

114年04月菜單 弘道國中 次



營養師: 蔡佩雯(營養字第011672號)

	OMELY FOOD COMPANY	宮袞師:	蔡佩雯 (營養字第011672號)	服務電話:02-2792-5757 廠均	正:新元	市汐止區福德一路328巷1號						
日期 星期	主食	主菜一	主菜二	副菜	蔬菜	湯品	附品	全数 雑様 (位)	亚魚 國內 (份)	蔬菜(份)) 油脂(份)	熱量 (大卡)
01 =	胚芽飯*	蒲燒鯛魚X1* 鯛魚+芝麻-烤	野菜燒肉	紅仁甘藍	青菜	薑絲鮮瓜湯 瓜牛薑絲-煮		6.6	2.8	2.0	2. 9	886
02 =	有機飯	BBQ炒雞 ^{雞肉+時蔬-煮}	◎福州丸X1* 福州丸X1*	清爽洋芋 馬鈴薯・時歳・煮	有機 蔬菜	金菇肉絲湯		6.4	2.9	2. 0	2.7	869
			~清明兒童道									
07 —	糙米飯	日式咖哩豬 詳團豬肉+馬鈴薯+時蔬-煮	★鹹酥雞X3	鮮炒花椰 ^{花椰菜+時蔬-炒}	青菜	柴魚味噌湯*		6.5	2.9	2.0	2.7	877
08 =	DIY 香鬆米糕	主廚肉燥	★香酥翅小腿X2	黑椒芽菜	青菜	蘿蔔湯		6.4	2.8	1.9	2. 9	868
	白米+糯米+香鬆-蒸	祥圃豬肉+紅蔥片+蒜酥−滷	翅小腿−炸	豆芽菜+時蔬-煮		白蘿蔔+冬菜-煮			<u> </u>	<u> </u>	ـــ	
09 =	有機飯	花瓜雞 ^{雞肉+花瓜+時蔬-煮}	蜜汁魚丁X3 [*]	脆炒四季 四季豆+時蔬-炒	有機蔬菜	筍子湯 ^{電-煮}		6.4	3.0	1.9	2. 9	883
10 四	小米飯 ^{自*+小米-蒸}	香燒雞排X1 ^{雞排-燒}	番茄炒蛋 [*]	蔬炒有機高麗 _{有機高麗菜+時蔬-炒}	青菜	◎黑糖珍珠 ^{粉圆+黑糖-煮}		6.3	3.0	2.0	2. 7	869
11 五	白飯 ^{白米-蒸}	蒜泥白肉 群圃豬肉+時蔬-煮	麻婆絞肉豆腐*	清炒鮮瓜 瓜+時蔬-煮	有機 蔬菜	香菇雞湯		6.4	2.9	2.0	2.8	874
14 —	雜糧飯* ^{自米+雜糧-蒸}	無骨雞排X1 ^{雞排-燒}	洋蔥炒蛋*	◎關東煮[*] 魚漿製品+時蔬-煮	青菜	招牌麵線羹*		6.4	3.0	1.9	2. 9	883
15 =	蒜香雞汁拌麵*	古早味豬排X1	烤地瓜X1	塔香海茸	青菜	肉骨茶湯		6.5	2.9	2.0	2.7	877
	麵+雞肉+時蔬−煮	豬排-燒	地瓜-烤	海茸+九層塔+時蔬-煮		排骨+時蔬-煮			<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	
16 ≡	有機飯	冰糖燉豬肉 詳圖豬肉+詳圖豬腳+筍-燒	海蛋豆干*	開陽白菜 [*] 大白菜+時燕+蝦米-炒	有機 蔬菜	日式蔬菜湯*		6.5	3.0	1.9	3. 0	895
17 四	麥片飯 * _{自米+麥片-蒸}	◆紅燒魚*	烤肉醬炒豬 ^{祥圃豬肉+時蔬-燒}	蕈菇花椰 ^{花椰菜+菇-炒}	有機蔬菜	酸辣湯[*] 科圃豬肉+豆腐+時蔬-煮		6.3	2.9	1.9	2. 8	864
18 五	白飯 _{白米-蒸}	年糕炒雞	燒肉油腐* 油豆腐+詳圃豬肉+時蔬-燒	清爽炒筍	有機 蔬菜	摩摩喳喳		6.4	2.9	2. 0	2. 8	874
21 —	五穀飯* ^{白ж+五穀米-蒸}	招牌咖哩豬	★◎麥香雞排X1	芝香芽菜 ^{豆芽+時歳-煮}	青菜	金針排骨湯		6.4	2.9	1.9	2. 9	876
22 =	. 燕麥飯* ⋴*+癞麥-ሕ	蒜の未発 ^{雞肉+玉米+時蔬-燒}	和風蒸蛋*	脆炒白菜 ^{白菜+時蔬-煮}	青菜	薑絲海芽湯 _{海芽・選・素}		6.3	3.0	2.0	2. 9	878
23 ≡	有機飯	鐵路豬排X1 ^{豬排-燒}	黑糖地瓜雞	翠綠四季	有機蔬菜	綠豆薏仁湯 ^{綠豆+薏仁-煮}		6.4	2.9	1.9	2. 9	876
24 四	番茄肉醬 義大利麵 [*]	嫩汁雞排X1	豆干炒魷魚*	★馬鈴薯瓣X4	有機蔬菜	蘑菇濃湯*		6.5	2.9	1.9	2.8	879
-	麵+祥圃豬肉+蕃茄+時蔬-煮	雞排-燒	祥圃豬肉+豆干+魷魚+時蔬-炒	馬鈴薯瓣-炸		蘑菇+時蔬-煮	1		<u> </u>	<u> </u>	₩	
25 五	白飯	三杯雞 ^{雞肉+菇+時蔬+九層塔-煮}	◎餡餅X1 豬肉餡餅−烤	紅絲有機高麗	青菜	玉米湯 ^{玉米+時蔬-煮}	履歴 豆漿 *	6.3	3.4	1.9	2.8	901
							\Box				Т	П
28 —	DIY香菇炊飯	岩燒豬肉	炙燒雞翅X1	柴魚蘿蔔*	青菜	味噌豆腐湯*		6.5	2.9	1.9	2.7	874
	白米+時蔬-煮	祥圃豬肉+時蔬−燒	三節雞翅−燒	蘿蔔+時蔬+柴魚-燒		味噌+豆腐-煮	1		<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	
29 =	小米飯	泰式打拋豬 群團豬肉+九層塔+時蔬-煮	★香酥魚塊X2*	咖 哩寬粉 ^{寬粉+時燕-煮}	青菜	冬瓜西米露		6.4	2.8	2. 0	2.7	862
30 ≡	有機飯	白菜燒雞	◎綜合滷味	飄香燴瓜 ^{瓜+時語-煮}	有機蔬菜	番茄蔬菜湯		6.4	2.8	1.9	2.8	864
		了非基因改造」之豆製品及玉			品 /	本菜單「未使用輻射污染	食品」				_	

*表示本菜單含有甲殼類、芒果、花生、牛(羊)奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、使用亞硫酸鹽類及以上各項其製品,不適合對其過敏體質者食用

主菜種類 (次/月)			(次/月)	主菜食材料	持性(次/月)	副菜食材分析 (次/月)			其他分析(次/月)		
豆	魚肉	豬 肉	雞 肉	生鮮食材	調理食品	加工食品			甜湯		
製品	2 解					魚. 肉類	其他	油炸品	00 1920		
カ	次	次	次	次	次	次	次	次	次		
0	2	9	10	20	0	5	1	5	4		