新竹市北區北門國民小學附設幼兒園營養午餐 114年11月份午餐食譜(葷食)

114年11月份午餐食譜(葷食)														
日 星期 期		主食	主菜	副菜	蔬菜	湯	午點	全穀雜 糧類 (份)	豆魚蛋 肉類 (份)	蔬菜類 (份)	油脂與 堅果種 子類 (份)	水果類 (份)	乳品類 (份)	熱量 (仟卡)
3 -	南瓜肉末粥 白米南瓜絞肉高麗菜胡	海苔飯	★照/澆雞丁 骨麗丁.非基改四分豆乾.胡蘿蔔.白芝麻	白菜滷	應青	鮮瓜香菇湯 ^{鮮瓜生香菇大骨}	水果+ 小蘿蔔糕*1	3.5	1.9	1.5	2.0	0.8	0.0	563
4 =	模類								1.9	1.2	2.0	1.5	0.0	542
5 =	古早味蛋糕 +養樂多鮮奶	特餐	沙茶肉絲肉絲肉絲洋蔥豆芽菜沙茶醬	刈包 ^{刈包*1}	應青	*麵線料 紅麵線.魚羹.金針菇.胡蘿蔔.生	截切水果	3.6	2.0	1.3	2.5	1.5	0.5	697
6 四	客家炒粄條	小米飯	馬鈴薯燉雞	玉米三丁 非基改五米粒,非基改碎乾丁,胡蘿蔔.	應青	本耳香菜鳥贈 豆薯 芙蓉 湯 豆薯 洗養蛋 芹菜	截切水果+	3.9	1.8	1.4	2.0	0.8	0.0	581
7 五	紅蔥頭 冰心地瓜 +鮮奶	紫米飯	咖哩肉片	*豆仁 非香豆芽絲	應青	蘿蔔玉米湯	小芋泥包*1 截切水果	3.8	1.9	1.2	2.5	1.5	0.5	701
.0 —	玉米肉末粥	芝麻飯	内片.非基改百頁豆腐洋蔥.胡蘿蔔.咖哩粉 塔香肉醬	#	應青	白菜粉絲湯	水果+	3.5	1.9	1.5	2.0	0.8	0.0	563
.1 =	原味餐包	環保餐/	絞肉・非基改碎乾丁、洋蔥・九層塔 紅燒油腐	香菇蒸蛋	應青	紅豆紫米湯	参珠丸*2 截切水果	3.9	1.8	1.1	2.5	1.5	0.5	698
.2 =	#鮮奶	糙米飯 特餐	非基改小三角油豆腐.脆筍月.胡蘿蔔.生木 耳 白醬筆管麵	炸豬排	應青	紅豆.紫米.二砂糖 海芽蛋花湯	截切水果	3.5	2.0	1.2	2.5	1.5	0.0	628
.3 四	最	小米飯	拳管麵。絞肉.非基改玉米粒洋蔥.馬鈴薯. 奶粉麵粉	雅排*1 干片花椰菜	應青	^{乾海帶芽.洗護蛋} 鮮瓜腐皮湯	截切水果+	3.5	2.0	1.6	2.0	0.8	0.0	573
.4 <u>Ti</u>	意題.胡羅訇.超魚菇.魚丸. 肉絲.小白菜 	燕麥飯	骨嚴丁.鮑菇頭.洋蔥.非基改玉米筍 *豉汁魚丁	花椰菜.非基改豆乾片.胡蘿蔔 糖醋海根	應青	^{鮮瓜角螺} 竹筍頁丸湯	小奶黃包*1 截切水果	3.8	1.9	1.2	2.5	1.5	0.5	70:
	+鮮奶		生鲜魚丁.非基改凍豆腐.豆豉.薑絲 蒜泥肉絲	海帶根.肉絲.蒜角.烏醋 麻婆豆腐		*************************************								
