

# 112年 6 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



日期	星期	主食	主菜	副菜一	副菜二	副菜三	其他	主	蛋	蔬	水	油	奶	總		
								食	豆	菜	果	脂	類		類	類
1	四	培根炒義大利麵 + 醬燒翅小腿 + 清炒花菜 + 季節時蔬 <small>義大利麵, 培根, 洋蔥/生鮮翅小腿*2/青花菜/季節時蔬</small>					水果	3.5	2	1.5	1	2.5	0		605	
2	五	小米飯	三杯雞	地瓜薯條	瓠瓜魚丸	季節時蔬		3.8	2	1.5	0	3	0		589	
5	一	南瓜蔬菜蓋飯 + *炸豬排 + 佃煮什錦 + 季節時蔬 <small>白米, 絞肉, 南瓜, 西洋芹/豬排*1/甜不辣, 玉米段, 紅蘿蔔/季節時蔬</small>					豆漿	3.2	2.5	1.8	0	3	0		592	
6	二	燕麥飯	薑燒肉片	▲番茄炒蛋	★堅果白菜	季節時蔬		3.7	2.1	1.6	0	2.5	0		569	
7	三	香Q白飯	▲*黃金魚排	玉米絞肉	花椰鮑菇	季節時蔬		3.7	2	1.4	0	3	0		579	
8	四	味噌燴烏龍 + 奶皇包 + *鹽酥雞丁 + 季節時蔬 <small>手打味噌麵, 炸豆包絲, 金針菇, 味噌/奶皇包/鹽酥雞丁, 洋芋/季節時蔬</small>					水果	3.2	2.1	1.8	1	3	0		622	
9	五	紫米飯	京醬肉片	▲蝦仁菜豆	芋頭丸	季節時蔬		3.8	2	1.5	0	3	0		589	
12	一	沙茶肉絲燴飯 + *無骨雞排 + ▲絲瓜魚羹 + 季節時蔬 <small>白米, 肉片, 洋蔥/無骨雞排*1/絲瓜, 魚羹/季節時蔬</small>					果汁	3.2	2	1.6	1	3	0		609	
13	二	刈包 + ▲培根炒蛋 + 家常炒麵 + 季節時蔬 <small>刈包/雞蛋, 培根, 洋蔥/衛生油麵, 肉絲, 高麗菜/季節時蔬</small>					豆漿	3.8	2	1.5	1	2.5	0		626	
14	三	香Q白飯	骰子肉丁	熱炒冬粉	清炒高麗菜	季節時蔬		4	2	1.3	0	2.5	0		575	
15	四	麥片飯	★醃雞腿	▲嫩炒干片	白菜九片	季節時蔬	水果	3.7	2.5	1.4	1	2.5	0		654	
16	五	五穀飯	▲起司雞丁	青蔥花椰	芹香芽菜	季節時蔬		3.8	2	1.5	0	2.5	0.1		578	
17	六	燕麥飯	塔香炒肉	苔香洋芋	▲蘿蔔魚丸	季節時蔬		3.8	2	1.5	0	3	0		589	
19	一	▲上海菜飯 + 獅子頭 + 薑絲鮮瓜 + 季節時蔬 <small>白米, 火腿丁, 青江菜/獅子頭*1/鮮瓜, 薑絲/季節時蔬</small>						3.2	2.8	1.5	0	3	0		607	
20	二	小米飯	瓜仔肉	▲花枝丸	綜合滷味	季節時蔬	水果	3.5	2.1	1.7	1	3	0		640	
21	三	香Q白飯	▲清蒸魚排	彩椒雞丁	三色薯泥	季節時蔬		3.7	2	1.3	0	2.5	0		554	
22	四	端午節連假休假一天														0
23	五	端午節連假補假一天(6/17補課)														0
26	一	蘑菇肉片燴飯 + *▲香酥蝦排 + 脆炒高麗 + 季節時蔬 <small>白米, 肉片, 洋蔥, 蘑菇罐/蝦排*1/高麗菜/季節時蔬</small>					果汁	3.2	2	1.6	1	3	0		609	
27	二	小米飯	家常肉絲	★堅果洋芋	▲絲瓜炒蛋	季節時蔬		3.5	2.1	1.7	0	2.5	0		558	
28	三	香Q白飯	冰糖雞翅	玉米三丁	熱炒鮮豆	季節時蔬		3.7	2	1.3	0	2.5	0		554	
29	四 蔬食	炸醬黑乾麵 + 素雞塊 + 芽菜三絲 + 季節時蔬 <small>衛生油麵, 碎豆干丁, 杏鮑菇, 甜麵醬/素雞塊*2/豆芽菜, 海帶絲, 紅蘿蔔/季節時蔬</small>					水果	3.5	2	1.6	1	3	0		630	
30	五	休業式停止供餐														0

※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

荖慶企業有限公司 謝文莉 營養師 製