

午餐菜單 114年6月 南門國小

營養師:楊靜佳.林怡青

●日期		主食	今日主菜	美味	副菜	蔬菜	湯品	豆奶 日	全穀 雜糧 (份)	豆魚 蛋肉 (份)	蔬菜 (份)	油脂 堅果 (份)	熱量 (卡)
	星期一	白米飯	蘿蔔燒肉 肉TS.白蘿蔔Q-煮	京醬干片	青花雪菇 青花菜Q. 美白菇Q-炒	履歷蔬菜	玉米蛋花湯 玉米粒Q.雞蛋Q		5. 2	2. 2	2. 3	2.6	704
	星期二	燕麥飯	醬燒雞丁 ^{雞TS.} 麵陽-煮	竹節肉絲	堅果海結 堅果.海帶結.毛豆仁T-煮	有機蔬菜	刺瓜排骨湯 大黄瓜Q. 龍骨丁S		5. 4	2. 5	2. 3	2. 5	73
6/4	星期三	茄汁螺旋麵 螺旋鹼 紋肉S. 并氮Q. 玉米粒. 升結片	黄金魚塊 魚塊Q*3-炸	木須高麗菜 高麗菜Q.木耳Q-炒	鮮味小肉包	季節蔬菜	香薯雞湯 豆薯Q.雞TS		5. 5	2. 4	2. 2	2. 3	72
0, 0	星期四	小米飯 白米.糯小米	豉汁醬香雞 雞TS.黑豆干-煮	紅娘炒蛋	翡翠肉羹	有機蔬菜	南瓜肉絲湯		5. 3	2.6	2. 2	2. 5	734
6/6	蔬食	蕎麥飯 ^{白米.蕎麥}	咖哩凍腐 馬鈴薯Q.凍豆腐.肉片S-煮	蒜香海茸 海茸. 絞肉S-炒	白菜炒豆包	有機蔬菜	大滷湯		5. 3	2. 5	2. 4	2.6	730
6/9	星期一	麥片飯	醬爆豬肉雙片 肉片S.素雞-炒	玉米彩蔬 毛豆仁T. 玉米粒Q-炒	螞蟻上樹 冬粉. 紋肉S. 高麗菜Q-炒	履歷蔬菜	冬瓜雞肉湯 冬瓜Q.雞TS		5. 5	2. 5	2. 2	2. 5	740
6/10	星期二	海苔風味飯	卡啦維排 卡啦維斯S-炸	海味蒸蛋	蒜香蒲瓜 ^{蒲瓜Q. 肉片S-炒}	有機蔬菜	銀耳綠豆湯		5. 4	2. 5	2. 2	2. 5	738
6/11	星期三	雞絲拌飯 ^{白米.雞肉絲S.高麗菜Q}	香烤豬排 肉排S.白芝麻-烤	翠炒豆干	香菇白菜 香菇Q.大白菜Q-炒	季節蔬菜	青木瓜肉片湯 青木瓜Q. 肉片S	豆奶	5. 4	2. 5	2. 2	2. 6	738
6/12	星期四	白米飯	紅燒魚 魚TQ.油豆腐-煮	金茸芽菜	關東煮 白蘿蔔Q.米血糕S-煮	有機蔬菜	佛手雞湯 ^{佛手瓜Q.雞TS}		5. 3	2. 4	2. 4	2. 5	724
6/13	星期五	紫米飯	義式焗烤雞 雞TS.南瓜Q.起司-烤	洋蔥炒蛋	蒜香海帶絲 海帶絲.芹菜Q-炒	有機蔬菜	味噌豆腐湯	4	5. 4	2. 4	2. 3	2. 4	724
6/16	星期一	白米飯	蜜干燒豬 肉丁S.黑豆干-煮	肉燥蒸蛋 雞蛋Q. 絞肉S-蒸	蝦香佛手瓜 佛手瓜Q. 蝦米-炒	履歷蔬菜	白菜雞肉湯 大白菜Q.雞TS	•	5. 4	2. 3	2. 3	2. 5	721
6/17	星期二	小米飯	酥炸魚排	鐵板油豆腐	醋溜薯絲 豆薯Q.鴻喜菇Q-炒	有機蔬菜	巧達濃湯 玉米粒Q.馬鈴薯Q.雞蛋Q		5. 3	2. 3	2. 4	2. 5	716
6/18	星期三	招牌炒麵 油麵.豆芽菜Q.內絲S	香滷雞腿排	紅蘿蔔炒蛋	絲瓜麵腸 ^{絲瓜Q. 麵腸-炒}	季節蔬菜	蔬菜肉片湯 香菇Q. 高麗菜Q. 內片S		5. 5	2. 4	2. 2	2. 4	728
6/19	星期四	蕎麥飯 ^{白米.蕎麥}	糖醋燒雞 雞TS.馬鈴薯Q-煮	腐皮白菜 大白菜Q. 豆皮-炒	扁蒲肉絲	有機蔬菜	冬瓜排骨湯 冬瓜Q. 龍骨TS		5. 4	2. 3	2. 2	2. 6	728
6/20	蔬食	糙米飯 ^{白米.糙米}	彩椒豆腸	鮮菇竹筍 竹筍Q.香菇Q.絞肉S-炒	沙茶海根燒	有機蔬菜	海芽豆腐湯		5. 3	2. 5	2.3	2. 6	738
6/23	星期	麥片飯 白米.麥片	吮指雞翅 ^{三節翅S-烤}	肉醬燉豆腐 豆腐. 絞肉S-煮	紅絲青花	履歷蔬菜	終瓜肉絲湯 ^{絲瓜Q. 肉絲S}		5. 4	2. 4	2. 2	2. 4	721
6/24	星期二	白米飯	砂鍋煮魚	乾煸四季豆 四季豆Q.香菇Q-炒	_	有機蔬菜	南瓜濃湯 南瓜Q.雞蛋Q		5. 3	2. 3	2. 3	2. 5	714
6/25	星期三	玉米肉絲炒飯 白米.肉絲S.玉米粒Q	醬汁豬排	堅果拌干絲 ^{堅果. 干絲. 芹菜Q-炒}	蘿蔔杏鮑菇	季節蔬菜	番茄羅宋湯 番茄Q. 大自菜Q. 肉片S. 芹菜Q		5. 3	2. 6	2. 4	2. 6	748
6/26	星期四	紫米飯	咖哩雞丁 雞TS.馬鈴薯Q-煮	香菇高麗菜 高麗菜Q.香菇Q-炒		有機蔬菜	紅豆烤奶		5. 3	2. 3	2. 4	2. 6	721
6/27	星期五	藜麥飯 ^{白米. 藜麥}	客家燒肉 肉TS. 简干-煮	玉米炒蛋	花生小黄瓜 ************************************	蔬菜	冬瓜皮絲湯		5. 4	2. 3	2. 2	2. 5	718
6/30	星期	卷米飯 ^{白米.糙米}	懷舊豬排	青花豆皮	箭燒福州丸 竹筍Q.福州丸S-煮		玉米濃湯	*	5. 4	2. 4	2. 2	2. 5	726

[◎]食材全面使用非基改食材。

[◎]菜單標示:S:CAS台灣優良農產品 Q:台灣生產追溯。

[◎]本菜單內含「甲殼類、花生、牛奶、雞蛋、堅果、芝麻、含麩質穀物、大豆類、芋類製品」,不適合其過敏體質者食用。