

慈文國中 112年1-2月午餐菜單





-	9×(655	ALL THE STATE OF T				台灣豬標章(IK碼	*未编统:DE	100023	(Fa	SÉR E
∃ 星 期	主食	今日主菜	美味	副菜	季節蔬菜	湯品	全穀 雜糧	豆魚 蛋肉	蔬菜 類	油脂類	熱量
3 =	香Q白飯	普羅旺斯燉肉 肉TS蕃茄O洋蔥O-嫩	干片小炒	蔬炒黑輪	有機蔬菜	海芽蛋花湯 ^{海帶芽雞蛋Q}	6. 5	2. 5	2. 1	3. 2	839
4 三	台式炒飯	張鄭ギ龙韓	高麗菜Q金針菇Q肉片S豆皮泡麵-滷	紅仁敏豆	Q青 菜	黒糖雙粉圓	6. 5	2. 5	2	3. 3	84
5 四	蔬食日 千島香鬆飯	海山醬嫩油腐	布丁蒸蛋 玉米松S毛豆Q雞蛋Q-蒸	写 诉 慶言樣 ^{羅蘭無炸}	有機蔬菜	味噌豆腐湯 豆腐小魚干	6. 7	2. 6	2	3	84
5 五	五穀米飯	派皮湯熨* ***********************************	打拋肉 較的S洋蔥Q蕃茄Q-炒	黃瓜鮮燴 大黄瓜Q紅蘿蔔Q魚丸s-煮	有機蔬菜	新竹米粉湯 *粉芹菜Q肉絲S高麗菜Q	6. 6	2. 5	2	3	83
<u> </u>	燕麥飯	醬燒肉排*/	金黃肉醬	媽蟻上樹 繁粉高麗菜Q&肉S紅蘿蔔Q-炒	有機蔬菜	蘿蔔魷魚羹湯	6. 6	2. 5	2	3	8
	麥片飯	奶香燉肉 肉Ts南瓜Q-嫩	炫 ⑤雞塊× 2	油腐肉末	產銷履歷	肉骨茶湯 ^{豆薯Q排骨S}	6. 5	2. 6	2	3. 2	8-
0 =	胚芽米飯	可樂雞腿*/	鮮炒高麗 高麗菜Q紅蘿蔔Q-炒	魚香炒蛋。 約85半蔥Q雞蛋Q.炒	有機蔬菜	綠豆湯	6. 7	2. 5	2	3	8
1 =	茄汁 螺旋麵	包式炸豬排水	柴香白玉 ^{羅蘭の香菇の昆布棒} 煮	沙茶雙味	Q青 菜	榨菜肉絲湯 ^{榨菜T肉絲S}	6. 6	2. 5	2. 2	3. 3	8
2 四	肉鬆拌飯	三杯.魚丁	紅絲炒蛋紅蘿蔔魚蛋の炒	木須扁蒲	有機蔬菜	時蔬針菇湯 高麗菜O金針菇O豆腐	6. 6	2. 6	2. 1	3	8
3 五	小米飯	蒜滷豬排*/	肉燥福丸燒 ^{福州內 S 较 肉 S 操}	翠炒小瓜	有機蔬菜	馬鈴薯濃湯	6. 7	2. 5	2. 2	3	8
5 —	海苔鱼	黄金魚排*/ ****/****	麻婆豆腐 ^{豆腐紋肉S-煮}	蔥爆肉絲	產銷履歷	玉米蛋花湯 玉米松S雞蛋Q	6. 7	2. 5	2	3. 3	8
, =	香Q白飯	香濃咖哩豬 肉TS馬鈴薯匆紅蘿蔔0-煮	什錦黃瓜 黄瓜o肉羹S紅蘿蔔O-煮	鍋燒海結 海帶結筍T麵輪燒	有機蔬菜	紅豆薏仁湯 紅豆履醛養仁	6.8	2. 5	2	3	8
=	香菇油飽	反傳灣腿排*1	銀芽肉絲 豆芽菜Q韭菜Q肉絲S-炒	甜醬關東煮	Q青 菜	筍香排骨湯 ^{筍T排骨S}	6. 7	2. 6	2	3.3	8
