

新竹市北區載熙國民小學校營養午餐 110年3月份菜單(葷)

日期	星期	主食	副食一	副食二	副食三	湯品	水果/ 牛奶	營養成分(份數)						熱量 (仟卡)			
								糖類	蛋白質	纖維	水果	油脂	乳品				
1	一	補 假															
2	二	五穀飯	糖醋雞丁 <small>骨腿丁, 馬鈴薯, 蕃茄, 蕃茄醬</small>	珍菇甘藍 <small>高麗菜, 鮑魚菇, 紅蘿蔔, 生木耳</small>	青菜 <small>當季時蔬</small>	紅茄蛋花湯 <small>蕃茄, 洋蔥, 洗選蛋</small>		5	2.2	1.7		2.5	670				
3	三	豚骨拉麵+青菜+香酥可樂餅										5	2.5	1.5	3.0	710	
<small>白蘿蔔, 青蔥, 蒜頭, 紅蔥頭, 肉片, 紅蘿蔔, 豆芽菜, 豆瓣醬, 手打烏龍麵, 可樂餅料 當季時蔬</small>																	
4	四	小米飯	金黃炸雞翅 <small>炸雞翅</small>	圃香干丁 <small>小干丁, 菜圓, 梅乾菜</small>	青菜 <small>當季時蔬</small>	南瓜濃湯 <small>南瓜, 洗選蛋, 紅蘿蔔, 奶水</small>		5	2.1	1.7		3.0	685				
5	五	糙米飯	玉米炒蛋 <small>玉米粒, 紅蘿蔔, 洗選蛋</small>	魚香粉絲 <small>生粉, 生木耳, 紅蘿蔔, 海菜菜, 生干菜, 韭菜, 魚露</small>	青菜 <small>當季時蔬</small>	紅豆紫米湯 <small>紅豆, 紫米, 二砂</small>		5.3	2	1.5	1	2.5	731				
8	一	糙米飯	梅干扣肉 <small>梅干菜, 絞肉, 筍干</small>	鮮炒大瓜 <small>鮮瓜, 紅蘿蔔, 生木耳</small>	青菜 <small>當季時蔬</small>	紫菜蛋花湯 <small>紫菜, 洗選蛋</small>	鮮奶 <small>(竹光)</small>	5	2.1	1.7		2.5	663				
9	二	燕麥飯	和風雞丁 <small>骨腿丁, 洋蔥, 紅蘿蔔, 味琳</small>	干絲花椰 <small>花椰, 紅蘿蔔, 白干絲</small>	青菜 <small>當季時蔬</small>	肉骨茶湯 <small>排骨丁, 白蘿蔔, 肉骨茶包</small>		5.1	2.1	1.7		2.5	670				
10	三	茄汁肉絲炒飯+關東煮+玉米濃湯										5	2	1.5	3.0	673	
<small>鮮菇, 蕃茄, 洋蔥, 馬鈴薯, 肉絲, 蕃茄醬 當季時蔬 玉米粒, 奶水, 馬鈴薯, 紅蘿蔔, 洗選蛋</small>																	
11	四	紫米飯	金黃鑲肉 <small>玉米粒, 洋蔥, 絞肉</small>	沙茶芽菜 <small>豆芽菜, 紅蘿蔔, 生木耳</small>	青菜 <small>當季時蔬</small>	鮮筍排丁湯 <small>竹筍, 排骨丁</small>		5.2	2.1	1.5		2.5	672				
12	五	糙米飯	蠔汁白菜豆腐煲 <small>大白菜, 豆腐, 洗選蛋, 香菇, 蠔油</small>	鮮蔬咖哩 <small>花椰菜, 馬鈴薯, 紅蘿蔔, 咖哩</small>	青菜 <small>當季時蔬</small>	QQ圓甜湯 <small>地瓜, 地瓜圓, 二砂</small>		5.1	2	1.6	1	2.5	720				
15	一	糙米飯	洋芋燉肉 <small>馬鈴薯, 紅蘿蔔, 肉角</small>	芹菜三絲 <small>芹菜, 海帶絲, 白干絲</small>	青菜 <small>當季時蔬</small>	青蔬蛋花湯 <small>鮮蔬, 洗選蛋</small>		5.1	2.1	1.6		2.5	667				
16	二	麥片飯	日式親子丼 <small>骨腿丁, 洋蔥, 洗選蛋, 青蔥</small>	浮水魚羹 <small>大白菜, 黑木耳, 紅蘿蔔, 魚羹</small>	青菜 <small>當季時蔬</small>	玉米海結湯 <small>玉米粒, 海帶結</small>		5	2.1	1.7		2.5	663				
17	三	咖哩炒烏龍麵+青菜+蒜味肉羹										5	2	1.5	2.5	0.8	770
