

雙翼食口 112年10月菜單 大崗國中 符合三章—Q提供非基改食物,本菜單皆使用國產豬肉,本校未使用輻射污染食品,產地: 台灣



新北市樹林區忠愛街3號.電話:02-26895506.營養師.李素卿(營養字第2703號).張姝緹(第4985號).方慈霞(第8670號).羅穎(第9836號)

◎本菜	單可能含有蝦、芒果、花生		03號).張姝緹(第4985號).万慈霞(第8670號). 物、大豆、魚類及其製品等政府公告之117		體質者食	用,食用前請各位師生特別注	意。				
日星期期	主食	主菜	副菜一	副菜二	蔬菜	湯品	副餐	全穀	豆直鱼	策 淳	H 熱
2 -	白飯	烤雞肉捲 雞肉捲紅 烤	蔥爆豆芽豬	蝦皮大白	履歴	玉米濃湯		6.6	2.5 2	2.0 2.	4 808
3 =	燕麥飯	三杯豬排	壽喜燒豆腐	木耳條豆	有機 青菜	竹筍雞湯		6.5	2.5 2	2.1 2.	5 808
4 =	日来 燕麥 照燒炒麵 麵. 豬肉	精排X1 燒 炸雞排 ^{雞排X1} 炸	豆腐.豬肉.金針菇.木耳 幾 6:2:1:1 蒸包子 CAS包子XI 蒸	條豆.木耳炒 8:2 醬燒海絲 海帶絲.紅蘿蔔煮 8:2	履歴青菜	小魚味噌湯 ^{豆腐.小魚干.味噌}		6.6	2.6 2	2.1 2.	5 822
5 匹	胚芽飯 白*. 胚芽**	花生滷豬腳 豬肉. 豬腳. 花生 滷 5:3:1	番茄炒蛋	清炒高麗	有機 青菜	菜脯雞湯		6.5	2.5 2	2.0 2.	4 801
6 五	白飯	沙茶魚丁	烤雞翅 ^{雞翅紅 烤}	炒花椰菜	有機 青菜	西谷米奶茶		6.5	2.6 2	2.0 2.	5 813
11 =	香菇肉燥 油飯 白米 糯米 豬肉 香菇	韓式燒肉片	蝦捲 併 地 瓜 薯 條	紅燒花干	履歴	田園番茄湯		6.5	2.5 2	2.0 2.	6 810
12	占船	小瓜雞丁	招牌甜不辣片	香菇甘藍	有機 青菜	酸辣湯		6.6	2.6 2	2.1 2.	5 822
13	条水积	油腐燒肉	蒸蛋	金針扁蒲	有機青菜	内骨茶湯 華福 銀肉 肉骨茶包		6.5	2.5	2.0 2.	5 805
16 —	白飯	蔥燒雞肉 ^{雞肉.洋蔥.蛋煮 7:2:1}	螞蟻上樹 冬粉.白菜.紋肉煮 6:3:1	雙色條豆	履歴	刈薯湯 刈薯湯		6.5	2.5 2	2.0 2.	.6 810
17	雜糧飯	蒲燒魚排	咖哩薯塊豬	鮑菇花椰 花椰菜. 鮑菇 煮 8:2	有機 青菜	柴魚味噌湯		6.5	2.6 2	2.0 2.	5 813
18 =	焗 烤 青 醬 麵	燒雞排	奶香花枝丸	茄汁油腐	履歴	巧達濃湯		6.6	2.5 2	2.1 2.	4 810
19 🗷	類.豬肉.洋蔥五穀飯白米.五穀米	雞排XI 燒 紅燒猪肉 紅燒豬肉 網內 刈薯 燒 8:2	古早味滷味	油豆腐. 絞肉 煮 8:2 麻香高麗 高麗菜. 雞肉. 枸杞 煮 7:2:1	有機 青菜	株豆薏仁湯 ※豆.洋薏仁		6.6	2.5 2	2.0 2.	5 812
20 五	占船	三杯雞 ^{雞肉. 菇 煮 8:2}	紅蘿蔔炒蛋	青醬薯塊	有機 青菜	酸菜肉片湯		6.5	2.5 2	2.1 2.	5 808
23 —	白飯	炸魚排	洋芋燉肉 ^{洋芋・鴉肉、義式香料 煮 7:3}	清炒花椰	履歴	大滷湯		6.5	2.5 2	2.1 2.	5 808
24 =	雜糧飯	蜜汁雞丁 雞肉. 地瓜煮	豆干滷肉	彩蔬四季	有機 青菜	海芽蛋花湯		6.5	2.6 2	2.0 2.	.5 813
25 =	雞肉飯	筍干燒肉 豬肉. 筍干燥	麥香雞堡排 ^{雞堡排江 烤}	味噌蘿蔔 蘿蔔.油腐.毛豆煮 6:3:1	履歴	玉米濃湯		6.6	2.5 2	2.1 2.	4 810
26	紫米飯	燒雞翅	麻婆豆腐 亞屬 級內 煮 8:2	白菜滷	有機 青菜	包心圓甜湯		6.5	2.6 2	2.0 2.	5 813
27 五	白飯	玉米炒蛋	刈薯蒸肉 刈薯.豬肉.醬瓜 蕪 6:3:1	脆炒雙絲 海根.紅蘿蔔炒 8:2	有機青菜	蘿蔔湯	豆奶	6.5	2.6	2.0 2.	5 813
30 —	五穀飯	造燒雞肉 ^{雞內. 蘿蔔 燒 7:3}	咖哩粉絲煲 冬粉.高麗菜.絞內.紅蘿蔔煮 5:3:1:1	金針花椰	履歴青菜	味噌湯 海芽.蛋.味噌		6.6	2.5 2	2.0 2.	4 808
31 =	白飯	炸豬排	豆干肉絲小炒	紅蔥豆芽	有機 青菜	大黄瓜湯		6.6	2.5 2	2.0 2.	5 812