	燕麥飯	鐵路排骨*/	蕃茄炒蛋	神聖 せん	有機蔬菜	和風小魚湯	6. 6	2. 6	2. 1	3. 2	8
))F 20 100	2月菜單	*CDMQ //I		3.W.L.WH03					
	香Q白飯	咖哩雞丁 雞丁S馬鈴薯Q紅蘿蔔Q-煮	白菜滷 大白菜Q紅蘿蔔Q鲜菇Q肉絲S-煮	芝麻蜜燒黑干	產銷履歷	味噌海帶湯 海帶芽小魚干	6.8	2. 5	2	3	8
11	糙米飯	BBQ豬排*/	紅麴肉燥 ^{新致肉S-煮}	鮮炒合掌瓜 ##瓜Q肉羹S-炒	有機蔬菜	田園南瓜湯 南瓜Q雞蛋Q紅蘿蔔Q	6. 6	2. 6	2	3	8
=	職味 <u>炒飯</u>	ZYM	章 蒜味高麗 → 高麗菜Q焙根S-炒	三杯麵腸	Q青 菜	回寶甜湯 花豆綠豆薏仁〇圓	6. 6	2. 5	2. 2	3	8
。 四	胚芽米飯	蒜香大排*/	高麗菜Q培根S-炒 れてリカー 資力S就魚力S-炸	玉米炒蛋 玉米松S雞蛋Q-炒	有機蔬菜	白玉雞丁湯 蘿蔔0雞丁0	6.8	2. 5	2. 2	3. 2	8
五	麥片飯	清蒸魚	肉片豆腐煲 ggphs-煮	芹香什錦 ^{芹菜Q紅蘿蔔の海帶絲炒}	有機蔬菜	麵線羹湯 麵線雞蛋O筍T紅蘿蔔O肉羹S	6. 5	2. 6	2	3	8
六	藜麥飯	甜麵醬鸭 鴨TS米血TS亞干燒	翠炒時蔬	● 茶碗蒸 #蛋0紅蘿蔔0毛豆0-蒸	產銷履歷	大頭菜排骨湯	6. 5	2. 6	2	3	8
	五穀米飯	世國追灣非*) ^{※排S.作}	木須黃瓜 大黄瓜Q木耳Q紅蘿蔔Q-煮 ®	● 干丁肉燥	產銷履歷	粉圖撞奶 珍珠粉圓奶粉。	6. 6	2. 5	2.1	3. 3	{
=	燕麥飯	翡翠燴魚丁 魚丁O高麗菜O甜椒O-煮	一直に対する。 第子頭:洋蔥の紅蘿蔔の-煮	塔香豬肉寬粉 ^{寬粉紋椒s.撓}	有機蔬菜	7	6.8	2. 5	2	3	1
=	日式 烏龍麵	黑椒肉片	和風白玉	咔滋雞塊×3	有機蔬菜	筍片雞丁湯 筍T難丁Q	6. 7	2. 6	2	3	8
四四	香Q白飯	五香滷捧腿*/	冬瓜肉燥 冬瓜燉肉s-煮	蛋酥白菜 大白菜(鲜菇Q蘸蛋Q-煮	有機蔬菜	柴香豆腐湯 豆腐柴魚片	6. 6	2. 4	2	3	8
五	小米飯	梅干燉肉	茄汁炒蛋 ^{洋蔥0毛豆0} 0種菜0-炒	非香豆芽菜 豆芽菜の韭菜の紅蘿蔔O-炒	有機蔬菜	洋芋濃湯 馬鈴薯の紅蘿蔔の雞蛋の	6. 5	2. 5	2	3. 2	8
		★本廠全面使用非基		用履歷米供餐,2/22(3	E) [營	養卸	万多	月容	

★本廠一律使用國產豬肉.雞肉(含再製加工品)。 ★三章1Q豆奶日:1/5(四)。

(Q):台灣農產生產追溯

(T):產地-台灣

(S): CAS 台灣優良農產品標章