒蛋	菇菇炒小瓜 小黄瓜Q鮮菇Q肉絲S-炒	有機蔬菜	雙色蘿蔔湯 蘿蔔Q紅蘿蔔Q雞丁Q	5. 6	2.5	2. 2	2. 6	752
23 五	台式炒飯	清蒸魚 魚ŢQ板條蒸	紅仁青花菜 在椰菜S紅蘿蔔Q-炒	茄汁豆腐	有機蔬菜	冬瓜肉片湯 ^{冬瓜Q肉片S}	5. 5	2.5	2	2. 7	744
26 —	糙 米飯	普羅旺斯嫩雞 雞TS蓄茄O洋蔥O-煮	玉米肉末 玉米散線的S紅蘿蔔Q-煮	芹香彩絲 芹菜Q木耳Q干絲炒	產銷履歷	白玉肉片湯 ^{蘿蔔O肉片S}	5. 6	2. 4	2. 1	2. 5	737
27 =	麥片飯	橙汁里肌 ^{豬排s.} 燒	塔香豬肉寬粉 ^{寬冬粉紋肉s-煮}	台式菜脯蛋	有機蔬菜	日式豆腐湯豆腐小魚干	5. 7	2. 5	2	2. 6	754
29 四	香Q白飯	蒜泥肉片 肉片 S豆芽菜0-煮	九子兄弟	黃金肉燥 馬鈴薯Q紅蘿蔔Q紋肉S-煮	有機蔬菜	綠豆粉圓湯	5. 7	2. 5	2	2. 7	758
30 五	五穀米飯	塔香燒魚	魚香炒蛋 ^{洋蔥Q紋肉S雞蛋Q-炒}	和風什錦煮	有機蔬菜	菇菇大瓜湯 大黄瓜Q鮮菇Q肉絲S	5. 5	2. 5	2. 1	2. 6	742
-		1 17 d 2 may 1 17 lb		非基改黃豆製品及玉米。		營養師	割	交支	与 . j	鄭月	雅芸

★本廠一律使用國產豬肉.雞肉(含再製加工品)。 ★三章1Q豆奶日:9/13(二)。

(S): CAS 台灣優良農產品標章 (Q):台灣農產生產追溯 (T):產地-台灣