110年 12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

								<u>6</u>		C			5	
	星期	主食		副菜一	副菜二	副菜三	其他	主	蛋豆	蔬	水	油	奶	總
日期			主菜					食	魚肉		果	脂		熱
		香Q白飯	番茄羅勒雞肉		 螺絲高麗菜	季節時蔬		類	類	類	類	類	類	量
1	三		骨腿丁. 九層塔. 番茄,			. , .		3. 7	1.8	1.6	0	2. 5	0	547
0		椰香咖哩飯 + 鐵板油腐 + 紅蘿蔔花椰 + 季節時蔬												
2	四	白米. 肉丁. 洋蔥. 馬鈴薯. 胡蘿蔔/小三角油腐. 豆芽菜. 木耳絲/青花菜. 紅蘿蔔/季節時蔬						3. 5	2	1. 7	1	2. 5	0	610
3	五	小米飯	蔥燒雞丁	玉米肉末	塔香海茸	季節時蔬		3 6	1.8	1 7	0	2. 5	0	542
		白米.	小米/骨腿丁.洋蔥.彩	椒. 小黄瓜/絞肉. 玉片	大粒/海茸.紅蘿蔔.九	層塔/季節時蔬		0.0	1.0	1. 1	Ů	2.0		
6	_	▲南瓜白醬螺旋麵 + *麥克雞塊x3 + 繽紛鮮瓜 + 有機時蔬						3. 2	1.8	1.6	0	3	0.1	546
			累旋麵. 南瓜. 三色丁. ₃ ┃											
7	-	薏仁飯	瓜仔肉	金菇豆腐煲	鮮蔬冬粉	季節時蔬	水果	3. 6	2	1.8	1	2. 5	0	620
			絞肉.紅蔥頭.攪花瓜. 	_										
8	三	香Q白飯	麻油雞	地瓜薯條	麵輪海結	季節時蔬	<u> </u>	4	2. 2	1.3	0	3	0	613
		白米/骨腿丁.米血丁.甘藍/地瓜薯條/麵輪.海帶結.胡蘿蔔/季節時蔬 会瓜 坐 炒 ↓ 禾 海 發 掛 又 1 ↓ 炒 二 丝 ↓ 季 節 哇 茲											\dashv	
9	四		金瓜米粉 + 香滷豬排X1 + 炒三絲 + 季節時蔬水, 水岩 水粉. 南瓜. 肉絲. 胡蘿蔔. 洋蔥. 香菇/豬排/木耳. 脆筍絲. 小黃瓜/應青						2	1.5	1	2. 5	0	605
		 海苔飯	一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一			型 季節時蔬								
10	五			三杯洋芋	▲洋蔥炒蛋	. , .		3. 7	2	1.4	0	2.8	0	570
13	-	口小,母白、		* * 花枝丸x2 + 素										
			油麵.洋蔥,絞肉.豆芽				果汁	3. 2	1.7	1.5	1	3	0	584
	1		壽喜豚片燒	關東煮		季節時蔬								
14		.,	 米/豬肉片.洋蔥.金針	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		. , .		3. 5	1. 7	1.6	0	2.5	0	525
15	三	香Q白飯	*香酥魚片	▲和風炒蛋	蔥燒油腐	季節時蔬	-	3. 6	0.5	1. 3	0	2. 8		598
			白米/魚片/玉米粒	. 香菇. 雞蛋/小三角油	1腐. 青蔥. 胡蘿蔔/季餡	節時蔬			2.5				0	
16	m	沙茶豬柳燴飯 + 中式香腸 + 玉米綠花椰 + 季節時蔬						3. 7	2	1. 5	1	3	0	642
10	四		豬柳.洋蔥.紅蘿	雚蔔.木耳/香腸/玉米.	青花菜.彩椒/季節時	蔬	水果	3. 1	Z	1. 5	1	3	U	042
17	五	★葵瓜子飯	南洋咖哩雞	▲★起司腰果南瓜	白菜滷	季節時蔬		3.8	1.8	1.6	0	2. 5	0 1	566
1 (Т.	白米. 葵瓜子	· ·/雞丁.馬鈴薯.紅蘿蔔.	洋蔥.椰奶/乳酪絲.南瓜	🛴 洋蔥. 腰果/大白菜. 🤈	大耳. 胡蘿蔔/季節時蔬		0.0	1.0		<u> </u>	2.0	0. 1	
20	-	豆瓣肉醬燴麵 + ▲滷蛋x1 + 三彩銀芽 + 有機時蔬						3. 2	1.5	1. 5	0	2. 5	0	487
				一丁.洋蔥/滷蛋/紅蘿		時蔬	豆漿							<u> </u>
21	-	麥片飯	椰香玉米雞	蘿蔔油腐	什錦高麗菜	季節時蔬		3. 7	2. 2	1. 7	0	2. 5	0	579
			3米. 麥片/玉米截. 胡蘿蔔			<u> </u>								
22	11	香Q白飯	味噌燒肉	麻婆豆腐	枸杞鮮瓜	季節時蔬		3. 6	2. 2	1.4	0	2. 5	0	565
		白米/肉角. 胡蘿蔔. 白蘿蔔. 味噌/傳統豆腐. 胡蘿蔔. 絞肉. 玉米粒/枸杞. 大黃瓜/應青 ▲葡國雞蓋飯 + 韭香干片 + 蠔油海根 + 季節時蔬												+
23	四	ال ال			• •		水果	3.8	2	1.5	1	2. 5	0	626
24			. 骨腿丁. 馬鈴薯. 洋蔥			· 海市根/應育							$\overline{}$	
	五	卷米飯 ————	■ 豉汁燒肉 :. 糙米/肉角. 冬瓜. 胡	▲紅娘炒蛋	洋芋青花 三角		-	3.8	2. 1	1.4	0	2.8	0	585
		口小											\dashv	
27	-	茄汁豬柳蓋飯+*香酥雞排+彩蔬三拼+有機時蔬 白米.豬柳.大番茄.洋蔥.胡蘿蔔/雞排/彩椒.馬鈴薯.地瓜/有機時蔬						4	1.8	1.6	1	3	0	650
28	二				▲義式熱拌洋芋	<u> </u>								
		• • •	 /豬肉片. 洋蔥. 金針菇.					3.8	2	1.3	0	2.5	0.1	573
0.0	_	香Q白飯		▲滑蛋豆腐	雙色頁結	季節時蔬		6 -						
29	=					. , , , , , ,		3.5	2. 2	1.4	0	2.8	0	571
30	四蔬食	干丁素肉燥飯 + 筍片油腐 + 飄香滷味 + 季節時蔬						0.5	1 0	1 0	1	0.5		597
		碎豆乾了	碎豆乾丁.香菇.豆芽菜.三色丁.素絞肉/筍片.小三角油腐.胡蘿蔔/蒟蒻頁丸.白蘿蔔.玉米/季節時蔬					J. 7	1. წ	1.8	1	2.5	0	1981
31	五			~元旦補假~	·			0	0	n	Ω	n	0	n
91	卫			~ 儿旦佣很~	·			U	U	U	U	U	U	U

※菜名標記『*』為油炸物、『▲』表內含易過敏食材(詳見衛服部公告)、『★』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

蕓慶企業有限公司 張育瑄 營養師 製