	4-1-10-4-	つせききは	<b>以去44</b> 了妹	かまらせ	<b>≠</b> 1818	中共多省				
期	主食	主菜	副主菜	副菜		96	附品	全穀競権	整 施 票 题 (1分)(1分	환 물 kcal
		<b>餐盒 279</b> □ 北安國中		HACO	營養師	衛評參製字第151號 李佩真(營養字第08142號) 內湖區新明路193.195.197號	AN PORTON	OR4		

⊖期	星期	主食	主菜	副主菜	副菜		湯品	附品	全穀鹽樓	型 東 南 重 三	施服	함 을 kcal
ı	III	有機白飯	日式壽喜燒 <sup>洋蔥. 豬肉(燒)</sup>	塔香甜不辣	蝦香白菜 大白菜. 蔬菜. 蝦皮(炒)	<b>有機</b> 蔬菜	香菇雞湯 香菇.蔬菜.雞肉(煮)	鮮乳	7	3 2	. 3	900
2	Ð	小米飯	沙茶豬柳	香烤花枝丸*2 花枝丸(烤)	肉燥豆芽 豬肉.豆蒜菜. 紅蘿蔔(炒)	<b>有機</b> 蔬菜	酸辣湯		7	3 2	: 3	923
3	五	芝麻飯	★黃金魚排*I	火 腿 玉米炒蛋 <sup>火腿. 玉米. 蛋(炒)</sup>	柴杏銀蘿 <sup>蘿蔔.</sup> 旣蘿蔔. 柴魚片(煮)	有機 蔬菜	鮮瓜雞湯 瓜雞肉.蔬菜(煮)		7	3 2	. 4	945
6	1	干丁醡醬麵	★炸豬排* I	海山醬關東煮	脆炒高麗 高麗莱·蔬菜(炒)	標章 青菜	荐菜肉解湯 第豆芽:豬肉:海帶煎(煮)		7	3 2	. 3	923
7	П	香の白飯	馬鈴薯紅燒肉 馬鈴薯·蔬菜·豬肉(滷)	番茄炒蛋 <sup>番茄・蛋(炒)</sup>	炒花椰菜 紅蘿蔔. 花爾菜. 青花菜(炒)	標章	山粉圓甜湯 山粉圓(煮)		7	3 2	3	945
8	Ш	芝麻有機飯	泡菜豬肉	麥克 雞塊 *2 <sub>麥克雞塊(烤)</sub>	海帶三線	有機 蔬菜	筍子雞湯	鮮乳	7	3 2	3	945
q	Ю	麥片飯	蜜汁烤雞翅*	肉香豆腐	鮮菇燴瓜 <sup>菇、瓜(館)</sup>	有機 蔬菜	冬菜粉觯湯		7	3 2	: 3	945
10	五	香Q白飯	雕翅(烤) 三杯雞  九層塔.米面糕.雞肉(炒)	豬肉.豆腐.蔬菜(燒) 糖醋魚條*2 虱目魚條(燒)	豆皮白菜 豆皮. 蔬菜 大6菜(炒)	<b>有機</b> 蔬菜	葉葡大骨湯 蘿蔔大骨湯 蘿蔔.排骨(煮)		7	3 2	: 4	846
13	١	茄 汁 肉 醬 義大利麵	★脆皮雞排* I	<b>毛豆炒蛋</b> <sup>毛豆.蔬菜.蛋(炒)</sup>	肉香豆段 豬肉.豆段. 紅蘿蔔(炒)	標章 青菜	南瓜濃湯		7	3 2	3	923
14	Ξ	玉米飯	韓式炒雞 大戶菜. 年糕. 雞肉(炒)	小魚干片	蝦皮高麗 蝦皮高麗 蝦皮高麗菜 (枠)	標章 青菜	味噌海 芬 蛋 花 湯		7	3 2	: 3	945
15	III	有機白飯	照 <b>燒豬排*</b> I	海路邊豆干	金菇花椰	<b>有機</b> 蔬菜	蘿蔔雞湯	鮮乳	7	3 2	. 4	855
16	Ю	香Q白飯	薑汁燒肉 豬肉.洋蔥(燒)	香烤花枝捲*1	鐵板豆芽 <sup>豆芽菜.木耳.蔬菜(炒)</sup>	有機 蔬菜	大滷湯 豆腐. 木耳. 紅蘿蔔. 豬肉(煮)		7	3 2	3	887
