110年 11月 國立新竹科學園區實驗高級中等學校 國小部暨雙語部午餐 月菜單

								主	蛋豆	蔬	水	油	奶	總
口田	星期	主食	主菜	副菜一	副菜二	副菜三	其他	食	魚肉	 菜	果	脂		熱
4 2A1	王列	工区		叫	四 米 一	四	7.10						**	量
								類	類	類	類	類	類	重
1	_	蘑菇醬燴麵 + *炸雞翅xl + 枸杞鮮瓜 + 有機時蔬						3	2	1.9	1	3	0	60
		黄油麵. 洋蔥. 絞肉. 紅蘿蔔. 豆芽菜. 蘑菇罐/調理雞翅/大黄瓜. 枸杞. 木耳/有機時蔬							<u> </u>					
2	_	糙米飯	五味滷肉	韭香干片	高麗腐皮粉絲	季節時蔬		3.6	2. 9	1.8	0	2. 5	0	627
			白米. 糙米/肉角. 胡蘿蔔	.海帶結.麵輪/豆干片.	韭菜/冬粉. 角螺. 甘藍/	季節時蔬				1.0	Ů			
3	11	香Q白飯	*椒鹽魚排x1	▲洋蔥炒蛋	南瓜豆腐煲	季節時蔬		0.0	0.1	1.4	0	0.5	0	_,
			白米/調理点	魚排/洋蔥.雞蛋/南瓜.栃	I	L	1	ა. ი	2. 1			2. 5	0	571
4		▲親子雞肉蓋飯 + 蔥燒油腐 + 鮮菇青花 + 季節時蔬					水果							
	四	白米. 雞丁. 雞蛋. 洋蔥. 紅蘿蔔. 柴魚片/三角油腐, 木耳, 青蔥/青花菜. 香菇. 胡蘿蔔/季節時蔬						3. 5	1.8	1.8		2.5	0	598
		地瓜飯	日式燒肉	飄香滷味	麵輪海結	季節時蔬				\vdash				
5	五	, -				, , , , ,		3.8	2	1.8	0	2. 5	0	573
		日才	白米. 地瓜/豬肉片. 洋蔥. 柴魚片. 白蘿蔔/胡蘿蔔. 玉米截. 小黑輪/麵輪. 海帶結/季節時蔬 古早味米粉 + 檸檬雞翅X1 + 柴魚銀蘿 + 有機時蔬						├				 	
8	_					• ***		3. 5	2	1.7	0	3	0	573
			者肉絲. 紅蘿蔔. 豆芽菜. ≥ ┃	羊蔥. 紅蔥頭/調理雞翅/	I	I				₩	\vdash	+		┼
9	二	麥片飯	醬鳳梨雞	塔香干丁	義式熱拌洋芋	季節時蔬	水果	3.6	2. 9	1.8	1	2. 5	0	687
			白米. 麥片/雞丁. 冬瓜. 智	魯鳳梨/豆干丁.彩椒.九	層塔/馬鈴薯.洋蔥.培根	/季節時蔬	, ,,,							
10	1	香Q白飯	咖哩豬	醬爆雙寶	▲鮮瓜杏菇	季節時蔬		3.8	9 1	1.4	0	2. 5	0	57
			白米/豬肉丁.洋蔥.	馬鈴薯/豆干丁. 三色丁/I	鹹蛋. 小黄瓜. 鮑菇頭/季	節時蔬			2.1					
1.1			沙茶豬柳蓋飯 +	- 滷豬排x1 + ▲d	 西班牙炒蛋 + 季筤	 	1. 127		1.0					
11	四				 雞蛋. 馬鈴薯. 三色丁/季		水果	3. 5	1.8	1.8	1	2.5	0	59
12	五	★白芝麻飯		★田園腰果玉米		季節時蔬		3. 9		1.7	0	2. 5	0	60
			白芝麻/雞丁.白蘿蔔.香	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,					2. 3					
15	_	口小.						3.8		1.7	0	2. 5	0	564
			<u> </u>		蘿蔔黑輪燒 + 季色		豆漿		1.9					
