新竹市北區北門國民小學附設幼兒園營養午餐 112年8&9月份午餐食譜(葷食)														
日星期期	早點	主食	主菜	副菜	蔬菜	湯	午點	全穀雜程等 (行)	豆魚蛋肉類 (份)	龍菜類 (物)	油脂類 (分)	水果類 (f3)	乳品類 (位)	熱量 (仟卡)
		ı	I I steen	8月		**************************************			ı					
30 ≡	古早味蛋糕+	特餐	火少 <u>類</u> 黃油舞.高麗菜.生香菇.胡蘿蔔.青蔥	紅蔥肉躁	應青	海芽豆腐湯	截切水果	2.5	1.8	1.5	2.5	1.0	0.0	520
	水煮玉米		*親子丼	糖醋海根		日式土瓶蒸	截切水果+							
31 🗵		小米飯	カル 」 テー 骨膜丁.馬鈴薯.洋蔥.洗透蛋.柴魚片.味霖	濕海帶根.肉絲.薑絲.蒜角.	應青	白蘿蔔、生香菇、柴魚片	燒賣*2	2.8	1.7	1.2	2.5	1.0	0.0	526
	7.2			<u>烏醋</u> 9月			»cx -							
Т	銅鑼燒		打拋檸檬豬	黄瓜魚丸		冬瓜薑絲湯								
1 ±	+低糖豆漿	燕麥飯	校内.非基改碎干丁.番茄.洋蔥.蒜末.九層塔.檸檬原汁	大黃瓜.魚丸.秀珍菇.胡蘿蔔	應青	冬瓜.薑絲	截切水果	2.6	2.7	1.4	2.5	1.0	0.0	592
	關東煮		砂鍋雞丁	螞蟻上樹		番茄芹菜湯	截切水果+							
4 -	非基改小三角油豆腐.白蘿蔔. 小黑輪.米血丁.柴魚片	芝麻飯	骨腿丁.非基改凍豆腐.高麗菜.老薑.沙茶醬	大白菜.冬粉.絞肉.生木耳. 胡蘿蔔.不辣豆瓣醬	應青	番茄.芹菜	芋泥包*1	2.5	2.0	1.2	2.5	1.0	0.0	528
	小兔包+鮮奶	環保餐/ 粒米飯	彩蔬蒸蛋	薑汁炸豆腐	應青	銀耳鳳梨甜湯								
5 =			洗護蛋.非基改玉米粒.生香菇	非基改籃板豆腐.臺泥		生鮮鳳梨切片.冬瓜磚.白木耳.枸杞.	截切水果	2.6	1.6	0.8	2.5	1.0	0.8	591
+	翡翠肉末粥 白米.翡翠.絞肉.芹菜.胡蘿蔔.	特餐	高麗菜飯	炸豬排	應青	^{二砂糖} 蘿蔔排骨湯								
6 ∃			白米.高麗菜.肉絲.胡蘿蔔.生香菇.胡麻油	調理豬排		白蘿蔔.排骨丁	截切水果	2.5	1.6	1.0	2.5	1.0	0.0	493
+	生香菇 香蒸地瓜 冰心地瓜*1	小米飯	蘑菇雞丁	蒲瓜麵筋	應青	芹香白菜湯	截切水果+							
7 🖭			/モメロスに 」 骨麗丁.洋蔥.胡蘿蔔.甜椒.洋菇片.黑胡椒粒	蒲瓜.麵筋		大白菜、芹菜、柴魚片	水餃*3	2.7	1.8	1.2	2.5	1.0	0.0	527
+			紅燒肉	玉米肉末		*味噌湯	June 3							
8 ∄	黑糖餐包 +優酪乳	燕麥飯	肉絲.白蘿蔔.胡蘿蔔	非基改玉米粒.馬鈴薯.絞肉	應青	非基改味噌.非基改藍板豆腐.柴魚	截切水果	2.6	1.8	1.2	2.5	1.0	0.8	616
	肉包+枸杞茶		五味肉片	飄香滷味		翡翠冬瓜湯	截切水果+							
11 -	肉包+枸杞.二砂糖	海苔飯	肉片.綠豆芽.臺泥.蒜泥.番茄醬.烏醋	非基改四分乾丁.白蘿蔔.濕 海帶根.米血丁.滷包	應青	冬瓜.翡翠	小饅頭*1	2.5	1.8	1.2	2.5	1.0	0.0	513
	桂圓蛋糕	#/04/	鮮瓜炒蛋	咖哩油腐	應青	仙草米苔目					\vdash	1.0	0.8	
12 =	+鮮奶		大黃瓜.洗透蛋	非基改小三角油腐.馬鈴薯. 洋蔥.胡蘿蔔.咖哩粉		仙草汁.米苔目.二砂糖	截切水果	2.6	1.7	1.0	2.5			603
	肉絲炒飯		刈包	酸菜肉絲	應青	*麵線糊								
13 Ξ	肉絲炒飯	特督	刈包	酸菜.肉絲.薑絲		紅麵線.胡蘿蔔.金針菇.生木耳.魚	截切水果	2.7	2.0	1.2	2.5	1.0	0.0	542
	紅棗雞湯 紅棗.高麗菜.生香菇.骨麗丁.		蒜香雞 丁	小瓜甜條	應青	業.樂魚片.烏蘭 玉米蛋花湯	截切水果+							
