114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



								主	蛋豆	蕀	水	油	奶	施
日期	星期	主食	主菜	副菜一	副菜二	副菜三	其他	*	魚肉	¥	果	脂		*
								類	類	類	類	頻	類	ŧ
1	111	香Q白飯	洋芋雞丁	玉米三丁	鮮蔬炒粉	季節時蔬		4	2	1.3	0	2. 5	0	575
			白米/雞胸丁.	洋芋/玉米. 三色豆/米粉	. 肉絲. 高麗菜/季節時蔬			_						
2	四四	什錦炒烏龍麵 + 鹽水雞 + 青蔥滑蛋 + 季節時蔬						3.8	2	1.5	1	3	0	649
		烏龍麵. 肉絲. 洋蔥. 香菇/雞胸丁. 玉米. 鮮菇/雞蛋. 青蔥/季節時蔬						_						
3	五	麥片飯	蒲燒雕魚	青花炒肉	腐皮黃芽	季節時蔬		3.8	2	1.5	0	2. 5	0.1	578
6	-		白米. 麥片/	雕魚片*1/青花菜. 肉絲/-	黄豆芽. 角螺/季節時蔬			_	_					—
				中秋節休假一	- 天			0	0	0	0	0	0	0
		1 HZ Mr. 1 of hour to he had a state of the had a												
7	11	白醬義大利麵 + 麥克雞塊 + ★堅果花椰+ 季節時蔬						3. 7	2. 3	1.8	0	3	0	612
					3/堅果. 花椰菜/季節時蔬 		豆漿				\vdash	<u> </u>	$\vdash \vdash$	
8	111	香Q白飯	照燒肉片	培根洋芋	鐵板豆腐	季節時蔬		4. 5	2	1.3	0	2. 5	0	610
		白米/肉片. 洋蔥/培根. 洋芋/油豆腐/季節時蔬						<u> </u>	<u> </u>					
9	四五		虱目魚羹飯	+ 清蒸肉圓 + 蜜	汁干丁 + 季節時	蔬	水果	4. 3	2	1.5	1	3	0	684
			白米. 虱目魚柳. 香菇/肉圓*1/豆干丁. 地瓜/季節時蔬						<u> </u>	<u> </u>	\vdash	↓	Щ	
				國慶日休假一	- 天			0	0	0	0	0	0	0
								_						<u> </u>
13	_	瓜仔肉蓋飯 + 醍醐雞腿 + 雜菜滷 + 季節時蔬							2. 5	1.5	0	2. 5	0	597
			白米. 絞肉. 花瓜. 		日菜. 香菇. 麵筋泡/季節時 			<u> </u>					Ш	
14 15	1 11	五穀飯	青蔥燒魚	肉絲芽菜	奶香南瓜	季節時蔬	水果	3. 7	2. 1	1.4		2.5	0.1	636 579
				上鮮魚丁. 青蔥/肉絲. 豆芽麦	菜/南瓜. 乳酪絲/季節時蔬 			<u> </u>						
		香Q白飯		, ,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	玉米絞肉	季節時蔬		3. 7	2					
16	四四	白米/雞胸丁,洋蔥/油豆腐,黑木耳/玉米,絞肉/季節時蔬						<u> </u>	<u> </u>					
		沙茶雞柳燴麵 + 鮮肉燒賣 + 海結豆干 + 季節時蔬						3. 5	2	1.6	1	3	0	630
					2/豆干丁. 海帶結/季節時			<u> </u>						
17	五	燕麥飯	薑汁燒肉	▲洋蔥炒蛋	豆瓣冬粉	季節時蔬		3.8	2	1.5	0	3	0	589
		白米. 燕麥/肉片. 白蘿蔔. 薑片/雞蛋. 洋蔥/冬粉. 高麗菜/季節時蔬							-					
20	-	泡菜豆腐蓋飯 + *香酥海鮮排 + 蒜味海絲 + 季節時蔬 白米,內片,豆腐,泡菜/海鮮排料/海帶絲,豆芽菜,蒜末/季節時蔬						3. 2	2. 2	1.6	0	3	0	564
21	11				1			3. 5	2. 1	1.7	0	3	0. 1	592
		藜麥飯	紅蔥肉燥	小魚豆干	▲起司白菜 /大白菜.乳酪絲/季節時』	季節時蔬								
22	111	壬八ム 年			/人口采· 孔略娜/字即时》 解瓜魚丸	季節時蔬			H					
		香Q白飯	洋芋燒雞	▲茄汁炒蛋 向丁.洋芋/雞蛋.蕃茄/鮮	1.77 7.17	字即时疏		3. 7	2	1.3	0	3	0	577
23					· 果芽菜+ 季節時基				-					
	四	衛生油麵. 肉絲, 高麗菜/雜翅*1/豆芽菜, 堅果/季節時蔬					水果	3. 5	2	1.6	1	3	0	630
24									-					
	五	10/25台灣光復節補假一天						0	0	0	0	0	0	0
27	1	打拋豬燴飯 + 綜合滷味 + 白菜滷 + 季節時蔬							\vdash					
		白米. 絞肉. 番茄/豆干丁. 白蘿蔔. 海帶結/大白菜. 木耳. 角螺/季節時蔬						3.6	2. 5	1.3	0	2.5	0	585
28	11	小米飯	三杯雞	▲蝦仁滑蛋	冬瓜丸片	季節時蔬								
		1 11 112	,,,,,		蝦仁/冬瓜. 貢丸/季節時		1	3. 7	2. 2	1.4	0	3	0	594
0.0		香Q白飯	味噌燒肉	*椒鹽甜不辣	培根高麗	季節時蔬								
29	Ξ	白米/肉片.洋蔥/火鍋條/培根. 高麗菜/季節時蔬						3. 7	2	1.4	0	3	0	579
20		炸醬黑乾麵 + 高麗菜豬肉水餃 + 雲耳素雞 + 季節時蔬												
30	四	衛生油麵. 絞肉. 洋蔥. 毛豆/水餃*3/素雞片. 黑木耳/季節時蔬					水果	3. 5	2	1.5	1	2. 5	0	605
91	五	糙 米飯	醬燒素肚	▲玉米炒蛋	豆皮什錦	季節時蔬		0.5		, -	,		_	F00
31	蔬食			,,,,,	L. 金針菇. 蕃茄/季節時蔬	7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7		3.8	2	1.5	0	3	0	589
V + #		-			\			<u> </u>				•		

※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