

# 津味 優質午餐

北勢國小  
112年 2月菜單

日期	星期	主食	美味主菜	美味副菜		湯品	附餐	全糖糖漿(份)	豆魚蛋肉類(份)	蔬菜(份)	油類與堅果類(份)	熱量(Kcal)	
新年快樂 兔年行大運													
2/13	一	白飯	鐵板肉柳 <small>C豬肉.Q洋蔥/炒</small>	麻婆豆腐 <small>非基改豆腐.C豬肉/炒</small>	韭香芽菜 <small>韭菜.Q豆芽菜/炒</small>	履歷蔬菜	芋圓燒仙草 <small>綠豆.小薏仁.芋圓.仙草汁</small>		5.2	2.5	2.2	2.5	71.9
2/14	二	五穀米飯	暖呼呼麻油雞 <small>C雞肉/煮</small>	冬瓜花生麵筋 <small>Q冬瓜.花生.麵筋/煮</small>	歐姆滑蛋 <small>Q雞蛋.Q洋蔥.Q紅蘿蔔.T毛豆/炒</small>	有機蔬菜	芹香白玉湯 <small>Q芹菜.Q蘿蔔.C豬肉</small>		5	2.6	2	2.5	70.8
2/15	三	白飯	日式親子丼 <small>C肌肉.Q雞蛋.Q洋蔥/煮</small>	海結杏鮑菇 <small>海帶結.杏鮑菇.蘿蔔/燒</small>	開陽蒲瓜 <small>蝦米.蒲瓜/炒</small>	青菜	夜市米粉湯 <small>米粉.Q芹菜.C豬肉</small>		5.2	2.5	2.3	2.5	72.2
2/16	四	南洋雞絲飯	脆皮炸豬排 <small>C豬肉/炸</small>	金茸高麗菜 <small>Q金針菇.C高麗菜/炒</small>	蔥燒小魚豆干 <small>非基改豆干.C豬肉/炒</small>	有機蔬菜	芋圓燒仙草 <small>綠豆.小薏仁.芋圓.仙草汁</small>		5	2.6	2.2	2.7	72.2
2/17	五	白飯	塔香三杯雞 <small>九層塔.C雞肉/炒</small>	日式咖哩 <small>Q洋芋.Q紅蘿蔔/煮</small>	季豆黑輪 <small>T四季豆.C黑輪/炒</small>	有機蔬菜	芹香白玉湯 <small>Q芹菜.Q蘿蔔.C豬肉</small>		5.5	2.5	2	2.5	73.5
2/18	六	小米蒸飯	筍香扣肉 <small>筍干.C豬肉/滷</small>	開陽白菜 <small>蝦皮.Q大白菜.非基改豆皮/炒</small>	番茄炒蛋 <small>Q番茄.Q雞蛋</small>	履歷蔬菜	韓式海帶湯 <small>海帶.Q黃豆芽.C豬肉</small>		5	2.6	2.2	2.5	71.3
2/20	一	白飯	糖醋魚丁 <small>C魚肉.Q洋蔥/燒</small>	玉米四喜 <small>Q非基改玉米.T毛豆.Q紅蘿蔔.C豬肉/炒</small>	水晶粉絲 <small>冬粉.Q高麗菜.Q紅蘿蔔.C絞肉/炒</small>	履歷蔬菜	日式味噌湯 <small>非基改豆腐.味噌</small>	豆奶	5.5	2.5	2	2.5	73.5
2/21	二	日式炒烏龍	夜市鹽酥雞 <small>C雞肉/炸</small>	和風關東煮 <small>Q蘿蔔.C貢丸.C豬肉/煮</small>	韓式年糕 <small>Q大白菜.韓式年糕/炒</small>	有機蔬菜	紅豆小湯圓 <small>T紅豆.小湯圓</small>		5	2.5	2.2	2.7	71.4
2/22	三	白飯	鐵板燒肉排 <small>C豬肉/燒</small>	法式奶香花椰 <small>白花椰.紅蘿蔔/炒</small>	一級棒滷味燙 <small>Q金針菇.C甜不辣.非基改.百頁/滷</small>	青菜	羅宋湯 <small>Q番茄.Q洋蔥.C豬肉</small>		5	2.5	2.3	2.5	70.8
2/23	四	糙米蒸飯	沙茶松阪豬 <small>C豬肉.Q洋蔥/炒</small>	雞茸洋芋 <small>C雞肉.Q洋芋.Q紅蘿蔔/煮</small>	杏菇四分干 <small>Q杏鮑菇.非基改四分干/燒</small>	有機蔬菜	玉米濃湯 <small>Q非基改玉米.Q雞蛋</small>		5.5	2.6	2	2.5	74.3
2/24	五	麥片Q飯	BBQ雞翅 <small>C雞翅/燒</small>	青蔥菜脯蛋 <small>Q雞蛋.青蔥.菜脯/炒</small>	鮮菇甘藍菜 <small>Q香菇.Q甘藍菜/炒</small>	有機蔬菜	竹筍湯 <small>Q竹筍.C豬肉</small>		5	2.6	2.2	2.5	71.3

★本廠食材來源一律使用「國產豬肉」，產地：台灣。  
 ◎ 全面使用非基因改造黃豆製品及玉米。 ▽每週一供應產銷履歷蔬菜、每週二、四、五供應有機蔬菜。  
 ◆注意：甲殼類.芒果.花生.奶類.蛋.堅果類.芝麻.含麩質之穀物.大豆.魚類及其製品 為食品過敏原，不適合對其過敏體質者食用。

津味企業有限公司 HACCP優良廠商  
 地址：桃園市大溪區新光東路61巷20弄6號  
 服務電話：03-3881534  
 營養師：呂如蘋 營養字第3594號