

津味優質午餐

北勢國小

114年9月菜單

日期星期	主食	美味主菜	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	美味副菜		湯品			豆魚蛋 肉類	蔬菜!	細脂 與堅熱 果類 (Kc
9/1 —	白飯	三杯雞 C雞肉九層塔/炒	家常豆腐 非基改豆腐 C豬肉/燒	蒜香甘藍菜 ^{蒜の高麗菜I紅蘿蔔/炒}	產銷 履歴 蔬菜	玉米濃湯		5.2	2.6	П	2.5 72
9/2 _	五穀米飯	黑胡椒豬柳 C豬肉.Q洋蔥/炒	番茄炒蛋	馬蟻上樹 Q高麗菜冬粉.T紅蘿蔔,C豬肉/炒	有機 蔬菜	芋頭西米露 Q芽頭西谷米		5.5	2.6	2.2	2.5 74
9/3	海苔 香鬆飯	喀滋雞米花	蒜香花椰菜 蒜C花椰菜.C肉緣/炒	芹香小炒 ^{Q芹菜,非基改豆干/炒}	季節蔬菜	新竹米粉湯 Q芹菜.Q紅蘿蔔.粗米粉.C豬肉		5.3	2.5	2.2	2.7 73
9/4 🗵	燕麥Q飯	檸檬雞翅	日式蒸蛋	麻香芽菜 Q豆芽菜Q韭菜.T紅蘿蔔/炒	有機 蔬菜	味噌豆腐湯		5.2	2.6	2	2.5 72
9/5 五	白飯	香煎雞腿排 ^{C雞肉/煎}	咖哩肉末 Q洋芋.T紅蘿蔔.C絞肉/煮	腐皮白菜 Q大白菜.T紅蘿蔔.C豬肉/煮	有機 蔬菜	刺瓜肉片湯 Q大黃瓜.C豬肉		5.5	2.5	2.3	2.5 74
9/8 —	白飯	南瓜燉魚 Q南瓜Q魚肉/燒	起司玉米蛋	冬瓜麵筋	產銷 履歷 蔬菜	蔬菜雙菇湯 Q緣瓜Q香菇.Q秀珍菇.C豬肉		5.3	2.6	2.3	2.5 73
9/9 _	小薏仁飯	椒麻醬佐豬排	芝麻海帶絲 ^{芝麻海帶絲} C豬肉/炒	蕈菇扁蒲 Q香菇.Q蒲瓜.T紅蘿蔔/炒	有機 蔬菜	綠豆薏仁湯 ^{綠豆小薏仁}		5.2	2.5	2.5	2.5 72
9/10 =	義大利麵	卡拉脆皮雞翅 cmad/ft	蔥燒油豆腐 _{膏蔥,非基改油豆腐/燒}	日式蘿蔔煮 Q白蘿蔔,Q紅蘿蔔,C豬肉/煮	季節蔬菜	冬瓜湯 Q冬瓜.C豬肉		5.2	2.6	2	2.7 73
9/11 🖽	白飯	和風豚肉燒 С豬肉,Q洋蔥/燒	馬鈴薯雞茸 Q洋美.T紅蘿蔔.C雞肉/煮	培根高麗菜 CBRQ高麗菜/炒	有機 蔬菜	羅宋湯 Q番茄.C豬肉		5.5	2.5	2	2.5 73
9/12 五	胚芽米飯	香菇瓜仔雞 香菇.C雞肉.瓜仔/嬌	鮮瓜什錦 Q大黃瓜.Q木耳.C豬肉/炒	布丁酥+甜不辣 T敏豆.C湖不辣/炒	有機 蔬菜	竹筍燉雞湯 çth衛C羅肉		5.5	2.5	2.2	2.6 74
9/15 —	蕎麥米飯	蒜泥白肉 ^{蒜.C豬肉.Q洋蔥/煮}	泰醬打拋豬	佛跳牆 Q大白菜.T紅蘿蔔.Q芋頭.C豬肉/煮	產銷 履歷 蔬菜	紫菜蛋花湯 ^{紫菜 Q雞蛋}		5	2.6	2.2	2.5 71
9/16 _	白飯	糖醋魚柳*2	滑嫩蒸蛋	三杯快炒	有機 蔬菜	冬瓜露粉圓		5.2	2.6	2	2.5 72
9/17 =	古早味 拌飯	卡拉香雞排 c _{雞排/炸}	蔥燒四分干	芹香芽菜 Q芹菜,Q豆芽菜,T紅蘿蔔.C豬肉/炒	季節蔬菜	木瓜燉湯 Qā木瓜.C豬肉		5.2	2.6	2	2.7 73
9/18 🖽	白飯	椰香咖哩雞	滷味燙 Q高麗菜金針菇.C豬肉/煮	酸甜餃子燒*2	有機 蔬菜	三絲肉羹湯 T紅蘿蔔.Q木耳.Q雞蛋.C肉羹		5.2	2.5	2.3	2.5 72
9/19 五	麥片白飯	韓式燒肉	紅絲炒蛋	金茸冬瓜	有機 蔬菜	昆布湯		5	2.5	2.3	2.5 70
9/22 —	白飯	泰式椒麻雞 C雞內.Q洋蔥/炒	毛豆百頁海帶	鮮菇黃瓜煲 Q香菇.Q大黃瓜.C豬肉/煮	產銷 履歷 蔬菜	巧達濃湯 9#基改玉米粒 Q雞蛋		5.2	2.5	2.2	2.5 71
9/23 _	五穀米飯	破布子蒸魚	茄汁炒蛋	蔬菜粉絲	有機 蔬菜	紅豆烤奶		5.5	2.6	2.2	2.5 74
9/24 =	泰式打拋 炒麵	夜市鹹酥雞	彩椒花椰菜	鮮肉包 C鮮肉包/落	季節蔬菜	港式肉骨茶湯 湯 Q蘿蔔C豬肉,肉骨茶包		5.2	2.6	2	2.7 73
9/25 🖂	小薏仁飯	邊燒雞排 _{C雞排/燒}	杏菇薯塊 Q杏ీ菇.Q馬鈴薯.C豬肉/煮	蛋酥白菜 Q雞蛋Q大白菜C豬肉/滷	有機 蔬菜	海芽豆腐湯		5.5	2.5	2	2.6 74
9/29 五	白飯	燒烤翅小腿*2	甘甜瓜仔肉 C豬肉麵腸瓜仔/煮	鮮炒瓠瓜 Q氫瓜C豬肉/炒	有機 蔬菜	蔬菜雙菇湯		5	2.6	2.3	2.5 71
9/29 —			教師節連假								C
9/30 =	白飯	香筍扣肉	玉米雞茸 O非基改玉米、雅典T紅蘿蔔/魚	蘿蔔黑輪	有機蔬菜	酸菜湯	豆奶	5.5	2.5	2	2.5 73

★午餐唯一最佳選擇 津味★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。◆注意:本產品含有甲殼類、魚類、芒果、堅果類、芝麻、花生、牛奶、蛋、含麩質之穀物、大豆、使用亞硫酸鹽類等及其製品,不適合對其過敏體質者食用。▽週一供應產銷履歷蔬菜、週二、四、五供應有機蔬菜、以桃園市農會所提供的深色蔬菜為主。營養師:呂如蘋