花蓮縣112學年度國民中學11月葷食菜單-馨儂快餐(偏鄉廚房)

			_				, 0			4 4 = = >4 -	V >1-		7	V . V	, , , , , , ,								
日期	星期	循環			主菜	明細	副菜一	明細	副菜二	明細	時蔬	明細	湯品	明細	附餐1	附餐2	穀/份	豆/份	蔬/份	油/份	乳/份	果/份	熱量
11/1	Ξ	Ј3	拌飯特 餐	米 糙	蜜汁腿 排	腿排 二砂糖 醬油	拌飯配料	絞肉 洋蔥 胡蘿蔔 冷凍 玉米粒 乾香菇 油蔥酥	蛋香甘藍	雞蛋 甘藍 大蒜	時蔬	蔬菜 大蒜	時瓜排骨 湯	時瓜 胡蘿蔔 薑 排骨	水果		5. 2	3. 9	2.1	3. 2	0.0	0.0	848. 2
11/2	四	J4	糙米飯	米 糙 米	筍干滷 肉	豬後腿肉 麻竹筍干 大蒜	海結豆干	海帶結 豆干 大蒜	奶香南瓜	南瓜 胡蘿蔔 奶油(固態)		蔬菜 大蒜	仙草芋圓 湯	仙草凍 芋圓 二砂糖	綜合堅 果		6.8	2.6	1.5	2.4	0.0	0.0	817. 7
11/3	五	J5	芝麻飯	米 芝 麻(孰)	三杯雞	肉雞 豆薯 胡蘿蔔 九層塔 大蒜	螞蟻上樹	豬絞肉 冬粉 時蔬 乾木 耳 大蒜	肉絲季豆	豬後腿肉 冷凍菜豆(莢) 胡 蘿蔔 大蒜	時蔬	蔬菜 大蒜	時蔬小魚 湯	時蔬 小魚乾 薑	旺仔小 饅頭	有機豆 奶	6. 2	3. 1	2. 1	2.8	0.0	0.0	840.8
11/6	_	K1	白米飯	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		豬後腿肉 麵輪 胡蘿 蔔 大蒜	肉絲花椰		塔香海根	海帶根 胡蘿蔔 大蒜 九層	時蔬		芹香魚丸	芹菜 魚丸	保久乳		5. 0	3. 2	2. 1	2.8	0.0	0.0	770. 5
11/7	=	К2	糙米飯	米 糙	鹹酥雞		乾煸季豆		鮮菇豆腐	豆腐 金針菇 豬絞肉 大蒜	時蔬		時蔬蛋花	時蔬 雞蛋 薑	果汁		5. 0	3. 9	1.8	3. 0	0.0	0.0	823. 7
11/8	Ξ	K S	米粉特	不 业 扒	椒鹽魚	魚排	杜黎亚北	74 July 2011	4- 白錐丝	的雜副 白蘿蔔 胡蘿蔔 豬後腿肉 大蒜	時蔬		沙茶魷魚	阿根挺觥 脆 筍 時蔬 胡蘿	水果		2. 2	2. 9	2. 0	3. 0	0.0	0.0	560. 1
11/0	_	КО	餐		371							大蒜	类	蔔 沙茶醬	水 米		2. 2	2. 9	2.0	5. 0	0.0	0.0	500. 1
11/9	四		糙米飯	米	香滷肉 排	内排	肉絲白菜	豬後腿肉 結球白菜 乾 木耳 胡蘿蔔 大蒜	香滷油腐	四角油豆腐 麻竹筍干 胡蘿蔔 大蒜 滷包	時蔬	蔬菜 大蒜	綠豆牛奶 湯	綠豆 全脂奶 粉 二砂糖	海苔		5.8	2.7	1.9	2.5	0.3	0.0	806. 4
11/10	五	К5	麥仁飯	米 大 麥仁	豆辮雞 丁	肉雞 豆薯 胡蘿蔔 大蒜	回鍋豆干	豆干 甘藍 乾木耳 大蒜	紅仁炒蛋	雞蛋 胡蘿蔔 大蒜	時蔬	蔬菜 大蒜	味噌魚皮 湯	乾裙帶菜 味噌 薑 虱目魚 皮	綜合堅 果	有機豆 奶	5. 2	4.1	1.9	3. 2	0.0	0.0	862. 0
11/13	-	L1	白米飯	米	花生肉 片	豬後腿肉 油花生 胡 蘿蔔 時蔬 大蒜	豆包花椰	豆包 冷凍青花菜 紅蘿 蔔 大蒜	蛋香冬粉	雞蛋 冬粉 蔬菜 乾木耳 大蒜	時蔬	蔬菜 大蒜	時蔬小魚 湯	時蔬 小魚乾	旺仔小 饅頭		6. 2	2.5	2.3	2.6	0.0	0.0	793. 3
11/14	=	L2	糙米飯	米 糙 米	照燒雞	肉雞 洋蔥 胡蘿蔔 醬油 二砂糖	關東煮	四角油豆腐 白蘿蔔 胡蘿蔔 紫魚片	絞肉甘藍	豬絞肉 甘藍 大蒜	時蔬	蔬菜 大蒜	海芽針菇 湯	乾裙帶菜 金 針菇 薑	果汁		5. 0	3.0	2. 4	2. 9	0.0	0.0	766. 5
