榮彬食品有限公司
台北市士林區福港街110巷1弄2-1號
電話:(02)2882-2374-6

營養師:林易璋(營養字號第006917號)

榮彬115年2月菜單 明德國中

本店豬原料 原產地 台灣

日期	星期	主食	主菜1	副菜1	副菜2	青菜	湯品	副品	全穀雜糧	豆魚蛋肉	蔬菜(份)	油脂(份)	乳品(份)	熱量(大卡)
1	一	香鬆飯 白米、香鬆	筍香扣肉 豬肉(主)、筍/燒	★鹽酥雞x3 雞肉/炸	鴻喜菇高麗 甘藍、菇、時蔬/炒	綠色青菜	蘿蔔湯 白蘿蔔、豬肉		6	2.9	2	2.8	0	814
2	二	白飯 白米	咖哩雞 雞肉、時蔬、咖哩粉/燒	肉絲炒干片 豆干、豬肉/炒	金菇瓠瓜 瓠瓜、菇/炒	綠色青菜	味噌湯 板豆腐、洋蔥、味噌	果汁	6	2.9	1.8	3	1	878
3	三	白飯 白米	香滷雞腿x1 雞腿/滷	肉燥油腐 豆腐、豬肉/燒	綜合滷味 白蘿蔔(主)、時蔬/燒	綠色青菜	◎大滷湯 豆腐、時蔬、雞蛋		6	3	2	3	0	830
4	四	雜糧飯 白米、雜糧米	蜜汁雞排x1 雞排/烤	◎蕃茄炒蛋 雞蛋、蕃茄/炒	白菜滷 大白菜、豬肉、時蔬/炒	綠色青菜	◎海芽蛋花湯 海帶芽、雞蛋、薑	水果	6	2.9	2.2	2.8	1	879

※所有豆類製品及玉米均為非基因改造食品。★表示油炸品。
※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。◎表示過敏源產品。
※本菜單內有機率含有骨頭、魚刺，用餐時請小心食用，細嚼慢嚥。

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
0次	3次	1次	4次	0次	1次	0次