					准排/黑輪.白蘿蔔/季節日 			4. 5	-	1.8	0	3	0	683
16		档米飯	地瓜燒肉		豆醬滷冬瓜	季節時蔬			2. 5					
		白	米. 糙米/地瓜. 肉角. 胡嘉	雚蔔/筍片. 三角油腐. 白	蘿蔔/冬瓜. 豆瓣醬. 木耳 T	絲/季節時蔬 T			_					
17	三	香Q白飯	腐乳燒雞	▲玉米炒蛋	醬燒海茸	季節時蔬		4	2	1.8	0	2. 5	0	588
			白米/骨腿丁.洋	-蔥.馬鈴薯/玉米.洗選貸	长/海茸.九層塔/季節時』	蔬								
18	四		茄汁豬柳蓋飯	6+ *炸豬排x1 +	炒三絲 + 季節時	蔬	小田	1	9	1 5	1	3	0	66
			白米.豬柳.大番茄.洋蔥	胡蘿蔔. 金針菇/調理剢	者排/木耳. 筍絲. 小黄瓜/	/季節時蔬	水果	4		1. 5	1	3	U	
19	五	五穀飯	京醬肉絲	蜜汁黑干	白菜泡麩	季節時蔬								
		•	 		l ·	l		4. 2	2	1.8	0	2.5	0	60
22	_				不鮮蔬 + 有機時蟲									
			9麵. 絞肉. 洋蔥. 碎豆干丁				果汁	3. 5	3	1.5	0	3	0	643
23			糖醋雞丁					4	\vdash	\vdash	<u> </u>	+		603
		小米飯		洋芋三色	菇百燴	季節時蔬			2. 2	1.8	0	2. 5	0	
24	=		·米/雞胸丁. 毛豆仁. 洋蔥					3. 5	-	1.8	0	 	0	575
		香Q白飯	樹子蒸魚	客家小炒	椒鹽杏鮑菇	季節時蔬			2			3		
25	四		白米/樹子. 薑. 生鮮魚	、片/豆干片. 芹菜. 肉絲.	胡蘿蔔/鮑菇頭. 地瓜/季	節時蔬		<u> </u>	<u> </u>	1.5	1	3	0	643
			日式壽喜燒蓋飯	. + *花枝丸x2 +	炒西蘭花 + 季節	育時蔬	水果	3. 5	2. 2					
			白米.豬肉片.馬鈴薯	. 洋蔥. 金針菇/花枝丸/	青花菜. 胡蘿蔔. 木耳/季	節時蔬		<u> </u>						
26	五	薏仁飯	味噌燒肉	★起司腰果南瓜	培根銀芽	季節時蔬		4	2	1.8	٥	2. 5	0.2	61
	_ 		白米. 薏仁/肉角. 白蘿蔔	. 玉米截/起司絲. 腰果.	<u>.</u> 南瓜. 洋蔥/培根. 豆芽菜		1	4		1.0		<u></u>	υ. Δ	01
29	一蔬食		鮮蔬粄條 +	▲傳香滷蛋x1 + 品	蒟蒻鮮瓜 + 有機B	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	- 114							
		粉	條. 黄干絲. 高麗菜. 豆芽			<u> </u>	豆浆	3. 5	$\frac{2}{}$	1.5	1	2. 5	0	60
		麥片飯	紅燒雞丁	洋蔥黑輪	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	李節時蔬								
30	=	少 口饭	, ,	,		, , , , ,	-	3.8	2	1.8	0	3	0	59
		<u> </u>			、黑輪/胡蘿蔔.海根/季筒			Щ						L

※菜名標記『*』為油炸物、『▲』表內含易過敏食材(蛋.奶)、『★』特別標示為堅果類,過敏體質者需注意!

[※]每月最後一天為蔬食日

本菜單使用之豬肉、牛肉皆為國產在地食材