

# \*\* 逸馨園 \*\* 文青國中 5月份美味菜單

日期	星期	主食	今日主菜	美味副菜		湯品	全穀雜糧(份)	豆魚蛋肉(份)	蔬菜(份)	油脂類(份)	熱量(卡)
5/1	四	香Q白飯	南洋咖哩豬 <small>CAS豬肉, Q馬鈴薯, Q洋葱, Q紅蘿蔔, 咖哩粉(煮)</small>	麥克雞塊*2 <small>CAS雞塊(炸)</small>	翠炒敏豆 <small>履歷敏豆, Q紅蘿蔔(炒)</small>	味噌豆腐湯 <small>非基改豆腐, 柴魚片, 味噌(煮)</small>	5.1	2.4	2.5	2.5	702
5/2	五	香Q白飯	照燒雞丁 <small>CAS雞肉, Q洋葱(炒)</small>	豆腐煲 <small>非基改豆腐, CAS豬肉, Q金針菇(煮)</small>	開陽高麗 <small>Q高麗菜, Q紅蘿蔔, Q木耳, 蝦米(炒)</small>	玉米濃湯 <small>Q非基改玉米, Q紅蘿蔔, Q洋葱, Q蛋, Q馬鈴薯(煮)</small>	5.5	2.5	2.5	2.4	732
5/5	一	小米飯	蒜泥肉片 <small>CAS豬肉, Q洋葱, 蒜(煮)</small>	玉米炒蛋 <small>Q非基改玉米, Q蛋, Q紅蘿蔔(炒)</small>	油腐滷鮑菇 <small>非基改油豆腐, Q杏鮑菇(滷)</small>	紅豆烤奶 <small>履歷紅豆, 奶粉(煮)</small>	5.1	2.4	2.5	2.5	702
5/6	二	招牌炒飯	脆皮雞排 <small>CAS雞肉(炸)</small>	鮮肉包 <small>CAS鮮肉包(蒸)</small>	芹香銀芽 <small>Q豆芽, Q紅蘿蔔, Q木耳, Q芹菜(炒)</small>	酸菜肉片湯 <small>CAS豬肉, 酸菜(煮)</small>	5.5	2.5	2.5	2.4	732
5/7	三	香Q白飯	香烤翅小腿*2 <small>CAS翅小腿*2(烤)</small>	瓜仔肉 <small>CAS豬肉, 脆瓜(煮)</small>	大白滷魚丸 <small>Q大白菜, Q紅蘿蔔, Q木耳, CAS魚丸(煮)</small>	結頭菜排骨湯 <small>Q結頭菜, CAS豬肉, Q紅蘿蔔(煮)</small>	5.5	2.5	2.5	2.4	732
5/8	四	五穀飯	茄汁魚丁 <small>Q魚肉, Q蕃茄, 非基改豆腐(煮)</small>	布丁蒸蛋 <small>Q蛋(蒸)</small>	芝香敏豆 <small>履歷敏豆, 芝麻(炒)</small>	酸辣湯 <small>椰菜, 非基改豆腐, CAS豬肉, 筍, Q紅蘿蔔, Q木耳, Q蛋(煮)</small>	5.5	2.5	2	2.2	711
5/9	五	香Q白飯	洋芋燉排骨 <small>CAS豬肉, Q馬鈴薯, Q洋葱, Q紅蘿蔔(煮)</small>	客家小炒 <small>非基改豆干, CAS豬肉(炒)</small>	蝦香扁蒲 <small>Q蒲瓜, Q紅蘿蔔, Q木耳, 蝦米(炒)</small>	魷魚羹湯 <small>Q大白菜, CAS魷魚羹, 筍, Q紅蘿蔔, Q木耳(煮)</small>	5.1	2.4	2.5	2.5	702
5/12	一	燕麥飯	泰式燒雞 <small>CAS雞肉, Q洋葱(燒)</small>	蔬菜寬粉 <small>Q時蔬, 寬冬粉(炒)</small>	咖哩花椰 <small>CAS花椰菜, Q紅蘿蔔, 咖哩(炒)</small>	時蔬豆腐湯 <small>Q時蔬, Q蛋, 非基改豆腐(煮)</small>	5.3	2.4	2.4	2.3	704
5/13	二	法式白醬麵	蜜汁雞腿 <small>CAS雞腿(烤)</small>	貢丸&甜不辣 <small>CAS貢丸, Q魚輪(炒)</small>	豆皮高麗 <small>Q高麗菜, Q紅蘿蔔, Q木耳, 非基改油片(炒)</small>	綠豆薏仁湯 <small>綠豆, 薏仁(煮)</small>	5.4	2.5	2.4	2.3	718
