

114年12月午餐菜單供餐:15年級

大業國小

	1	YUANYI	FOOD 供	餐:1.5年級			ノマノトビ	<u> </u>		_	<u>, </u>	arts -
日期	星期	主食	主菜	美味副菜		蔬菜	湯品	附餐	全穀雞	豆 魚 蛋	琉菜類	出熱量
12/1		小米飯	糖醋炸魚柳x3	蜜糖四分干	肉燥淋高麗	復歴	玉米濃湯		5	2	2	2 7
12/1		1 VIVAX	炸.淋醬:虱目魚柳Q.洋蔥Q.彩椒Q	滷:四分干.地瓜T	炒:高麗菜Q.紅蘿蔔Q.木耳Q.絞肉S	蔬菜	玉米0.紅蘿蔔0.洋蔥0.蛋0		-	3	_	6 7
12/2	_	白飯	蜜汁炒肉片	螞蟻上樹	鮮菇脆筍	有機	韓式豆腐湯		5	2	2	2 7
			炒:肉片S.洋蔥Q.芝麻	炒:冬粉.絞肉S.木耳Q.芹Q	炒:筍片.紅蘿蔔Q.菇Q	蔬菜	豆腐.海帶芽.韓式泡菜.肉絲S	L	Н	_	_	4 8
12/3	Ξ	黑芝麻飯	滷雞排	茄汁甜不辣	蒜香季豆	季節	綠豆沙牛奶		5	2	2	2 7
			滷:雞排S	燒:甜不辣Q.小瓜Q	炒: 敏豆Q. 紅蘿蔔Q	蔬菜	綠豆.奶粉			_	_	5 0
12/4	四	燕麥飯	咖哩燉肉	蔭豉炒豆干	肉絲海根	有機	大瓜雞湯					2 7 . 3
			煮:肉丁S.馬鈴薯Q.紅蘿蔔Q	炒:豆干片.紅蘿蔔0.青蔥.豆豉	焼:海帶根.紅蘿蔔Q.肉絲S	蔬菜 有機	大黄瓜Q.雞肉T		-	2	_	6 0
12/5	五	地瓜飯	米血三杯雞	番茄炒蛋	蝦香大頭菜		金針肉絲湯				-	. 2
			炒:雞肉T.米血S.九層塔 夜市排骨酥	**题·翻 **********************************	炒:大頭菜Q.木耳Q.紅蘿蔔Q.蝦米	蔬菜 復歴			4	2	#	6 8
12/8	_	白飯	1文 17 7升 7月 日本 炸:肉丁S.排骨S	未無人作為 **:白蘿蔔0.油豆腐.柴魚	於上7──1匕7印 炒:花椰菜0.紅蘿蔔0		食生粉伤 冬瓜Q.肉片S.當歸片.枸杞					. 2
			宮保凍豆腐	香脯炒蛋	鐵板豆芽菜	蔬菜 有機	粉圓冬瓜蜜		-	2	2 :	2 7
12/9	=	焗烤主廚炒飯	焼:凍豆腐.小黄瓜Q	炒:蛋0.碎脯.青蔥	少我们又 57. 才 未	蔬菜	地瓜T.粉圓.冬瓜糖					. 3 6 0
			元氣豬排	素雞香干	塔香海帶	季節	榨菜肉絲湯	H	Н	2	-	2 7
12/10	Ξ	白飯	グロネ(グロ 17 P	为₹ 大正 曰 Ⅰ 炒:素雞.小黃瓜Q.花生	2口 日 19 □ 1	蔬菜	作字本 PS MAN TOO		. 4		2	. 2
		,	BBQ雞腿	番茄燴豆腐	奶油年糕白菜	有機	海芽蛋花湯	H	5	_	+	2 7
12/11	四	麥片飯	焼:雞腿S	焼:豆腐: 絞肉S. 番茄Q	煮:白菜(.菇().紅蘿蔔(.年糕.奶粉	蔬菜	海带芽.蛋0		. 5	5	2	. 2 3 6
		LIL IT AF	橙汁排骨	醬爆薯丁	脆炒佛手瓜	有機	日式味噌湯	T			_	
12/12	五	地瓜飯	燒:肉丁S.排骨S.洋蔥Q	炒:豆薯Q.絞肉S.紅蘿蔔Q	炒:佛手瓜Q.紅蘿蔔Q.木耳Q	蔬菜	玉米Q.洋蔥Q.味噌		4	4	1	. 2 6 8
10/15		紅藜飯	黑胡椒雞翅	古早味豆干	蒜蓉扁蒲	復歴	紅豆湯		5	2	2	. 2 3 6 2 7 . 2 6 8 2 7 . 3 6 0 2 7 . 3 6 0 2 7 . 2 4 5
12/15		紅黎姒	燒:雞翅S	燒:豆干丁.絞肉S.碎瓜	燒:扁蒲Q.紅蘿蔔Q.香菇Q	蔬菜	紅豆T					
