## 憩文國中

## 114年9月菜單

臺灣豬標章



	X		114447			4	在京林県 在京林県	明確章務保 (D005718	N - QRoode	-##:A	F
里期 期	主食				季節蔬菜	湯品	全穀雜糧	豆魚 蛋肉	蔬菜 類	油脂類	量標
1 -	香Q白飯	南洋咖哩雞 雞TS馬鈴薯Q-煮	★干片小炒 干片小炒	十錦白菜	産銷履歴	佛手排骨湯 佛手瓜Q排骨S	6. 6	2. 6	2	3	842
2 =	胚芽米飯	打拋肉片 肉片S洋蔥O蕃茄O-煮	新 未 花 <sup>雞</sup> 米花-炸	韓式拌雜菜 <sup>冬粉海帶芽黃豆芽</sup> O紅蘿蔔履歷-炒	有機蔬菜	★芙蓉濃湯 玉米粒Q雞蛋Q紅蘿蔔履歷	6. 7	2. 6	2	3. 3	863
3 ≡	台式 炒飯	片面記憶。 <sup>雞排S-炸</sup>	★蜜燒黑干 <sup>黑豆干-燒</sup>	小瓜炒肉片 小黃瓜Q肉片S紅蘿蔔履歷.炒	季節青菜	蘿蔔肉絲湯 蘿蔔Q紅蘿蔔履歷肉絲S	6. 5	2. 6	2	3. 3	849
4 🖂	蔬食日 香鬆飯	家常油腐 油腐絞肉S紅蘿蔔履歷木耳Q-煮	<b>★菜脯蛋</b>	薑味海帶根 海帶根-炒	有機蔬菜	★味噌豆腐湯 豆腐	6. 6	2. 6	2	3. 1	847
5 H	糙米飯	香滷雞腿*1	甜醬雙併	芽菜肉絲 豆芽菜O肉絲S韭菜O紅蘿蔔履歷-炒	有機蔬菜	<b>绿豆薏仁湯</b> 綠豆薏仁	6. 6	2. 6	2	3	842
		,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	24/ 60/14mmo ////			1973 Salda Bay James					
3 —	燕麥飯	★ <mark>豆瓣魚</mark> <sub>魚TQ油腐-燒</sub>	彩繪肉末 玉米粒Q絞肉S毛豆履歷紅蘿蔔履歷-煮	★芹香黑輪 西芹Q黑輪Q-炒	産銷履歴	刺瓜湯 <sub>黄瓜Q肉絲S</sub>	6. 7	2. 6	2	3	849
9 =	香Q白飯	薑汁味噌肉片 肉片 S洋蔥Q-煮	★紅蘿蔔炒蛋 <sup>雞蛋Q紅蘿蔔履歷-炒</sup>	地瓜薯條 甘薯條履歷炸	有機蔬菜	★红豆烤奶 紅豆履歷Q圓奶粉	6. 7	2. 5	2	3. 3	855
o <u>≡</u>	白醫螺旋麵	量 新工S-炸	★三杯滷味 □T素H-滷	培根高麗 高麗菜Q培根S-炒	季節	★海芽蛋花湯 海帶芽雞蛋Q	6. 5	2. 6	2	3. 3	849
1 四	胚芽米飯	BBQ豬排*1	咖哩肉醬 馬鈴薯O紋肉S紅蘿蔔履歷-煮	鮮炒佛手 佛手瓜Q紅蘿蔔履歷火	機菜	金針湯 乾金針T木耳O肉絲S	6. 7	2. 5	2	3. 3	855
2 五	麥片1	可樂雞翅*1 <sup>雞翅S-滷</sup>	蒜炒海茸 海茸紅蘿蔔履歷-炒	★茄汁炒蛋 <sup>雞蛋Q豆腐-炒</sup>	有機蔬菜	★白玉肉羹湯 #蜀Q維蛋Q肉藥S木耳Q紅藤葡履歴	6. 5	2. 6	2	3	835
	小米飯	★黑椒魚丁	★海山醬油腐	麥 香 雕	産銷履歴	銀耳甜湯	6. 5	2. 6	2	3. 3	849
5 —	糙米飯	● 第二〇十二章〇-県 <b>春川炒雞</b>	古早味肉燥	難胸堡S-炸  基 量  維蛋O-蒸	有機蔬菜	白木耳 ★田園濃湯	6. 6	2. 5	2	3	835
