新竹市北區載熙國民小學校營養午餐 112年 6月 份 菜 單(幼兒園)

日星期期			副食一	副食二	副食三	湯品	午點	營養成分(份數)						熱量
		主食						華祭	蛋白質	裁某	水果	油脂	乳品	(仟卡
1 四	活力水果	五穀飯	鮑菇瓜子肉	白菜焓魚羹	青菜	味噌豆腐湯	麵線糊	5	2. 2	1.7	1	2. 0		708
	水果	- 1,1-2	鮑菇頭, 花瓜, 絞肉	大白菜, 魚羹, 紅蘿蔔, 木耳	當季時蔬	味噌, 豆腐, 柴魚片	紅麵線, 简絲, 木耳, 紅蘿蔔, 洗濯蛋							
2 五	活力水果	小米飯	日式炒蛋	乾鍋油腐	青菜	肉絲筍片湯	鮮奶+堅果	5	2. 2	1.7	1	1.5	1	835
	水果	蔬食日	洋蔥,素火腿,洗選蛋	小黃瓜, 鮑菇頭, 豆包, 油豆腐	當季時蔬	肉絲. 简片	鮮奶. 堅果							
5 -	活力水果	糙米飯	南瓜燒雞	鮮菇花椰	青菜	紫菜蛋花湯	紅豆QQ豆花	5	2	1.5	1	1.6		670
	水果		南瓜, 骨腿丁, 香菇	青花菜,生木耳,秀珍菇,紅蘿蔔	當季時蔬	紫菜. 洗選蛋	紅豆. QQ. 豆花				-			
6 =		紫米飯	豆鼓蒸魚	豆干炒毛豆	青菜	蘿蔔貢丸湯	高麗菜包+鮮豆漿	5	2. 2	1.7	1	3. 0		758
	水果		魚排. 薑. 豆鼓	豆干丁, 毛豆仁, 彩椒	當季時藏	白蘿蔔, 貢丸切片, 芹菜	高麗菜包. 鮮豆漿							-
7 =	古早味蛋糕+香甜麥茶		肉燥麵+珍珠丸子+青菜+冬瓜黑輪湯 活力水果 白油鹼、胶肉、超碎黑干丁、鲜菇、洋葱、红葱頭、甜麴醬 珍珠丸子 當季時茲 冬瓜 黑輪 水果							1.6	1	1.5		705
							水果				 			
8 29	活力水果	燕麥飯	三杯雞丁	塔香海根 九層塔, 紅鸌蘭, 海根	青菜	芋頭排骨湯	鍋燒意麵 素鮑.鮮蔬.內絲.洗選蛋	5. 1	2. 1	1.6	1	1.5		682
	~ L L H	1 10 10-												
9 五	活力水果	小米飯	花生麵筋	玉米蒸蛋	青菜	南瓜濃湯	鮮奶+鹹奶油餐包 ^{鮮奶,鹹奶油餐包}	5. 1	2. 1	1.6	1	1.6	1	837
10	活力水果	競食日	花生.鲜菇.麵筋 椰香肉醬	玉米和. 洗選蛋 螞蟻上樹	_{當季時蔬}	南瓜.馬鈴薯.紅蘿蔔.奶水 涼薯排骨湯	珍珠綠豆仙草	5	0.7	1				740
12 -	水果	燕麥飯	馬鈴薯, 絞肉, 紅蘿蔔	冬粉. 高麗菜. 韭菜. 木耳	月 木 當季時蔬	74、 43 77 月 7 8 涼薯. 排骨丁	珍珠,綠豆,仙草	ь	2. 7	1.5	1	2. 0		740
13 =	活力水果	容片飯	番茄燒雞	小瓜甜條	青菜	四神湯	地瓜+麥茶	5	2. 2	1.7	1	1.5		685
10 -	水果	-9-Л W.	洋蔥.馬玲薯.骨腿丁.番茄	小黃瓜. 甜條. 鮑菇頭		芡實,准山,茯苓,蓮子,排骨丁,馬鈴薯	地瓜. 麥茶				•	1.0		
14 =	活力水果	夏威夷炒飯+魚排+青菜+酸辣湯 醬拌貝殼麵							2	1.6	1	1.5		668
	水果		鳳梨.火腿.甜椒.洗選蛋.蔥 當季時蔬 魚排 简练,紅蘿蔔.木耳.素食烏醋 番茄.					5						<u> </u>
15 🗷		五穀飯	麵輪燒肉	鮮炒總匯	青菜	日式海芽湯	雜糧吐司+豆漿冬瓜茶	5. 1	2. 1	1.6	1	1.5		68