12/16		白飯	紅燒滷豬腳	芹香黑白絲	大瓜燒雞	有機	番茄蛋花湯		5 .	2	2	2 7
12/10		μж	滷:肉丁S.豬腳S	炒:白干絲.海帶絲.紅蘿蔔Q.芹Q	炒:大黃瓜Q.木耳Q.雞肉T	蔬菜	番茄Q.蛋Q		-	_	_	_
12/17	Ξ	燕麥飯	炸鹹酥雞	貢丸滷味	豆瓣筍茸	季節	豬肉火鍋湯		5	2	2	2 7
12/1/		7/17 Χ Χ Χ	炸:雞肉T.九層塔	滷:白蘿蔔Q.貢丸S.豆皮.紅蘿蔔Q	燒:筍茸.梅干菜	蔬菜	肉片S.白菜Q.香菇Q			_	_	-
12/18	四	紫米飯	泡菜燒肉	洋蔥炒蛋	肉絲條豆	有機	奶香巧達湯		5	2	2	2 7
12/10		23.7.1.10/2	炒:肉片8.洋蔥0.韓式泡菜	炒:蛋0.洋蔥0.紅蘿蔔0	炒:敏豆Q.肉絲S	蔬菜	洋芋0.菇0.洋蔥0.芹0.奶粉	L	_	_	2	4 8
12/19	五	白飯	南洋香料雞	家常肉豆腐	清炒時蔬	有機	冬至鹹湯圓		5	2	2	. 4
		· · · · ·	煮:雞肉T.南瓜Q.紅蘿蔔Q	燒:油豆腐.絞肉S	炒:高麗菜().紅蘿蔔().木耳()	蔬菜	湯圓.肉絲S.芹Q.乾香菇	<u> </u>	6	4	2	7 4
12/22	_	白飯	蔥油雞肉柳	糖醋凍豆腐	醬燒海帶	履歴	福菜肉片湯					. 2
			^{炒:雞肉T} 墨西哥燉肉	焼:凍豆腐.番茄Q.毛豆Q 羅勒玉米蛋	魚丸燒白菜	蔬菜 有機	本菜.筍月.肉月S 閣東煮湯	H		_	_	6 8 2 7
12/23	_	胚芽飯	型四司/秋闪 煮:肉TS.洋芋0.菇0	維制玉木虫 炒:蛋0.玉米0.洋蔥0	庶儿焼口米 療:白菜0.紅蘿蔔0.木耳0.魚丸0		湘豆腐.白蘿蔔0.玉米0.柴魚					. 3
		奶油培根	卡滋雞腿	香甜芋泥包	彩蔬花椰菜	蔬菜 季節	羅宋湯	H	5	-	-	5 0 2 7
12/24	Ξ	螺旋麵	下 {ZZ 关比 [J]区 炸: 雞腿S	新田子化巴 蒸:芋泥包S	大文以元1七7年7十六十二次:在椰菜Q.彩椒Q	蔬菜	高麗菜Q.番茄Q.芹Q.肉片S		3		2	. 2 4 4
	H	环分儿仁夕些				屼木	可能未以.田川以.介以.內力3	H	٦	Ü	+	+
12/25	四		行憲	紀念日休假一日,	本日不供餐							
10.00		工产	四川麻婆魚	沙嗲炒肉	腐皮黃豆芽	有機	地瓜甜湯	T	5	2	2	2 7
12/26	五	五穀飯	煮:鯰魚丁Q.豆腐.菇Q	炒:小瓜Q.肉片S.紅蘿蔔Q.花生	炒:黄豆芽().木耳().豆皮	蔬菜	地瓜T.薑	L	4	4	2	. 3 6 0
12/29		麥片飯	起司壽喜燒	腰果黑豆干	西芹黑輪	復歴	紅麵線湯		5	2	2	2 7
12/29		夕 川 欧	煮:肉片S.洋蔥Q.柴魚.起司	滷:黑豆干.腰果片	炒:黑輪丁Q.西芹Q	蔬菜	紅麵線. 筍絲. 木耳Q. 肉絲S. 紅蘿蔔Q		4	5		5 8
12/30	_	白飯	三杯小雞腿x2	韓式炒寬粉	鮮肉黃瓜	有機	日式豆腐湯		5		2	2 7 . 2
		<i>□ 1</i> 1/2	燒:翅小腿S.九層塔	炒:寬冬粉.海帶芽.洋蔥Q.紅蘿蔔Q. 芝麻	燒:黃瓜Q.木耳Q.肉片S	蔬菜	豆腐.味噌.柴魚	L	5	3		7 9
12/31	三	紅藜飯	鐵路滷豬排	甘梅薯條	香菇高麗	季節	暖心燒仙草		5	2	2	2 7 . 2
12,31			滷:豬排S	炸:地瓜Q	炒:高麗菜Q.紅蘿蔔Q.香菇Q	蔬菜	00.花豆.仙草汁		4	5	1	4 6