<small>烏龍麵, 高麗菜, 肉絲, 豆芽菜, 韭菜, 紅蘿蔔, 紅蔥頭 當季時蔬 鮮筍絲, 紅蘿蔔, 魚羹, 生木耳, 洗選蛋</small>																	
18	四	五穀飯	沙茶魚丁 <small>凍豆腐, 魚丁, 九層塔</small>	黃瓜香絲 <small>大黃瓜, 紅蘿蔔, 木耳</small>	青菜 <small>當季時蔬</small>	榨菜粉絲湯 <small>榨菜, 粉絲</small>		5.1	2.1	1.7		2.5	670				
19	五	糙米飯	蕃茄炒蛋 <small>洋蔥, 蕃茄, 洗選蛋</small>	四寶辣醬 <small>小干丁, 三色丁, 紅蘿蔔, 馬鈴薯</small>	青菜 <small>當季時蔬</small>	冬瓜米苔目湯 <small>冬瓜塊, 米苔目, 二砂</small>		5.2	2	1.6	1	2.5	727				
22	一	糙米飯	醋溜白片 <small>肉片, 豆芽菜, 洋蔥, 彩椒</small>	冬瓜四喜 <small>冬瓜, 生木耳, 紅蘿蔔</small>	青菜 <small>當季時蔬</small>	沙茶羹湯 <small>竹筍, 紅蘿蔔, 木耳, 洗選蛋, 沙茶</small>	鮮奶 <small>(竹光)</small>	5	2.1	1.7		2.5	663				
23	二	紫米飯	宮保雞丁 <small>骨腿丁, 1/4豆干丁, 油花生</small>	木須高麗菜 <small>高麗菜, 紅蘿蔔, 生木耳</small>	青菜 <small>當季時蔬</small>	四神湯 <small>芡實, 淮山, 茯苓, 蓮子, 排骨丁, 馬鈴薯</small>		5.1	2.2	1.6		2.5	675				
24	三	古早味鹹粥+香滷豬排+銀絲卷+青菜										5	2.5	1.5	2.5	688	
<small>絞肉, 高麗菜, 玉米粒, 紅蘿蔔 豬排料, 奇蛋, 薑片 銀絲捲料 當季時蔬</small>																	
25	四	小米飯	銀蘿燒肉 <small>五香粉, 肉角, 紅蘿蔔, 白蘿蔔</small>	什錦滷味 <small>甜條, 海帶結, 紅蘿蔔</small>	青菜 <small>當季時蔬</small>	日式海芽湯 <small>海帶芽, 味噌, 豆腐</small>		5.1	2.1	1.6		2.5	667				
26	五	糙米飯	蕃茄豆腐煲 <small>蕃茄, 洋蔥, 豆腐, 洗選蛋</small>	鮮菇麵筋 <small>鮮菇, 麵筋, 鮮蔬</small>	青菜 <small>當季時蔬</small>	奶香珍珠湯 <small>紅茶包, 珍珠粉圓, 奶粉, 二砂</small>		5.2	2	1.7	1	2.5	729				
29	一	糙米飯	醬拌沙茶雞 <small>骨腿丁, 洋蔥, 紅蘿蔔, 沙茶</small>	辣炒干丁 <small>小干丁, 三色丁, 乾辣椒</small>	青菜 <small>當季時蔬</small>	芹香蛋花湯 <small>洗選蛋, 芹菜, 鮮蔬</small>		5.1	2.1	1.5		2.5	665				
30	二	麥片飯	黃金魚排 <small>黃金魚排</small>	小瓜玉米粒 <small>小黃瓜, 玉米粒, 紅蘿蔔</small>	青菜 <small>當季時蔬</small>	涼薯鮑菇湯 <small>涼薯, 鮑魚菇, 芹菜</small>		5	2.1	1.8		2.5	665				
31	三	麵線糊+卡拉雞腿排+刈包+青菜										5	2.7	1.5	2.0	1	830
<small>蚵仔麵線, 魚羹, 洗選蛋, 筍絲, 紅蘿蔔, 肉絲, 木耳, 蝦魚片 刈包, 大芋頭 當季時蔬</small>																	

營養小常識

小黃瓜有抗氧化劑功能，能使人體細胞有抗氧化作用，並使癌細胞生長緩慢，抑制癌細胞四週血管增生而誘導癌細胞死亡。因有水溶性纖維，在腸中可與其他食物一同腐化（發酵），除吸收有用物質外，可縮短在腸中停留。減少腸道致癌機會。含有微量胡蘿蔔素及維他命C加之常拌隨大蒜、薑等食用，形中增強抗癌之多重效應。小黃瓜可生吃、熟食，醃製醬瓜均可，在夏天可降暑氣。小黃瓜在餐份中屬微量供應蔬菜，但因農藥量易處理，清洗容易；所含纖維素中水溶性纖維高，能與其他食物一起（發酵）而生脂肪酸，被腸壁吸收轉送到肝臟內，擔任調節膽固醇的功能；新鮮小黃瓜中有抑制糖類物質轉化為脂肪的丙醇二酸，減少脂肪產生。同時含有豐富的鉀鹽，維他命A，糖類B鈣、磷、鐵、硒是人體不可少的營養物質。