上將食品110年12月

三峽國小

: kh9305@gmail.com 直合其過數體質者食用 *全面使用非基政玉米及豆製品* ◎營養師:金變晴(營字 8969 號 本公司所使用之生鮮豬肉及其製品來源全面使用國產豬肉 附餐 全裁 丘魚 蔬菜 油脂 主食 塔香 玉米飯 壽喜燒肉片 五味醬雞丁 赤肉羹湯 5.5 2.3 2.3 2.4 1 = 鮑菇百頁 豬肉.洋蔥.金針菇-燒 雞肉.蘿蔔.彩椒-煮 雙色蘿蔔.肉絲.蔬菜.雞蛋 沙茶肉絲炒麵 烤翅小腿 黄金薯餅 白菜滷 羅宋湯 5.7 2.2 2.1 2.5 麵條,豬肉絲,高麗菜,蔬菜 翅小腿 X2-烤 薯餅 X2-炸 白菜,蘿蔔,木耳,豆皮-煮 番茄,洋蔥,鮮菇,芹 客家小炒 花生海結 玉米蛋花湯 結米飯 味噌豚肉 五 豆干. 豬肉絲. 魷魚耳. 芹-炒 産蔔.海帶結.花生.條豆-煮 白米. 糙米 豬肉.小黃瓜.蘿蔔-煮 玉米. 雞蛋. 青蔥 燕麥飯 和風雞丁 粉紅醬鍋物燒 枸杞南瓜 金針排骨湯 (高) 白米. 燕麥 雞肉. 鮑菇. 毛豆-煮 魚蛋.蘿蔔.竹輪-煮 南瓜. 玉米. 枸杞-煮 湯排. 金針菇. 金針花 香菇蒸蛋 鮮菇結菜 玉米濃湯 小米飯 奶香豆腸 墨西哥麵包 白米,小米 豆腸, 絞肉, 洋芋, 蘿蔔-燒 雞蛋. 香菇-蒸 結頭菜,蘿蔔,鮮菇-炒 玉米, 洋芋, 蘿蔔, 雞蛋 海芽蛋花湯 紅扁豆飯 芹香銀芽 泰式燒雞 芊頭燒豬 Ξ 雞肉,洋蔥,紅椒-煮 豬肉. 芋頭. 鮑菇. 青蔥-燒 豆芽菜.芹菜.蘿蔔-炒 白米. 紅扁豆 雞蛋.蘿蔔.海芽 茄汁肉醬 蜜汁豬排 雞柳條 花椰彩蔬 鮮瓜雞湯 5.5 2.3 2.1 2.4 9 四 義大利麵 (高) 花椰菜.蘿蔔.木耳-煮 雞柳條 X2-炸 鮮瓜. 雞肉. 薑 豬排-燒 炒高麗菜 腰果玉米雞 鮮菇燒肉片 豆腐味噌湯 白飯 2.2 10 雞肉. 玉米. 腰果-燒 肉片. 鮮菇. 木耳. 蔥-煮 高麗菜,蘿蔔-炒 鳳梨雞湯 芝麻飯 韓式泡菜豬 洋蔥炒蛋 塔香海根 5.5 2.3 2.2 2.5 13 (高) 豬肉, 自製泡菜(不辣), 金針菇-煮 雞蛋. 洋蔥. 紅蘿蔔. 毛豆-炒 海根,蘿蔔,九層塔-炒 鳳梨, 蔭鳳梨, 結頭菜, 雞肉 麻香花生 炸棒棒腿 酥烤小餡餅 紅絲高麗 芹珠蘿蔔湯 2.2 14 肉絲油飯 高麗菜. 木耳. 蘿蔔-炒 棒棒腿 X2-炸 豬肉餡餅 X2-烤 蘿蔔.肉絲.芹 糯米. 白米. 肉絲. 香菇. 花生. 麵輪 紫米飯 芊香白菜 番茄蛋花湯 蒜味豬柳 審糖地瓜雞 15 白菜. 蘿蔔. 芋頭-煮 白米. 紫米 豬肉柳. 小黃瓜. 紅蘿蔔-炒 雞肉. 地瓜-燒 番茄.雞蛋.蔬菜 珍菇鮮瓜 白飯 芝麻照燒魚 香菇肉燥貢丸 大滷湯 2.3 16 νq (高) 鮮瓜. 秀珍菇. 木耳-煮 魚肉.洋蔥.芝麻-燒 小貢丸. 絞肉. 香菇-煮 糯米雞湯 薏仁飯 乾鍋雞丁 蒜酥條豆 滷肉排 2.2 2.2 2.3 17 白米. 薏仁 豬肉排-滷 雞肉.洋芋.青蔥-燒 條豆. 蒜酥. 蔬菜-炒 洋芋. 糯米. 雞肉. 枸杞 小麥飯 烤椒鹽薯瓣 鮮菇冬瓜湯 柚香雞腿 韭花干片 2.4 2.1 2.3 雞腿-烤 洋芋辮 X4. 椒鹽-烤 豆干. 韭菜花. 蘿蔔-炒 冬瓜. 湯排. 鮮菇. 薑絲 聖誕奶香白醬 雲耳高麗 炸豬排 玉米炒蛋 冬至湯圓 水果 2.2 2.2 2.5 21 _ 螺旋麵 湯圓.豬絞肉.鮮菇.白菜.芹 豬排-炸 雞蛋. 玉米. 蘿蔔. 蔥花-炒 高麗菜, 木耳, 蘿蔔-炒 雙色花椰 鮮茄雞丁 榨菜肉絲湯 小米飯 薑汁燒肉 白米. 小米 雞肉.番茄.豆薯-煮 豬肉片.洋蔥.金針菇.薑-燒 白綠花椰.蘿蔔-炒 肉絲. 鮮菇. 榨菜 地瓜飯 醬燒黑豆干 虎皮蛋 荔炒扁蒲 關東煮湯 蜂蜜麵包 23 黑豆干.蘿蔔.絞肉.青蔥-炸 白飯 香滷雞翅 烤雞腿肉捲 菇燒蕪菁 薏仁排骨湯 24 結頭菜,鮮菇,木耳-燒 白米 雞翅-滷 雞腿肉搖-烤 洋芋, 薏仁, 湯排 五穀飯 塔香肉羹 香蒜海茸 筍片雞湯 咖哩豬 (高) 白米, 五穀米 豬肉.洋芋.蘿蔔-煮 肉羹. 花椰菜. 木耳. 九層塔-炒 海茸, 肉絲, 蒜-炒 雞肉,竹筍,鮮菇 麥片飯 照燒魚排 墨西哥燉肉 鮮味燒瓜 海芽味噌湯 28 肉片. 番茄. 洋蔥. 墨西哥香料-煮 鮮瓜. 鮮菇. 蘿蔔-煮 豆腐.海芽.小魚干 白米. 麥片 魚排-燒 酸菜鴨湯 紅扁豆飯 醍醐滷肉 審汁豆干雞 木耳白菜 5.5 2.4 29 Ξ 大白菜. 木耳. 蔬菜-煮 白米. 紅扁豆 豬肉.蘿蔔.青豆-滷 雞肉. 四方豆干. 芝麻-燒 鸭肉,酸菜,川菜,粉絲 蕈菇肉茸 香滷雞翅 玉米布丁酥 螞蟻上樹 刈菜排骨湯 蛋炒飯 玉米布丁酥 X2-炸 高麗菜,粉絲,絞肉,蔬菜-炒 刈菜,鮮菇,湯排