

## 龍安國小114.11月午餐菜單

供餐年級:中年級

★皇佳食品廠 臺灣豬標章 QR碼



н	_	>y) <sub>×</sub> (((<->, =		Δέη <u>ι,</u> →1+4-			\H H		豆005718	菠草	油脂	
田期	期	主食	今日主菜	美味副菜			湯品	全穀雜糧	蛋肉	類	類	熱量
3 -		蔬食日 燕麥飯	★蒸 蛋 ************************************	瓜仔什錦	咖哩冬粉	產銷履歷	海芽小魚湯	5.8	2. 4	2	2. 6	753
4 =	=	香Q白飯	香酥雞排×1	蒜味南瓜 南瓜Q毛豆履歷紅蘿蔔履歷-煮	薑炒藻唇片 <sup>藻唇片紅蘿蔔履壓-煮</sup>	有機 蔬菜	蘿蔔雞丁湯 蘿蔔Q紅蘿蔔履歷雞丁S	5. 6	2. 3	2	2. 8	741
5 3	=	焗烤白醬麵	五香雞腿×1	★豆沙包 豆沙包s-蒸	★什錦滷味 REFALL® D RT. W	季節青菜	綠豆薏仁湯 <sup>綠豆薏仁</sup>	5. 5	2. 4	2	2. 6	732
6 2		<b>糙</b> 米飯	蒜香雞腿排x1	干片小炒	鮮菇佛手 ####################################	有機 蔬菜	★玉米濃湯 玉米粒Q紅蘿蔔履歷雞蛋Q	5. 6	2. 4	2	2. 6	739
7 3	J	胚芽米飯 💆		豆芽三絲 豆芽菜Q韭菜Q紅蘿蔔履歷-炒	★菜脯蛋 # <b>#</b> Q\\ ##\\ ##\\ ##\\ ##\\ ##\\ ##\\ ##\\	有機蔬菜	★柴香味噌湯 <sub>豆腐</sub>	5. 5	2. 4	2	2. 7	737
,			無13同能未仅立旨-点	立才木又正木又紅維甸版正-炒	無虫(木加1-//			I				
10 -		香Q白飯	★香酥魚排×1	★紅蔥干丁 FT級ps-煮	焗汁白菜	產銷履歷	結頭菜排骨湯 結頭菜Q排骨S	5. 5	2. 4	2	2. 8	741
11 =	=	糙米飯	海帶燒肉	型火小瓜 小黄瓜Q肉羹S紅蘿蔔履歷-炒	★玉米炒蛋 玉米粒Q雞蛋Q紅蘿蔔履歷-炒	有機蔬菜	榨菜肉絲湯 <sup>榨菜T肉絲S</sup>	5. 6	2. 3	2	2. 6	732
12 =	=	海苔飯	香滷三節翅×1	★開陽扁蒲 扁蒲內納絲蝦米煮	★蒜香油腐肉燥 <sup>油腐絞肉s-煮</sup>	季節青菜	銀耳甜湯	5. 5	2. 4	2	2. 5	728
13	л ј	小米飯	薑汁肉片 肉片S洋蔥Q煮	★海山醬雙併 #Tokacitist	豆仁冬瓜 冬瓜Q紅蘿蔔履壓肉絲S毛豆履歷煮	有機 蔬菜	藥膳湯 <sup>豆薯Q排骨S</sup>	5. 7	2. 3	2	2. 6	739
14 3	£	燕麥飯	椰香咖哩雞 雞TS馬鈴薯Q紅蘿蔔履歷-煮	★蛋香高麗 #蛋(高麗菜)紅蘿蔔履歷.炒	★鍋燒什錦 <sup>筍T麵輪紅蘿蔔履歷燒</sup>	有機	★南瓜濃湯 南瓜Q紅蘿蔔履歷雞蛋Q	5. 7	2. 3	2	2. 7	743