11/15	Ξ	L3	西式特 餐	麵條	檸檬雞 翅	檸檬雞翅 不動	茄汁肉醬	豬絞肉 馬鈴薯 洋蔥 蕃	肉絲季豆	冷凍菜豆(莢) 豬後腿肉 胡 蘿蔔 大蒜	時蔬	蔬菜 大蒜	玉米蛋花湯	冷凍玉米粒	水果		5. 5	3. 5	1.4	2.6	0.0	0.0	796. 4
11/16	四	L4	糙米飯	米 糙 米	泡菜燒 肉	,豬後腿肉 韓式泡菜 結球白菜 大蒜	時瓜燴貢 丸	時瓜 小貢丸 胡蘿蔔 大蒜	三杯豆干	杏鮑菇 豆干 胡蘿蔔 大蒜 九層塔	時蔬	蔬菜大蒜	紅豆湯	紅豆 二砂糖	綜合堅 果		5.8	3.0	2.3	2. 9	0.0	0.0	816.8
11/17	五	L5	小米飯	米 小		肉雞 馬鈴薯 洋蔥 胡蘿蔔 咖哩粉		海帶根 豬後腿肉 大蒜	香菇蒸蛋		時蔬	蔬菜	時蔬湯	時蔬 排骨 薑	海苔	有機豆 奶	5.6	4.0	1.9	3. 1	0.0	0.0	873. 8
11/20	-	M1	白米飯	米	瓜仔肉	豬絞肉 醃漬花胡瓜 大蒜 乾香菇	蛋香季豆	雞蛋 冷凍菜豆(莢) 大 蒜 胡蘿蔔	螞蟻上樹	豬絞肉 冬粉 時蔬 乾木耳 大蒜	時蔬	蔬菜 大蒜	時瓜湯	時瓜 薑 排骨	旺仔小 饅頭		6. 2	2.5	2.4	2.6	0.0	0.0	798. 2
11/21	=	M2	糙米飯	米 糙 米	香滷腿排		肉絲甘藍		奶香馬鈴 葽	馬鈴薯 胡蘿蔔 奶油(固態)	時蔬		海芽蛋花湯	乾裙帶菜 雞 蛋 薑	TAP豆漿		5. 9	3. 4	1.5	2.6	0.0	0.0	820. 9
11/22	Ξ	М3	拉麵特 黎	拉麵	婚燒冬 瓜封	時瓜 豬後腿肉 胡蘿 蔔 薑 二砂糖	特餐配料	豬後腿肉 綠豆芽 韭菜 香菇絲 油蔥酥	饅頭	饅頭	時蔬		梅乾菜排骨湯	梅乾菜 排骨 白蘿蔔 薑	水果		3.6	2. 5	1.7	3.0	0.0	0.0	619.0
11/23	四	M4	糙米飯	米 糙 米			豆包花椰	豆包 冷凍青花菜 乾木 耳 大蒜	蜜汁豆干	豆干 芝麻(熟) 豆薯	時蔬	蔬菜大蒜	冬瓜珍珠	粉圓 冬瓜糖 碑 二砂糖	果汁		6.0	3. 2	2.0	2.8	0.0	0.0	832. 7
11/24	五	M5	紫米飯	米 黒	金黄魚排		番茄蛋豆 腐	豆腐 大番茄 雞蛋 大蒜番茄醬	西滷菜	豬絞肉 結球白菜 乾香菇 胡蘿蔔 大蒜	時蔬		金針肉絲湯	金針菜乾 豬後腿肉 榨菜	海苔	有機豆 奶	5. 2	3. 2	1.8	2.7	0.0	0.0	771.3
11/27	_	D6	白米飯		1919	副杰叻枫和		副入杯		豆腐 脆筍 乾木耳 大蒜	時蔬	蔬菜 大蒜	針菇蔬湯	金針菇 時蔬薑 豬後腿肉	保久乳		5. 0	3. 2	2. 2	2. 9	0.0	0.0	772. 1
11/28	=	E1	糙米飯	米 糙 米	塔香觥 魚	阿根廷觥 豬後腿肉 時蔬 胡蘿蔔 九層塔 大蒜	- 香炒四色	冷凍玉米粒 馬鈴薯 胡 蘿蔔 豬絞肉 薑	醋溜豆包	豆包 白蘿蔔 胡蘿蔔 乾木 耳 大蒜	時蔬	蔬菜 大蒜	時瓜湯	時瓜 薑 排骨	果汁		5.8	2. 7	2.1	2.6	0.0	0.0	783. 4
11/29	Ξ	N3	泰式特級	米 糙	打拋豬		腐乳高麗菜	甘藍 豬後腿肉 胡蘿蔔 大蒜 豆腐乳	泰式魚丸	魚丸 芹菜 泰式甜辣醬	時蔬	蔬菜 大蒜	紫菜蛋花温	紫菜 雞蛋 薑	水果		5. 0	3. 1	1.9	2. 7	0.0	0.0	756. 0
11/30	四	N4	糙米飯	米糙	咕咾雞 一			雞蛋 結球白菜 胡蘿蔔	銀蘿凍腐	凍豆腐 白蘿蔔 胡蘿蔔 大	時蔬	/ C 101	(9)	乾銀耳 二砂	海苔		5. 0	3. 2	2. 2	2. 9	0.0	0.1	778. 8
※「本産	品含有			<i>/</i> \	,	电加强 八杯		/\^\n		祘 對其過敏體質者食用。」		入祢		裾 杓化									

※「本產品含有甲殼類、芒果、花生、牛奶、蛋、堅果類、芝麻、含麸質穀物、大豆、魚類及亞硫酸鹽類,不適合對其過敏體質者食用。」

¹¹月菜單說明:

^{1.} 每周二、四吃有機蔬菜。 2. 每周五供應有機豆奶。 3. 本店使用國產豬肉。