17	五	糙米飯	證爆雞丁 555. 注意. 雞肉(炒)	日式蒸蛋 (蒸)图,纸像类	茄汁洋芋 馬鈴薯.紅蘿蔔(燒)	有機 蔬菜	解豆 西米 露 <sup>緑豆・西谷米(素)</sup>		7	3 2	্ধ	840
20	1	紅藜飯	檸香雞翅* I	豆干溶鮑菇	枸杞冬瓜	標章 青菜	紅類線囊 紅類線。筍、蔬菜(煮)	TAP 豆奶	7	3 2	: 3	857
21	11	黑白芝麻飯	普羅旺斯 家 肉 馬鈴薯. 稻蘿蔔. 豬肉(燒)	★ 海 鮮 花枝排 *I <sup>花枝排(炸)</sup>	腐皮白菜 豆皮.蔬菜.大白菜(炒)	標章	<b>臺級≪瓜湯</b>		7	3 2	. 4	854
22	ш	麥片有機飯	<b>白式咖哩雞</b> 馬鈴薯. 雞肉. 紅蘿蔔(煮)	塔香魚丁 九層塔.水鯊魚丁(燒)	<b>脆炒高麗</b> <sup>蔬菜. 紅蘿蔔. 高麗蔡(炒)</sup>	標章 青菜	玉米濃湯 玉米. 紅麗蘭. 蛋(煮)	鮮乳	7	3 2	3	945
23	0	小米飯	糖醋咕咾肉	洋芋炒蛋 馬鈴薯·蘸菜·蛋(炒)	螞蟻上樹 豬肉.冬粉.蔬菜(炒)	有機 蔬菜	味噌湯 海帶芽. 豆腐(煮)		7	3 2	4	891
24	Б	士福油飯	古早味翅腿*2 <sub>翅小腿(塗)</sub>	粉 <b>怒味噌</b> 米 <b>应甜不辣</b> * <sup>*D#. 甜不辣(燒)</sup>	玉米結頭菜	有機 蔬菜	珍菇什錦湯		7	3 2	3	875
25	☆	香Q白飯	宮保難丁	回鍋干片	羟蘿炒瓜 <sup>紅蘿蔔. 瓜(炒)</sup>	標章	地瓜Q圓 甜湯 場点 地區 (素)		7	3 2	: 3	857
27	-	香Q白飯	照燒醬炒肉片 ※蔥碗肉.蔬菜(炒)	香烤蝦捲* I	香炒花椰 花 <sub>椰菜. 青花菜(炒)</sub>	標章 青菜	薑解海芬湯 臺.海帶芽(煮)		7	3 2	: 3	857
28	=	麥片飯	香海雞翅*	干丁肉燥	雙拼薯條	標章	鮮菇煲雞湯 華. 蔬菜. 雞肉(煮)		7	3 2	. 4	854
29	Ш	糙米有機飯	歐風 奶香 菇菇雞 雞肉. 馬鈴薯. 杏鄉菇. 奶蘿蔔(煮)	泰式冬粉 <sup>冬粉.</sup> 豬肉. <sup>蔬菜(炒)</sup>	金菇炒季豆	有機 蔬菜	羅宋湯	鮮乳	7	3 2	. 3	945
30	9	香Q白飯	★椒鹽魚丁*3	葡汁咖哩肉片 咖哩肉片 馬鈴薯. 飯蘿蔔. 豬肉(煮)	木耳高麗	有機 蔬菜	<b>紅豆麥片湯</b>		7	3 2	. 3	135
31	Б	蔥油雞綿飯	黑椒豬排*1 蜜排(燒) (因市場因東更換菜色,敬請	泡菜年糕	香滷蘿蔔	有機 蔬菜	玉米蛋花湯		7	3 2	. 4	846
<b>-</b>		<u>★</u>	(因市場因素更換菜色,敬語   菜單含有蝦、花生、蛋、	记录   本采单採用非基改 小麥、奶類及柏悶製品。	<ul><li>【土米は日報品★本際末】</li><li>不商合温敏體質合田★本</li></ul>	273年1	別方米良品★ 使用國産涨肉★		—			$\dashv$
			主菜種類(次/月)		主菜食材特性分析(次/月)		副菜食材分析(次/月)		世分析(	次/F		耳
豆類 及其製 ○次	品	島肉 及海鮮	豬肉	雞肉	生鮮食材 23次	調理 食品 シ肉類	其他	作物		$\downarrow$	超湖	
OX		3.%	口次	11次	23.2	O\$ 32	5≵	5次			42	