	水果	·	肉角, 錘輪, 紅蘿蔔	领瓜,紅蘿蔔,木耳,鮮菇	當季時蔬	白蘿蔔,海帶芽,味噌,麻油	雜糧吐司,冬瓜磚,豆浆					\vdash		
16 五	辛果央位(食品)	小米飯蔵食日	沙茶豆干	蝦米絲瓜	青菜	芋香腐皮湯	活力水果	5	2. 1	1.7	1	1.6		682
			素雞,百頁,黑干,油腐,沙茶	蝦米, 絲瓜, 金針菇	當季時蔬	芋頭, 角螺	水果							
17 六	活力水果	燕麥飯	南洋咖哩雞	干絲三色	青菜	金菇鮮筍湯	鮮奶+堅果	5	2	1.5	1	1.5	1	81
	水果		馬鈴薯,紅蘿蔔,雜丁,椰漿,咖哩粉	海帶絲,紅蘿蔔,白干絲	當季時蔬	金針菇, 笥片, 木耳, 排骨	鮮奶. 堅果		+			-		
19 –	活力水果	糙米飯	韓式燒肉	花菜燴豆腐	青菜	肉骨茶湯	紫米薏仁湯	5	2. 1	1.6	1	1.5		675
	水果		洋蔥, 豆芽, 肉片, 紅蘿蔔, 甜麵醬	花菜, 豆腐, 洗選蛋	當季時蔬	白蘿蔔.排骨丁.肉骨茶包	紫米. 薏仁		 	-		<u> </u>	\vdash	₩
20 =		紫米飯	香酥雙拼	角螺炒甘藍	青菜	玉米蛋花湯	小肉包+糙米漿	5	2. 5	1.5	1	1.6		70
	水果		AT. 召頁 高麗菜.紅蕉蘭. 角螺 當季時級 王米粒. 洗選蛋 小肉包. 餘米聚 炒烏龍麵+滷雞塊+青菜+瓠瓜粉絲湯 日式關東煮											-
21 =	活力水果	次。局 尾 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一						5. 1	2. 1	1.6	1	1.5		68
22 😕		放假一天												
23 五		放假一天												
26 -	活力水果	糙米飯	梅干扣肉	冬瓜滷	青菜	當歸麵線湯	綠豆薏仁牛奶	5	2	1.7	1	1.5	0.4	73
	水果	1.0.11.12.0	梅乾菜, 絞肉, 笥干	冬瓜, 小紅莓, 木耳, 魚露	當季時蔬	紅麵線,高麗菜,當歸	綠豆, 薏仁, 牛奶							<u> </u>
27 =	活力水果	麥片飯	義式燒雞	白菜滷	青菜	紅棗青木瓜湯	乾拌水餃	5. 1	3	1.5	1	1.6		752
	水果		骨腿丁. 馬鈴薯. 番茄	大白菜,紅蘿蔔,生木耳.	當季時蔬	紅棗. 青木瓜. 排骨	水餃*5							-
28 ≡		小米飯	_ , ,,	筍乾燒凍豆腐	青菜	香菇雞湯	玉米痩肉粥	5	2. 2	1.7	1	1.6		69
	水果	蔬食日	百頁, 花椰菜, 玉米裁, 鮑菇頭	育乾. 海带结. 凍豆腐. 紅蘿蔔		香菇,鲜蔬,骨腿	玉米, 洗選蛋, 絞肉		-			+		\vdash
29 🗷		五穀飯		涼薯脆條	青菜	鮮茄蔬菜湯	味噌拉麵	5. 1	2. 1	1.7	1	1.5		68
	*** 江 七 山 田		肉片,洋蔥,洗選蛋,柴魚片	豆著.豆干片.彩椒 麵+麥克雞塊+ *	当季時藏	番茄. 鮮蔬 业、黄、旦	味噌,自油麵,肉絲,解蔬,玉米粒 治 伯 疋 坐							\vdash
30 五	活力水果	白油	加 丌 我 入 剂				海綿蛋糕	5	2	1.5	1	1.5		65
	次					為國產在地食材	1年4月五日		1	1	1	1		\vdash

本菜單使用之豬肉皆為國產在地食材