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

										()			
17 llm	日 ile			5.1 4.2	-1.34		٠, د		蛋豆	蒹	水	油	奶	總
日期	星期	主食	主菜	副菜一	副菜二	副菜三	其他	*	魚肉	莱	果	脂		*
								類	類	類	類	類	類	1
1	四	培根炒義大利麵 + 醬燒翅小腿 + 清炒花菜 + 季節時蔬						3. 5	2	1.5	1	2. 5	0	60
		義大利麵. 培根. 洋蔥/生鮮翅小腿*2/青花菜/季節時蔬							<u> </u>					<u> </u>
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	58
			白米. 小米/骨腿丁. 米血丁. 杏鮑菇/地瓜薯條/瓠瓜. 小魚丸/季節時蔬						<u> </u>					<u> </u>
5	_	南瓜蔬菜蓋飯 + *炸豬排 + 佃煮什錦+ 季節時蔬					豆漿	3. 2	2. 5	1.8	0	3	0	59
			白米. 絞肉. 南瓜	西洋芹/豬排*1/甜不辣	. 玉米段. 紅蘿蔔/季節時基 						<u> </u>	₩		₩
6	1	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	56
			白米. 燕麥/肉戶	¦. 老薑片/雞蛋. 洋蔥. 番; ┃	茄/大白菜. 堅果/季節時覇 			₩	₩			\vdash	$\vdash\vdash$	
7	Ξ	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	57
		白米/生鮮魚排/絞肉, 玉米粒/花椰菜, 杏鮑菇/季節時蔬												-
8	四	味噌燴烏龍 + 奶皇包 + *鹽酥雞丁 + 季節時蔬						3. 2	2. 1	1.8	1	3	0	62
			手打味拉麵. 炸豆	包絲. 金針菇. 味噌/奶皇	包/鹽酥雞丁.洋芋/季節時 			$\vdash \vdash$	\vdash	\vdash	\vdash	₩	\vdash	┢
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
		白米. 紫米/肉片. 高麗菜/ 菜豆. 豆干片. 蝦仁/芋頭丸料/季節時蔬						<u> </u>	\vdash	<u> </u>		+	_	_
12	-		沙茶肉絲燴飯	+ *無骨雞排+ ▲	▲絲瓜魚羹 + 季節	時蔬	果汁	3. 2	2	1.6	1	3	0	60
			白米. 肉	片. 洋蔥. /無骨雞排*1/絲	低. 魚羹/季節時蔬			<u> </u>	<u> </u>					_
13	-1		刈包 + ▲培根炒蛋 + 家常炒麵 + 季節時蔬						2	1.5	1	2. 5	0	62
			刈包/雞蛋	. 培根. 洋蔥/衛生油麵. 肉	絲. 高麗菜/季節時蔬		- 豆漿		<u></u>					
14	111	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	57
			白米/肉丁	「. 豆干丁/冬粉. 絞肉. 香	菇/高麗菜/季節時蔬				<u></u>					
15	四	麥片飯	★醍醐雞腿	▲嫩炒干片	白菜丸片	季節時蔬	水果	3. 7	2. 5	1.4	1	2. 5	0	65
			白米. 麥片/生	白米. 麥片/生鮮雜腿. 白芝麻/豆干片. 芹菜/大白菜. 貢丸/季節時蔬					L			igspace	Щ	<u> </u>
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	57
10			白米. 五穀米/雞腿	丁. 洋蔥. 乳酪絲/花椰菜.	青蔥/綠豆芽. 芹菜/季節			L						
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	58
11	^		白米.燕麥/肉絲.	豆干片. 洋蔥/洋芋. 海苔;	粉/白蘿蔔. 小魚丸/季節時	· 持蔬			Ĺ					
19	1	▲上海菜飯 + 獅子頭+ 薑絲鮮瓜+ 季節時蔬						3. 2	2. 8	1.5	0	3	0	60
		白米.火腿丁.青江菜/獅子頭*1/鮮瓜.薑絲/季節時蔬							L					
20	=	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
			白米. 小米/絞肉.	花瓜/花枝丸*1/黑豆干。	□. 甜不辣. 米血丁/季節時	蔬			$ldsymbol{f eta}$					
21	111	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	55
		白米/生鮮魚排/雞胸丁. 洋蔥. 彩椒/培根. 洋芋. 玉米粒/季節時蔬							<u></u>					<u> </u>
22	四			端午節連假休假	是一天									0
									<u></u>					<u> </u>
23	五		端台	下節連假補假一天	(6/17補課)									0
									Ь					
26	1	蘑菇肉片燴飯 + *▲香酥蝦排 + 脆炒高麗 + 季節時蔬						3. 2	2	1.6	1	3	0	60
		白米. 肉片. 洋蔥. 蘑菇罐/蝦排*1/高麗菜/季節時蔬					果汁		<u> </u>			Ľ	Щ	
27	=	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	55
			白米. 小米/肉絲.	豆干片. 青蔥/腰果. 洋芋	. 地瓜/雞蛋. 絲瓜/季節時	蔬			<u> </u>					_
28	Ξ	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	55
	_	白米/生鮮雞翅*1/玉米. 絞肉. 毛豆仁/鮮豆/季節時蔬							Ļ					L
29	四蔬食	炸醬黑乾麵 + 素雞塊 + 芽菜三絲 + 季節時蔬						3. 5	2	1.6	1	3	0	68
		衛生油麵, 碎豆干丁. 杏鮑菇. 甜麵醬/素雜塊*2/豆芽菜. 海帶絲. 紅蘿蔔/季節時蔬					- 水果		Ļ					L
30	五	休業式停止供餐												
00	т.													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