112年 10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

									٣)			
								主	蛋豆	蕀	水	油	奶	總
日期	星期	主食	主菜	副菜一	副菜二	副菜三	其他	食	魚肉	莱	果	脂		無
								頻	頻	頻	頻	頻	頻	ŧ
2		燕麥飯	咖哩雞丁	醬爆干片	▲白菜魚羹	季節時蔬	果汁	2 7	2. 1	1.6	0	2. 5	0	569
			白米. 燕麥/雞用	退丁. 洋蔥. 馬鈴薯/豆干片	1 1/大白菜. 魚羹/季節時蔬		- 木川	0. 1	2. 1	1.0	U	2. 0	U	505
3	11	田園燴義大利麵 +*▲無骨雞排 + 清炒花菜 + 季節時蔬						3. 5	2	1.5	1	3	0	628
J		義大利麵, 絞肉, 玉米, 毛豆仁/無骨雞排*1/青花菜/季節時蔬						3. 3	2	1. 5	1	0	U	020
4	Ш	香Q白飯	▲*黃金魚排	▲脆薯炒蛋	塔香豆腐	季節時蔬		3. 7	9	1.4	0	3	0	579
4			白米/生	鮮魚排/豆薯.雞蛋/豆腐	. 九層塔/季節時蔬			5. 1	2	1.4		J	U	019
5	· · · · ·	南瓜蕈菇炊飯 + 香煎豬排 + ★芝麻雙絲 + 季節時蔬						3. 5	9	1.6	1	2. 5	0	608
ο	四	白米. 南瓜. 鴻喜菇. /豬排料/豆干絲. 海帶絲. 白芝麻/季節時蔬						3. 3	2	1.0	1	2. 0	U	000
6	五	五穀飯	★腰果燒雞	照燒滷味	蕃薯燒	季節時蔬		3. 8	2	1.5	0	3	0	589
			白米. 小米/骨腿丁.	洋芋. 腰果/黒豆干丁. 白	■ 蘿蔔.海帶結/地瓜*1/季節	i 時蔬		5.0	2	1. 0	0	5	U	209
9	1	雙十連休(9/23補課)						0	0	0	0	0	0	0
								U	0	0	U	0	0	0
10	11			雙十節休假一				٥		٥	0	٥	0	
								0	0	0	0	0	0	0
11	111	香Q白飯	彩椒肉片	洋芋三丁	蜜汁豆干	季節時蔬		0.5				0.5	0	
			白米/肉片. 洋	羊蔥. 甜椒/絞肉. 洋芋. 玉:	 			3. 7	2	1.4	0	2.5	0	557
1.0			▲鮮蔬滑蛋蓋	飯 + 香滷雞翅 +	培根鮮豆+ 季節日). 152							
12	四				週*1/培根.鮮豆/季節時蔬		水果	3. 2	2. 1	1.8	1	2. 5	0	599
13	五	麥片飯	三杯雞	▲海鮮豆腐	*酥炸芋丸	季節時蔬								
		<i>y</i> // <i>m</i>	- 11 24		 三色丁/芋丸*1/季節時			3. 8	2	1.5	0	3	0	589
16	1	▲味噌魚蓋飯 + 古早味香腸+ 青花什錦+ 季節時蔬					豆漿							
		白米, 生鮮魚丁, 豆腐, 青蔥, 味噌/古早味香腸料/青花菜, 甜不辣/季節時蔬						3. 2	2.8	1.5	0	2. 5	0	584
17	1	小米飯	薑片燒雞	▲小魚干片	▲奶香白菜	季節時蔬								
		1 71 102			白菜. 金針菇. 乳酪絲/季節			3. 7	2. 1	1.4	0	2.5	0.1	576
	111	香Q白飯	紅燒肉丁	田園玉米	清炒高麗菜	季節時蔬		4						
18		n Q L IX		白米/肉丁. 豆干丁/絞肉. 玉米. 毛豆/高麗菜/季節時蔬						1.3	0	2. 5	0	575
		▲沙茶魚羹燴麵 + 高麗菜豬肉水餃 + 魯筍絲 + 季節時蔬												
19	四	衛生油麵, 肉絲. 魚羹條, 大白菜/高麗菜豬肉水餃/筍絲, 海帶結/季節時蔬					水果	3. 5	2	1.6	1	2.5	0	608
20	五	紫米飯	醬爆雞丁	山藥卷	蘿蔔丸片	季節時蔬								
		系小阪			維 副 凡 刀			3. 8	2	1.5	0	3	0	589
					唐醋雲耳 + 季節時									
23	_			. 洋蔥. /花枝丸*2/白木-		1 47/L		3. 2	2	1.6	0	3	0	549
		燕麥飯	香菇肉燥	高麗菜捲	▲紅娘炒蛋	季節時蔬								
24	=	ボター以		一 の 能 木 1 を		<u> </u>	水果	3. 5	2. 1	1.7	1	3	0	640
25	11	香Q白飯	▲清蒸魚排	洋蔥肉片	青蔥花椰	季節時蔬								
		日以口以		什 恩 闪 万 鮮魚排/肉片. 洋蔥. /白花		一一一一一一一一一一一一		3. 7	2	1.3	0	2.5	0	554
	四	刈包 + 京醬雙絲 + 鮮蔬炒烏龍 + 季節時蔬												
26		ハピ T 水西 支 ボ T 計					水果	3. 5	2	1.6	1	3	0	630
		五穀飯	魷魚滷肉	鮮豆彩椒	▲起司洋芊									
27	五	业 和似	,	7 - 0	→ 起 引 午 于			3. 8	2	1.5	0	2.5	0	566
30	一蔬食	糙米飯			★海苔堅果薯塊	季節時蔬								
		他不饭	米飯 滷豆包 ▲三色炒蛋 ★海苔堅果薯塊 季節時蔬 果 白米. 糙米/炸豆包. 金針菇/雞蛋. 三色丁/洋芋. 海苔粉. 堅果/季節時蔬						2	1.6	1	3	0	630
	_													
31		白菜滷燴飯 + 醍醐雞腿 + 豆瓣干片 + 季節時蔬					豆漿	3. 7	2. 1	1.6	0	2. 5	0	569
		白米. 肉絲. 大白菜. 魚羹/生鮮雞腿*1/豆干片/季節時蔬						<u> </u>	Щ		<u> </u>		Ш	

※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

蕓慶企業有限公司 謝文莉 營養師 製

本菜單使用之豬肉、牛肉皆為國產在地食材