

津味優質午餐



北勢國小 113年4月菜單

4	IIN-ME,		LEI (AVRARY		線上調查表						
日期 星期	主食	美味主菜	美味副菜		青菜	湯品		全穀雜糧類	豆魚 蔬菜肉類	油脂與堅果	熱 量 (Kcal)
4/1 -	白飯	羅勒三杯雞 c _{雞肉/炒}	一品滷味燙 非基改油豆腐.Q高麗菜.Q金針菇.C豬肉/煮	季豆甜不辣	產銷履歷 蔬菜	玉米濃湯 Q非基改玉米粒.Q雞蛋			2. 2. 5 2		
4/2 =	燕麥 Q 飯	日式香酥豬排 ^{C豬肉/炸}	台式菜脯蛋 Q雞蛋菜脯/炒	蒲瓜燴豆皮 Q蒲瓜非基改豆皮/炒	有機 蔬菜	紅豆薏仁湯		5. 2	2. 6	2.	729
4/3 ≡	海苔香鬆飯	廣東嘟嘟雞 c _{雞肉/煮}	人氣粉絲煲 Q紅蘿蔔,Q大白菜,冬粉/煮	奶香洋芋 ^{O洋芋:O紅蘿蔔/煮}	季節青菜	冬瓜燉肉湯		5. 7	2. 2. 5 3	2.	745
4/8 —	白飯	鐵板豬扒	蔥燒豆干	莎莎醬獅子頭	產銷履歷 蔬菜	蔬菜菇菇湯		5. 2	2. 2. 5 3	2.	722
4/9 =	香蔥蛋炒飯	炭烤醬佐雞排	蔥非基改豆干/燒 滷味世家	佛跳牆	有機 蔬菜	Q香菇.Q金針菇.C豬肉 地瓜芋圓湯		5. 2	2. 2	2. 7	738
4/10 =	白飯	C雞肉/燒 鮮菇豚肉	海帶結.Q杏鮑菇.Q黑輪/滷 虎皮油腐 非基改油豆腐.C豬肉.Q洋蔥/煮	Q大白菜.C豬肉.Q紅蘿蔔/煮 鮮菇甘藍 Q高麗菜.Q香菇/炒	季節	番茄蛋花湯 Q番茄.Q雞蛋		5	2. 2. 5 2	2.	705
4/11 四	胚芽米飯	御膳香酥魚排 cattle/ft	翡翠蒸蛋	胡瓜什錦 C豬肉,Q大黃瓜,Q紅蘿蔔/煮	有機 蔬菜	味噌豆腐湯		5. 1	2. 6 2	2.	715
4/12 五	小米蒸飯	照燒翅腿×2	瓜瓜肉燥	雞塊+鍋貼	有機 蔬菜	香菇肉羹湯 compa_Qalimation Quantity		5. 3	2. 2. 5 2	2.	726
4/15 —	白飯	橙汁里肌排 c豬肉/燒	金莎豆腐 非基改豆腐.C豬肉.Q洋蔥/煮	芹香芽菜 ^{Q豆芽菜.Q芹菜/炒}	產銷履歷 蔬菜	玉米濃湯 Q非基改玉米粒.Q雞蛋		5. 7	2. 2. 6 3	2. 7	731
4/16 =	炙燒醬炒麵	搖搖鹽酥雞	茶碗蒸 _{Q雞蛋/蒸}	彩椒花椰	有機 蔬菜	芋頭西米露 Q芽頭.西谷米		5. 2	2. 5 2	2.	714
4/17 =	白飯	和風豬肉丼 _{C豬肉/煮}	綜合滷味 素肚海帶結。Q白蘿蔔/滷	蔬菜年糕	季節青菜	金茸涼薯湯 ^{Q金針菇.Q涼薯}		5. 7	2. 2. 5 2	2.	733
4/18 四	五穀米飯	蒜蓉香嫩魚塊	番茄炒蛋	可樂餅+黑輪條	有機 蔬菜	柴魚味噌湯 ^{味噌} 紫魚非基改豆腐		5. 2	2. 2. 5 1	2.	717
4/19 五	麥片Q飯	洋芋燒雞 _{C雞肉,Q洋蔥/燉}	玉米四喜 Q非基改玉米.Q紅蘿蔔.T毛豆.C豬肉/煮	冬瓜麵筋 Q冬瓜麵筋/煮	有機 蔬菜	芋香米粉湯		5. 2	2. 2. 5 2	2.	726
4/22 —	芝麻白飯	風味壽喜燒 c豬肉/煮	金絲炒蛋 Q紅蘿蔔.Q雞蛋/炒	小魚干花生 意.小魚干.非基改豆干.花生/炒	產銷履歷蔬菜	木瓜燉雞湯 Q青木瓜.C雞肉		5	2. 2. 6 3	2.	715
4/23 =	古早味油飯	蜜汁雞排 _{C雞肉/烤}	醋溜海絲 海帶絲.C豬肉.Q紅蘿蔔/炒	大根燒 Q白蘿蔔.C豬肉.C魚丸/煮	有機 蔬菜	綠豆地瓜圓		5. 2	2. 5 2	2.	719
4/24 =	白飯	紅蕃薑母鴨 c鳴肉/煮	杏鮑菇豆干 Q杏鮑菇.C豬肉.非基改黑豆干	脆炒如意芽 ^{Q豆芽菜 Q紅蘿蔔 Q韭菜}	季節青菜	刺瓜鮮肉湯 Q大黃瓜.C豬肉		5. 7	2. 2. 4 2	2.	730
4/25 四	小米蒸飯	脆皮魷魚排 ^{C魷魚排} /炸	芋香白菜滷 Q大白菜.C豬肉.Q芋頭/煮	黃金乳酪蛋 Q雞蛋.Q非基改玉米.Q紅蘿蔔/炒	有機 蔬菜	結頭菜肉片湯 Oki頭菜.C豬肉		5. 2	2. 2	2. 5	714
4/26 五	胚芽米飯	蜜汁翅腿燒×2	蛋酥高麗 Q蛋.Q高麗菜/炒	青醬洋芋燒 Q洋芋.Q紅蘿蔔.九層塔/煮	有機 蔬菜	海芽蛋花湯 ^{海帶芽.Q雞蛋}		5	2. 2	2. 7	717
4/29 —	白飯	星廚焢肉	鮮味凍豆腐	彩椒黑輪	產銷履歷蔬菜	芹香貢丸湯		5. 2	2. 6 2	2. 6	726
	小薏仁飯	c豬肉/滷 泰式酸甜雞	事基改凍豆腐、C豬肉、Q大白菜、Q金針菇/煮 筍乾燒麵輪	Q彩椒.Q黑輪/炒 鮮瓜肉片	有機	Q芹菜.Q白蘿蔔.C貢丸	豆奶		2 2	. 2.	709

[★]本廠食材來源一律使用「國產豬肉」,產地:台灣。◆古早味油飯使用白米製作。

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:李怡宣 營養字第10867號

[◎] 全面使用非基因改造黄豆製品及玉米。 ▽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。