

榮彬114年10月菜單 明德國中



養養師:林易珠(養養字號第006917號) ◎酸辣湯 醬燒豬排x1 焗醬燉雞 雙色花椰 白飯 = 青菜 雜肉(主)、時菇/樹 板豆腐、時蔬、雞蛋 豉汁肉柳 白菜炒年糕 糙米飯 酸甜雞 綠色 ◎海芽蛋花湯 青菜 雞肉、時蔬/炒 大白菜(主)、年糕、時蔬/ 彩蔬銀芽 羅宋湯 脆瓜燒雞 雜糧飯 肉末豆腐 2.8 水果 77 青菜 中秋節 泡菜肉片 香燒雞排x1 鮮筍肉絲 味噌湯 綠色 白飯 保久乳 = 青菜 豬肉(主)、時茲/燒 竹筍、豬肉、時蔬/炒 板豆腐、味噌、時蔬 咖哩粉絲 山粉圓甜湯 白飯 梅干扣肉 BBQ翅小腿×1 綠色 29 Ξ 青菜 豬肉(主)、梅干菜/燒 雞肉(主)/滷 冬粉、時蔬、絞肉/炒 山藤剛 ◎蒲燒鯛魚×1 南瓜油腐 三杯雞 蘿蔔湯 糙米飯 綠色 水果 2.2 2.8 雙十節 五 香鬆飯 壽喜燒豬 海芽薑絲湯 ★鹽酥雞×3 佛跳牆 2.8 青菜 大白菜(主)、時蔬、豬肉/炒 叉燒肉×3 大溪黑豆干 地瓜甜湯 白飯 咖哩雞 果汁 -青菜 滷三節翅x1 冰糖燒豬 什錦高麗 大瓜湯 綠色 白飯 青菜 三節翅/油 豬肉(主)、時菇/滷 甘藍(主)、時葫/炒 糙米飯 醬燒豬排x1 ◎肉燥滷蛋x1 木須瓠瓜 綠色 柴魚鮮蔬湯 水果 16 四 瓠瓜(主)、木耳、豬肉/炒 雞塊×1薯條×3 義大利麵 蜜汁雞排×1 西西里肉醬 ◎玉米濃湯 2.2 2.8 2.9 水果 青菜 綠色 玉米鮮蔬湯 ★炸豬排×1 椰香燉雞 麻婆豆腐 ◎芝麻飯 2.9 20 青菜 肉骨茶湯 蘿蔔燒豬 ◎香蔥炒蛋 高麗炒寬粉 保久 白飯 21 = 青菜 蠔油雞丁 金菇絲瓜 綠色 肉燥咖哩 白飯 筍香湯 22 Ξ 青菜 豬肉、時蔬、咖哩粉/燒 絲瓜(主)、金針菇/燒 彩蔬四季 ◎椒鹽魚丁 糙米飯 照燒肉片 椰香西米露 水果 光復節補假 24 五 筍香燒肉 紫菜湯 地瓜飯 麥香雞×1 螞蟻上樹 TAP 綠色 2.7 青菜 豆漿 甘藍(主)、冬粉、時蔬/炒 無骨排骨酥×2 什錦銀芽 塔香燒雞 綠色 ◎大滷湯 白飯 2.2 28 = 果汁 青菜 雞肉(主)、時蔬、九層塔/燒 板豆腐、時蔬、雞蛋 蒜香雞 關東煮 白飯 綠色 咖哩豬 ◎味噌小魚湯 0 青菜 味噌、板豆腐、小魚、時蔬 蒜香燒肉x3 腐燒肉燥 綠色 白飯 滷烤雞腿×1 ◎玉米蛋花湯 水果 30 四 洋蔥豬排Xl ◎玉米炒蛋 鴻喜菇高麗 雞絲飯 綠豆湯 水果 6 2.9 1.9 3

※本菜單含有堅果、海鮮、蝦、花生、奶製品、蛋及蛋製品,不適合其過敏體質者食用
※本菜單內有擔率含有骨頭、备制,田級時結,以今田、如明顯母。

主菜種類(次/月)			主菜食材特性分析(次/月)		其它分析(次/月)	
水產品	雞肉	豬肉	生鮮食材	調理食品	★油炸品	甜湯
2次	9次	9次	20次	0次	2次	4次