	Ī		P					1				
17 -		胚芽米飯	肉骨茶燉肉 肉丁s軟骨丁S蘿蔔Q紅蘿蔔履歷-燉	★鮮燴黃瓜 黄瓜Q魚丸S玉米粒Q紅蘿蔔履歷-煮	★客家小炒 Fflggsff葉Q乾鱿魚-炒	產銷履歷	金針雞湯 乾金針T雞丁S木耳Q	5.6	2. 4	2	2. 6	739
18 =		什穀米飯	白醬雞丁	★紅蘿蔔炒蛋 <sup>雞蛋Q紅蘿蔔履歷-炒</sup>	★雪蓮子麵筋 <sup>油泡雪蓮子乾香菇-煮</sup>	有機 蔬菜	時蔬味噌湯 <sup>高麗菜Q紅蘿蔔履歷</sup>	5. 6	2. 4	2	2. 7	744
19 =	=	茄汁螺旋麵	香酥豬排×1	★芋泥包 <sup>芋泥包s.蒸</sup>	蔬炒彩絲 海帶絲木耳Q紅蘿蔔履歷芹菜Q-炒	季節青菜	奶香紅豆湯 紅豆履歷Q圓奶粉	5. 5	2. 4	2	2. 7	737
20 2	四	糙米飯	香滷雞腿x1	★白菜滷 大白菜Q肉緣S蝦米乾香菇煮	★糖醋黑輪	有機 蔬菜	時瓜排骨湯 青木瓜の排骨S	5. 6	2. 4	2	2. 6	739
21 3	£ī	麥片飯	★茄汁魚丁 魚TQ馬鈴薯Q紅蘿蔔履歷-燒	★滷蛋肉末 #蛋®ぬ肉s-滷	拌雜菜 <sup>冬粉黄豆芽O海帶芽紅蘿蔔履歷-炒</sup>	有機 蔬菜	★筍香羹湯 新T木耳Q維蛋Q紅葉葡履歷魷魚羹S	5.8	2. 5	2	2. 5	756
		小米飯	塔香鍋燒雞	彩繪玉米	蒜炒高麗	產銷履歷	海帶排骨湯	5. 7	2. 3	2	2. 6	739
24 -		燕麥飯	#TS豆薯Q煮 <b>筍香滷肉</b>	玉米粒Q紅蘿蔔履壓小黄瓜Q煮  ★蒸蛋  ****  ***  ***  ***  ***  ***  **	高麗菜Q培根S紅蘿蔔履歷-炒	有機	海帶結排骨S 薑絲冬瓜湯	5. 6	2. 4	2	2. 8	748
26 =	=	炒 飯	肉丁S豬剛丁S筍T-滷 鹽燒翅小腿×2	<sup>雞蛋O-蒸</sup> 蒜蓉蘿蔔糕 <sup>蘿蔔糕煮</sup>	白菜肉片	季節青菜	冬瓜Q肉絲S	5.8	2. 3	2	2. 7	750
27		香Q白飯	如 <b>哩豬</b> 肉丁S南瓜紅蘿蔔履歷-煮	★什錦獅子頭 獅子頭S玉米粒の銀羅の紅蘿蔔履歷-煮	木耳蒲瓜 蒲瓜の木耳の紅蘿蔔履歴素	有機 蔬菜	大頭菜雞湯	5. 7	2. 4	2	2. 6	746
28 3		胚芽米飯	香酥雞腿×1	瓜仔肉燥	#香大根燒 蘿蔔Q紅蘿蔔履歷香菇Q蒟蒻小卷柴魚片-煮	有機蔬菜	★小魚味噌湯 豆腐小魚干	5.6	2. 4	2	2. 7	744
				本廠全面使用非基改黃豆製品及			營養自	ns 6	引索	14	-A1 /-	A die

\*本廠一律使用國產豬肉.雞肉(含再製加工品)。 \*三章1Q豆奶日:11/26(三)。

(S): CAS\_台灣優良農產品標章 (Q):溯源農糧產品 (T):產地-台灣

※過敏源資訊:本菜單含「蛋類、麩質穀物及其製品、大豆製品、魚類及其製品、甲殼類及其製品、乳製品」,菜名以★標 示含有過敏原,對其過敏體質者請詳閱菜單。