6 7 三	燕麥飯	雞丁S大白菜Q年糕煮 新 新排O-炸		★黄瓜魚丸	季節青菜	南瓜Q雞蛋Q紅蘿蔔履歷 榨菜肉絲湯	6. 5	2. 6	2	3. 3	849
8 四	娼烩鱼	五香雞腿*1	海帶結麵輪紅蘿蔔履歷-燒 ★豆:沙包 豆沙包S-蒸		有機蔬菜	榨菜T肉絲S 青木瓜湯	6. 5	2. 6	2	3	835
9 五	香Q白飯		★玉米炒蛋 ************************************	<ul><li>雑島以育姓(会社維島限度・根本)</li><li>製工火)・安丁</li><li>敏豆履歴紅蘿蔔履歴・炒</li></ul>	有機蔬菜	青木瓜Q排骨S 結頭菜雞湯 結頭菜Q雞丁S	6. 7	2. 6	2	3	849
7 14			立小位(無重(-//)	9X.32.7及1止心上海(		和與未Q無10					
2 -	什穀米飯	燒烤雞翅*I	★沙茶素雞 <u>************************************</u>	★蛋酥白菜 大白菜Q雞蛋Q紅蘿蔔履歷木耳Q-煮	産銷履歴	<b>什穀甜湯</b> 綠豆花豆薏仁Q圓	6. 5	2. 6	2	3	835
3 =	海苔飯	金黃咖哩豬	<b>雞地*2</b> 雞塊S-炸	7. 塔香寬粉 <sup>寬冬粉紋肉S-炒</sup>	有機蔬菜	金針雞湯 乾金針T木耳Q雞丁S	7	2. 6	2	3. 3	884
4 ≡	<b>菲什</b> 義夫者	<b>蒜味雞腿*</b> 1	★紅蔥老皮豆腐 ¾	★豆沙包 <sup>豆沙包S-蒸</sup>	季節青菜	★魷魚羹湯 筍T試魚羹S雞蛋Q木耳Q紅蘿蔔履歷	6. 5	2. 6	2	3	835
5 四	香Q白飯	麻香肉片 為片 內片 內片 內片 內片 內片 內方	大学 かん かか プライン かか	<b>茶碗</b> 蒸 <sup>雞蛋O-蒸</sup>	有機蔬菜	★玉米蛋花湯 玉米粒Q雞蛋Q	6. 7	2. 6	2	3. 1	854
.6 五	胚芽米飯	★ <b>酥炸魚排</b> *1	白醬洋芋 馬鈴薯Q絞肉S紅蘿蔔履歷-煮	薑炒藻唇片 藻唇片紅蘿蔔履歷-炒	有機蔬菜	大瓜雞丁湯 大黃瓜Q雞丁S	6. 7	2. 5	2	3. 3	855
			数饰饰	) (a.+)		7.525 MXVIII 3.2	1	1			
9 —	香Q白飯		<b>→</b> ★洋蔥炒蛋	文假~ ——★XO醬高麗	有機蔬菜	枕瓜肉絲湯	6. 6	2. 5	2	3. 1	839
30 =		雞排S-炸	雞蛋()洋蔥()-炒	高麗菜Q紅蘿蔔履歷小魚乾蝦米-炒	叫水	冬瓜Q肉絲S 丝 姜	台本	突1 か	2 1/-	动	ケ・ラ
★本廠全面使用非基改黃豆製品及五米。 營養師 劉容均.謝依第 ★本廠一律使用國產豬內.雞內(含再製加工品)。 ★三章1Q豆奶日:9/4(四)。											
		一个 仄 円 四 性 狍 円	<b>本内(百廿农加一四)</b>	一早14年30日	•	9/4(四)		-			

(S): CAS 台灣優良農產品標章 (Q):溯源農糧產品 (T):產地-台灣

※過敏源資訊:本菜單含「蛋類、麩質穀物及其製品、大豆製品、魚類及其製品、甲殼類及其製品、乳製品」,菜名以 ★標示含有過敏原,對其過敏體質者請詳閱菜單。