14 🗵		小米飯	//// 日 八正 3 /// 日 八正 3 // 日 八正 3 // 日 八正 3	小黄瓜.生木耳.甜不辣條		洗護蛋.非基改玉米粒	鍋貼*2	2.5	1.8	1.4	2.5	1.0	0.0	518
	帶骨雞胸丁 奶油餐包 +低糖豆漿	燕麥飯	回鍋肉絲	筍絲白菜羹	應青	番茄豆腐湯								
15 ±			内緣.非基改黃豆干片.青椒.甜麵醬	生鮮筍絲.大白菜.生木耳.香菜		番茄.非基改盒裝豆腐	截切水果	2.5	1.9	1.3	2.5	1.0	0.0	523
	貢丸瘦肉粥		古早味滷肉	銀芽鮮菇絲		刺瓜蛋花湯	截切水果+							
18 —	白米.買丸.絞肉.生香菇.高麗	芝麻飯	内緣.非基改小三角油腐.筍乾.滷包	綠豆芽.生木耳.胡蘿蔔.金針	應青	大黄瓜.洗漉蛋	奶皇包*1	2.6	1.9	1.2	2.5	1.0	0.0	527
	菜.胡蘿蔔 杯子蛋糕 +鮮奶	環保餐/ 體米飯	玉米滑蛋	紅燒麵腸	應青	綠豆OO湯		2.7			2.5	1.0	0.8	598
19 =			洗禮蛋.非基改玉米粒.非基改白頁豆腐	非基改變腸切段.白蘿蔔.胡		全白QQ.綠豆.二砂糖	截切水果		1.6	0.8				
	滷肉飯		茄汁筆管麵	滷雞翅		南瓜濃湯								
20 =	白米.絞肉.洋蔥.生香菇.紅蔥	特餐	筆管麵.馬鈴薯.番茄.洋蔥.胡蘿蔔.絞肉.洋菇片.番茄醬	生鮮雜翅.滷包	應青	南瓜.胡蘿蔔.非基改玉米粒.培根.奶	截切水果 2.5	2.5	1.6	1.0	2.5	1.0	0.0	493
+	蘿蔔糕湯			麻婆豆腐		海芽菇菇湯	載 切水果+							_
21 🖭		小米飯		パル・安・ユンバタ 非基改籃板豆腐、胡蘿蔔、紋	應青	金針菇・乾海芽、薑絲	小籠包*2	2.6	1.8	1.4	2.5	1.0	0.0	525
	韭菜.紅蔥頭			内.不辣豆瓣醬			小帽包							_
22 五	全麥餐包 +優酪乳	燕麥飯	咖哩肉醬	高麗香腸	應青	榨菜粉絲湯 糖菜.冬粉.薑絲	截切水果	2.5	1.9	1.4	2.5	1.0	0.8	621
\perp				高麗菜.香腸.生木耳										<u> </u>
23 7	香菇雞湯 白蘿蔔.生香菇.骨脹丁.帶骨雞	海苔飯	玉米雞丁	培根花菜	應青	豆薯肉絲湯	截切水果	2.6	1.9	1.2	2.5	1.0	0.0	527
	胸丁 客家炒粄條 粄條.肉絲.生香菇小白菜.紅 蔥頭	芝麻飯	骨腿丁.非基改玉米藏.非基改味噌 	花椰菜.生香菇.培根		豆薯.肉絲	+N.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1							
25 —			茄汁豬柳	芹香干片	應青	關東煮湯	截切水果+	2.6	1.9	1.2	2.5	1.0	0.0	527
+			新柳條、洋蔥、甜椒、生鮮鳳梨切片、番茄醬 クエムウルト エピ	非基改黄豆干片,芹菜,肉絲		白蘿蔔.非基改玉米粒.柴魚片	蘿蔔糕*1							<u> </u>
26 =	馬拉糕 +鮮奶	環保餐/ 粒米飯	紅娘炒蛋 沈濃蛋胡蘿蔔非基改白干餘	蒜香蒸嫩腐 非基改炸細豆腐.飽菇頭.萘	應青	冬瓜山粉圓	截切水果	2.6	2.0	0.8	2.5	1.0	0.8	621
+	水煎包+麥茶		銀絲卷	瓜仔肉		古早味鹹粥								\vdash
27 =	水煎包+麥米 水煎包+麥粒二砂糖	特餐	如X: (15) 銀絲卷	次 (丁 / N) (衣肉.非基改碎干丁.攪花瓜	應青	白米.高麗菜.胡蘿蔔.生香菇.芹菜	截切水果	2.5	2.0	1.3	2.5	1.0	0.0	530
+	小型包+ 多 粒		豆瓣雞丁	蛋酥冬瓜		筍絲香菇湯	裁切水里」	截切水果+		\vdash	\vdash		\vdash	\vdash
28	白米.乳酪絲.玉米粒.絞肉.奶	小米飯	」立 所 発 に 「 「 「 「 「 「 「 「 」	全瓜.洗養蛋.生木耳.胡蘿蔔	應青	生鲜筍絲.生香菇	郵奶小 米+ 珍珠丸子*2	2.5	1.9	1.5	2.5	1.0	0.0	528
	粉.洋蔥.鮑菇頭	1	國產在地食材」。				.> .1		L					Щ.

菜單設計:郭庭瑄營養師(蕓慶企業有限公司)