甘鮮營養午餐 自強國中 109年4月午餐菜單

	ut	هم					الله المناطقة	V.	D.		()			
日期	星期	主食	主菜	副菜	副菜	青菜	湯品	全般 禁糧 類 (份)	量点 蛋肉 類 (份)	維某 類 (骨)	油脂 類 (骨)	水果 無 類 ((份) 十	量 大 ()	E.‡ 1Q
4/1	170	対合意思	台灣鹹動蘇雞	鮮菇高麗菜 ^{高麗菜.香菇/炒}	妙量 型	季節疏菜	紅豆麥片 紅豆麥片	6	2.6	2. 4	3	1 8	70	V
4/6	_	燕麥飯	鐵路豬排	枸杞冬瓜 8瓜枸杞.紅蘿蔔/煮	海結滷豆干	產銷 履歷 蔬菜	米粉湯 ^{粗米粉.絞肉.香菇絲}	6	2. 6	2.4	3	8	10	٧
4/7	-	香Q白飯	燒烤雞翅 ^{雞翅/烤}	芋頭白菜滷 大白菜,芋頭/煮	≯ 玉米炒蛋	有機 蔬菜	綠豆湯 ^{綠豆}	6	2. 6	2. 4	3	™°	10	٧
4/8	STATE		起司豬排	關東煮 關東煮 蘿蔔黑輪油豆腐/煮	を	季節蔬菜	筍片雞湯 ^{筍片.雞肉}	6	2.6	2. 4	3	1 8	70	٧
4/9	四	黑芝麻飯	段燒豬排	十咖哩魚丁	肉燥銀芽	有機 蔬菜	鮮菇蒲瓜湯	6	2.6	2. 4	3	8	10	٧
4/10	五	香Q白飯	三杯雞 _{雞肉.九層塔/燒}	蕃茄炒蛋	季豆炒肉絲	有機 蔬菜	田園南瓜湯	6	2.6	2. 4	3	1 8	70	٧
4/13	_	香Q白飯	沙茶豬柳	遊戲網胎花仗九	豆皮高麗菜	產銷 履歴 蔬菜	味噌海芽湯	6	2. 6	2.4	3	8	10	٧
4/14		五穀飯	■ 務由,洋蔥/燒 香酥魚排 [♥] ▼ ◎ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	編貼.花枝丸/炸 雞茸玉米粒 玉米粒.雞茸/煮	高麗菜.豆皮/炒 紅蘿蔔炒蛋 紅蘿蔔雞蛋/炒	有機 蔬菜	海帶芽.味噌 *世心 包心粉圓 地瓜.包心粉圓	6	2.6	2. 4	3	8	10	 V
4/15	%	自自治院	芝麻烤 雞 腿	木耳脆薯絲	《新春》	季節蔬菜	蕃茄豆腐湯	6	2.6	2.4	3	1 87	70	٧
4/16	四	香Q白飯	酥炸豬扣 ^{豬排/炸}		鮮菇花椰 花椰菜.香菇/炒	有機 蔬菜	蘿蔔肉片湯	6	2.6	2.4	3	8	10	٧
4/17	五	※蕎麥飯	天使雞排	蒲瓜魚丸片	紅燒洋芋	有機 蔬菜	蔬菜蛋花湯時燕雞蛋	6	2. 6	2. 4	3	1 87	70	
4/20	9	イ 香Q白飯	五香滷雞翅 ^{雞翅/滷}	毛豆干丁/煮	泡菜甜條 ^{泡菜.甜不辣/炒}	產銷 履歷 蔬菜	玉米濃湯 玉米粒,雞蛋.紅蘿蔔	6	2. 6	2. 4	3	8:	10	V
4/21		紫米飯	黑胡椒豬排	蘿蔔燒海結	洋蔥炒蛋	有機 蔬菜	珍珠奶茶	6	2. 6	2.4	3	8	10	٧
4/22		國際自	が 脱皮難 腿 ^{難服/炸}	木須高麗菜 _{高麗菜 木耳/炒}	油豆腐細粉	季節蔬菜	季節蒲瓜湯	6	2.6	2. 4	3	1 87	70 %	
4/23	四	糙米飯	和風豬肉 豬肉洋蔥雞蛋/煮	キナ天使製排 素器機力大・ギ	鮮菇蒸蛋 _{雞蛋香菇/蒸}	有機 蔬菜	福菜肉片湯	6	2.6	2. 4	3		10	٧
4/24	五	香Q白飯	醬燒雞	泰式打拋肉	可樂餅小餡餅火炸	有機 蔬菜	蕃茄蛋花湯 ^{蕃茄雞蛋}	6	2.6	2.4	3	1 87	70	v
4/27	_	黑芝麻飯	醫燒里肌肉排 ^{里肌肉排/滷}	田園時蔬 玉米粒.豆薯.毛豆仁/炒	紅燒油豆腐	產銷 履歴 蔬菜	日式和風湯	6	2. 6	2. 4	3	8	10	٧
4/28	-	香Q白飯	塔魯雞桃	oty p	咖哩洋芋	有機 蔬菜	学頭 西 米 露	6	2.6 M	2. 4	3	8	10	٧
4/29	10)	PRDE	海苔作魚	非十 多 十類丁	蛋酥白菜 大白菜蛋酥/煮	季節蔬菜	酸辣湯	6	O.C.	2.4	3	1 87	70	V
4/30	四	蕎麥飯	筍乾扣肉	滑臺福州丸	銀芽炒肉絲	有機 蔬菜	珍菇紫菜湯	6	2.6	2.4	3	8	10	٧ >
		***~ 五店田 =	豬肉.筍干/滷	国	豆芽.肉絲/炒	184 44 4	紫菜.金針菇	<u> </u>	I .			(X)	Ę	ر

營養師:王愛惠、涂毓晷

客暇專線:03-3701155#16