

## 美味午餐

## 大業國小 112年1-2月午餐菜單

★皇佳食品廠 台灣豬標章OR碼



日期期	星期	主食	今日主菜	美味副菜		季節蔬菜	湯品	全穀 雑糧	豆魚蛋肉	蔬菜類	油脂類	熱量
3 =	=	海苔飯	普羅旺斯燉肉	干片 小炒	蔬炒黑輪	有機蔬菜	海芽蛋花湯 海帶芽雞蛋Q	5. 5	2. 4	2	2. 7	737
5 0	щ	糙米飯	筍香滷肉 肉丁S筍T-滷	珍珠炒蛋	薑炒海龍 <sup>海鹿炒</sup>	有機蔬菜	味噌豆腐湯 豆腐小魚干	5. 7	2. 5	2. 1	2. 5	752
9 -	_	麥片飯	奶香燉肉 肉TS南瓜Q-墩	香酥雞塊×2 <sup>雞塊S-炸</sup>	油腐肉末 E角油腐絞肉s-撓	產銷履歷	肉骨茶湯 豆薯Q排骨S	5. 5	2. 5	2	2. 7	744
10 =	=	蔬食日 胚芽米飯	沙茶雙味	蒜香高麗 高麗菜Q紅蘿蔔Q-炒	洋蔥炒蛋	有機蔬菜	綠豆粉圓湯	5. 7	2. 4	2. 2	2. 5	747
12 🛭	<u>п</u>	肉鬆拌飯	三杯雞	紅絲炒蛋	木須扁蒲	有機蔬菜	時蔬針菇湯 高麗菜O金針菇O豆腐	5. 6	2. 5	2. 3	2. 5	750
16 -	_	藜麥飯	黄金魚排	麻婆豆腐 <sup>豆腐紋肉S-煮</sup>	蔥爆肉絲	產銷履歷	紅豆烤奶紅豆履壓奶粉	5. 7	2. 4	2	2.8	755
17 =	=	什錦炒麵	黑椒肉片 肉片S洋蘭Q-煮	什錦黃瓜 黃瓜Q肉羹S紅蘿蔔Q-煮	豆沙包 <sup>豆沙包s-蒸</sup>	有機蔬菜	香菇雞湯 蘿蔔Q香菇Q紅蘿蔔Q雞丁Q	5. 8	2. 4	2. 2	2.5	754
19 🛭	四	燕麥飯	鐵路排骨 排骨5-油	椒鹽地瓜 地瓜Q-炸	蕃茄炒蛋 <sup>番茄の魚蛋の-炒</sup>	有機蔬菜	和風小魚湯	5. 6	2. 5	2	2. 7	751
2月菜單												
13 -	1	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鮮菇Q肉絲S-煮	芝麻蜜燒黑干	產銷履歷	味噌海帶湯海帶茅小魚干	5. 8	2. 4	2	2. 5	749
14 =	11	糙米飯	BBQ豬排 <sup>豬排s-燒</sup>	紅麴肉燥	鮮炒合掌瓜 #手瓜Q肉藥S-炒	有機蔬菜	田園南瓜湯 南瓜Q雞蛋Q紅蘿蔔Q	5. 6	2. 5	2. 2	2.5	747
16	Щ	蔬食日 千島香鬆飯	海山醬嫩油腐	玉米炒蛋	黑椒豆芽菜 亞芽菜Q紅蘿蔔Q木耳Q-炒	有機蔬菜	紅豆湯圓紅豆履歷湯圓	5. 8	2. 4	2	2. 7	758
18 7	$\uparrow$	藜麥飯	甜麵醬鸭	翠炒時蔬	紅蘿蔔炒蛋	產銷履歷	大頭菜排骨湯 結頭菜Q排骨S	5. 5	2. 5	2. 2	2. 5	740
20 -		五穀米飯	蒜酥豬排 <sup>羅#8.炸</sup>	木須黃瓜 大黄瓜Q木耳Q紅蘿蔔Q-煮	干丁肉燥	產銷履歷	玉米蛋花湯 玉米粒S雞蛋()	5. 6	2. 4	2	2. 8	748
21	=	燕麥飯	翡翠燴魚丁 魚丁(高麗菜()甜椒()-煮	塔香豬肉寬粉 <sup>寬粉紋肉s-燒</sup>	咖哩肉丸子 獅子頭S洋蔥Q紅蘿蔔Q-煮	有機蔬菜	地瓜芋圓湯 <sup>地瓜Q芋圓地瓜圓</sup>	5. 8	2. 4	2	2. 5	749
23 2	щ	香Q白飯	五香滷棒腿	冬瓜肉燥	蛋酥白菜 大白菜Q鮮菇Q蘸蛋Q-煮	有機蔬菜	柴香豆腐湯 豆腐柴魚片	5. 6	2. 4	2. 2	2.5	740
	★本廠全面使用非基改黃豆製品及玉米。								基白	ъ.	剧场	こ均

★本廠全面使用非基改黃豆製品及玉米。

營養師 劉容均

★本廠一律使用國產豬肉.雞肉(含再製加工品)。 ★三章1Q豆奶日:2/21(二)。

(S): CAS 台灣優良農產品標章 (Q):台灣農產生產追溯 (T):產地-台灣