.7 —	自米.較肉.芋頭.香菇.芹菜 起司吐司	海苔飯 環保餐/	肉片.綠豆芽.蒜泥.薑泥 四鍋乾片	非基改豆腐、三色丁、絞肉. 不辣豆瓣醬 玉米炒蛋	應青	_{番茄洗選蛋} 綠豆湯	水餃*3	3.7	1.8	1.3	2.0	0.8	0.0	565
.8 =	#鮮奶	糙米飯	◆非基改黃豆乾片.高麗菜.甜椒.甜麵醬 炒光粉	洗護蛋.非基改玉米粒 	應青	線豆二砂糖 肉骨茶湯	献切水果 	3.8	1.8	1.1	2.0	1.5	0.5	669
.9 ≡	白米.較肉.洋蔥生香菇.紅蔥頭	特餐	米粉.肉絲.高麗菜.胡蘿蔔.生香菇.芹菜 鐵.板雞丁	應排*1.減包*蘿蔔佃煮	應青	白蘿蔔非基改凍豆腐肉骨茶包馬鈴薯肉片湯	載切水果 載切水果+	3.5	1.5	1.2	2.5	1.5	0.0	590
20 22	白油麵.肉絲.魚羹.金針菇.小白菜.胡蘿蔔	小米飯	骨腿丁.◆非基改黑豆干一切九.洋蔥.茶豆仁	白蘿蔔.黑輪.海帶結.柴魚片	應青	馬鈴薯.胡蘿蔔.肉片	小兔包*1	3.6	1.8	1.2	2.0	0.8	0.0	555
1 五	+ 無干	紫米飯	玉米肉燥	海帶千絲海帶緣非基改千絲胡蘿蔔	應青	白菜木耳湯 大白菜生木耳。金針菇	載切水果	3.8	1.9	1.2	2.5	1.5	0.5	70
4 –	滑蛋瘦肉粥 白米洗養蛋級肉生香菇. 高麗菜	芝麻飯	味噌焼雞	培根高麗菜 ^{培根.高麗菜-青蔥}	應青	紫菜玉米湯	水果+ 小籠包*2	3.7	1.8	1.3	2.0	0.0	0.0	517
:5 =	全麥餐包 +鮮奶	環保餐/ 糙米飯	彩蔬麵腸 非基改麵腸切段.鮑菇頭.三色丁	洋蔥炒蛋	應青	珍珠麥茶 黑糖粉角.麥茶粒.二砂糖	截切水果	3.7	1.7	1.3	2.5	1.5	0.5	682
£6 ≡	什錦湯麵 青油麵較肉豆芽菜韭菜	特餐	肉絲蛋炒飯 白米.高麗菜.肉絲洗選蛋.胡蘿蔔.青蔥	翅小腿	應青	蘿蔔海結湯	截切水果	3.5	2.0	1.2	3.0	1.5	0.0	650
:7 四	枸杞麵線 白麵線.高麗菜.肉絲.枸杞	小米飯	古早味滷肉 豬柳非基改黑豆干一切九筍乾	雙花炒菇	應青	豆薯蔬菜湯 豆薯.番茄.生木耳	截切水果+ 小芝麻包*1	3.5	2.0	1.6	3.0	0.8	0.0	618
8 五	銀絲卷+鮮奶	燕麥飯	醬燒雞丁 骨嚴丁.馬鈴薯.洋蔥	時蔬甜條 ^{時蔬甜不辣條.胡蘿蔔}	應青	白菜豆腐湯 非基改豆腐大白菜香菇	截切水果	3.8	1.9	1.2	2.5	1.5	0.5	701

菜單設計:楊曉婷營養師(蕓慶企業有限公司)

^{※「}本菜單使用之豬肉、牛肉皆為國產在地食材」。
※對海鮮類過敏的同學,請注意菜名前方標示*的菜。
※對堅果種子類過敏的同學,請注意菜名前方標示★的菜。