



感謝您的反饋!!  
※津味午餐問卷調查  
線上調查表

# 津味優質午餐

北勢國小  
111年12月菜單

日期	星期	主食	美味主菜	美味副菜		湯品	全蛋 雞蛋(個)	豆 類(份)	肉 類(份)	油 類(份)	糖 類(份)	熱 量(kcal)
12/1	四	白飯	<b>酥炸魷魚排</b> C魷魚排/炸	<b>冬瓜麵輪</b> Q冬瓜,麵輪,紅蘿蔔,C豬肉/煮	<b>彩繪玉米</b> Q非基改玉米,Q紅蘿蔔/煮	<b>日式味噌湯</b> 味噌,非基改豆腐	5	2	2	2	7	730
12/2	五	五穀米飯	<b>沙茶豚肉</b> Q洋蔥,C豬肉/炒	<b>洋蔥歐姆蛋</b> Q雞蛋,Q洋蔥/炒	<b>蔬菜粉絲煲</b> Q高麗菜,C豬肉,冬粉,Q紅蘿蔔/炒	<b>黃瓜肉片湯</b> Q大黃瓜,C豚肉	5	2	2	2	5	729
12/5	一	白飯	<b>南洋咖哩雞</b> C雞肉,C洋芋/煮	<b>海帶三絲</b> 海帶絲,非基改白干絲,Q紅蘿蔔/炒	<b>蛋酥高麗</b> Q高麗菜,Q雞蛋/炒	<b>養生豚肉湯</b> Q蘿蔔,Q玉米,Q牛蒡,C豬肉	5	2	2	2	5	713
12/6	二	胚芽米飯	<b>美味石斑魚</b> 石斑魚/燒	<b>香蔥菜脯蛋</b> 青蔥,菜脯,Q雞蛋/炒	<b>銀芽炒肉絲</b> Q豆芽菜,C豬肉/炒	<b>姑姑蔬菜湯</b> Q金針菇,Q秀珍菇,C豬肉	5	2	2	2	5	742
12/8	四	<b>古早味 肉燥飯</b>	<b>脆皮爆汁雞排</b> C雞肉/炸	<b>鮮菇佛手瓜</b> Q香菇,Q佛手瓜/煮	<b>三杯油腐燒</b> 九層塔,非基改油豆腐,C豬肉/燒	<b>芋頭西米露</b> 芋頭,西米露	5	2	2	2	8	734
12/9	五	小米蒸飯	<b>泰式椒麻雞</b> C雞肉/燒	<b>客家香筍</b> Q竹筍/炒	<b>一品佛跳牆</b> Q大白菜,Q紅蘿蔔/煮	<b>紫菜蛋花湯</b> 紫菜,Q雞蛋	5	2	2	2	5	718
12/12	一	白飯	<b>蒜泥白肉</b> 蒜,C豬肉,Q洋蔥,Q豆腐/燒	<b>客家小炒</b> 非基改豆干,C豬肉,Q芹菜/炒	<b>日式茶碗蒸</b> Q雞蛋/蒸	<b>冬瓜鮮肉湯</b> Q冬瓜,C豬肉	5	2	2	2	5	723
12/13	二	<b>義大利麵</b>	<b>薄皮嫩炸雞翅</b> C雞翅/炸	<b>西西里肉醬</b> Q洋蔥,C豬肉,Q番茄,Q紅蘿蔔/煮	<b>黃瓜燒肉</b> Q大黃瓜,C豬肉,Q紅蘿蔔/燒	<b>小魚味噌湯</b> 味噌,非基改豆腐,小魚干	5	2	2	2	7	717
12/15	四	燕麥Q飯	<b>塔香羅勒雞</b> 九層塔,C雞肉/炒	<b>芝麻黑豆干</b> 芝麻,非基改黑豆干/燒	<b>肉茸高麗</b> C豬肉,Q高麗菜/炒	<b>綠豆西米露</b> 綠豆,西谷米	5	2	2	2	5	734
12/16	五	蕎麥米飯	<b>梅干燒肉</b> 梅干菜,C豬肉,筍干/煮	<b>玉米四喜</b> Q非基改玉米,Q紅蘿蔔,T毛豆,C豬肉/煮	<b>歐巴韓式年糕</b> Q大白菜,年糕/煮	<b>古早味紅麵線湯</b> 紅麵線,脆筍絲,C豬肉	5	2	2	2	5	726
12/19	一	白飯	<b>甜醬燒雞</b> C雞肉/燒	<b>洋芋燒</b> Q洋芋,Q紅蘿蔔/煮	<b>哈燒滷味燙</b> 非基改凍豆腐,Q金針菇,海結,C豬肉/煮	<b>芹香貢丸湯</b> Q芹,Q蘿蔔,C貢丸	5	2	2	2	5	726
12/20	二	麥片Q飯	<b>壽喜燒肉丼</b> C豬肉,Q洋蔥/燒	<b>紅絲滑蛋</b> Q紅蘿蔔,Q雞蛋/炒	<b>開陽扁蒲</b> 蝦皮,Q扁蒲/炒	<b>芋圓燒仙草</b> 芋圓,小薏仁,仙草汁	5	2	2	2	5	737
12/22	冬至 四	<b>蔥油 雞絲飯</b>	<b>腐乳鹽酥雞</b> C雞肉/炸	<b>蘿蔔肉羹</b> Q白蘿蔔,C肉羹/煮	<b>水晶粉絲</b> Q高麗菜,冬粉,C豬肉	<b>冬至鹹湯圓</b> 湯圓,C豬肉,Q芹菜	5	2	2	2	7	730
12/23	五	五穀米飯	<b>暖呼麻油雞</b> C雞肉/煮	<b>冬瓜肉燥</b> Q冬瓜,C豬肉/煮	<b>布丁蒸蛋</b> Q雞蛋/蒸	<b>火鍋蔬菜湯</b> Q金針菇,C豬肉,Q紅蘿蔔	5	2	2	2	6	732
12/26	一	白飯	<b>醬燒豬排</b> C豬肉/燒	<b>毛豆油豆腐</b> 非基改油豆腐,T毛豆/燒	<b>大瓜鮮菇</b> Q大黃瓜,C豬肉,Q香菇/燒	<b>酸辣湯</b> 脆筍絲,非基改豆腐,Q紅蘿蔔,Q雞蛋	5	2	2	2	5	713
12/27	二	糯小米飯	<b>鮮嫩石斑魚</b> 石斑魚/燒	<b>番茄滑蛋</b> Q番茄,Q雞蛋/炒	<b>奶香白菜</b> Q大白菜,Q紅蘿蔔/煮	<b>豆薯肉片湯</b> Q豆薯,C豬肉	5	2	2	2	7	724
12/29	四	白飯	<b>帝王桶子雞</b> C雞肉/燒	<b>洋芋鵝蛋</b> Q洋芋,Q雞蛋/煮	<b>肉絲豆芽</b> C豬肉,Q豆芽,Q紅蘿蔔/炒	<b>紅豆小湯圓</b> T紅豆,小湯圓	5	2	2	2	5	729
12/30	五	糙米Q飯	<b>紅燒豬腩</b> C豬肉,Q蘿蔔/燒	<b>蝦香甘藍菜</b> 蝦皮,甘藍菜/炒	<b>海根豆干</b> 海帶根,非基改豆干/燒	<b>三絲湯</b> 竹筍,Q木耳,C豬肉	5	2	2	2	5	715

★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。

※12/6.12/27石斑魚當天供應水果

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