5/14	三	香Q白飯	沙茶肉片 <small>CAS豬肉, Q洋葱, 沙茶(炒)</small>	菜脯炒蛋 <small>Q蛋, 碎脯(炒)</small>	什錦燴海唇 <small>海唇片, CAS豬肉, Q紅蘿蔔(炒)</small>	大黃瓜湯 <small>Q大黃瓜, Q紅蘿蔔, CAS豬肉(煮)</small>	5.2	2.5	2.4	2.3	705
5/15	四	什穀飯	香香酥炸魚 <small>Q魚肉(炸)</small>	奶香蘑菇肉絲 <small>CAS豬肉, Q洋葱, 洋菇(煮)</small>	鐵板油丁 <small>非基改油豆腐(炒)</small>	巧達濃湯 <small>Q非基改玉米, Q紅蘿蔔, Q洋葱, Q蛋, Q馬鈴薯(煮)</small>	5.5	2.5	2.5	2.4	732
5/16	五	香Q白飯	麻香燉肉 <small>CAS豬肉, 筍(煮)</small>	香烤地瓜薯條 <small>Q地瓜薯條(烤)</small>	白玉三絲 <small>Q白蘿蔔, Q紅蘿蔔, CAS豬肉(煮)</small>	海結肉片湯 <small>海帶結, CAS豬肉, Q紅蘿蔔(煮)</small>	5.4	2.5	2	2.5	717
5/19	一	糙米飯	蜜汁蒲燒鯛 <small>Q蒲燒鯛(蒸)</small>	古早味滷肉 <small>CAS豬肉, 非基改豆干(煮)</small>	紅絲炒蛋 <small>Q蛋, Q紅蘿蔔(炒)</small>	柴魚味噌湯 <small>非基改豆腐, 柴魚片, 味噌(煮)</small>	5.3	2.5	2.4	2.3	711
5/20	二	主廚炒飯	五香雞腿排 <small>CAS雞腿排(烤)</small>	糖醋蝦仁捲 <small>CAS蝦仁捲(燒)</small>	關東煮 <small>Q蘿蔔, Q非基改玉米, Q魚輪, 非基改油豆腐(煮)</small>	榨菜肉絲湯 <small>榨菜, CAS豬肉(煮)</small>	5.4	2.5	2.4	2.3	718
5/21	三	香Q白飯	蔥燒豬排 <small>CAS豬肉, Q洋葱(燒)</small>	玉米絞肉 <small>Q非基改玉米, CAS豬肉(炒)</small>	銀芽三絲 <small>Q豆芽菜, Q紅蘿蔔, Q木耳(炒)</small>	肉羹湯 <small>Q大白菜, CAS肉羹, 筍, Q紅蘿蔔, Q木耳(煮)</small>	5.2	2.5	2.4	2.3	705
5/22	四	薏仁飯	咖哩雞丁 <small>Q雞丁, Q馬鈴薯, Q洋葱, Q紅蘿蔔, 咖哩粉(煮)</small>	蒜香大溪豆干 <small>非基改大溪豆干, 蒜(炒)</small>	蕃茄炒蛋 <small>Q蕃茄, Q蛋(炒)</small>	奶香西米露 <small>西谷米, 奶粉(煮)</small>	5.1	2.4	2.5	2.5	702
5/23	五	香Q白飯	筍香燉肉 <small>CAS豬肉, 筍(煮)</small>	雞塊*2 <small>CAS雞塊(炸)</small>	芋香大白 <small>Q大白菜, Q紅蘿蔔, Q木耳, Q芋頭(炒)</small>	紫菜蛋花湯 <small>乾海帶芽, Q蛋, Q紅蘿蔔(煮)</small>	5.4	2.5	2	2.5	717
5/26	一	什穀飯	三杯雞丁 <small>CAS雞肉, Q九層塔(炒)</small>	香滷四方油腐 <small>非基改油豆腐(滷)</small>	翠炒敏豆 <small>履歷敏豆, Q紅蘿蔔(炒)</small>	筍香肉片湯 <small>CAS豬肉, 筍(煮)</small>	5.4	2.5	2.4	2.3	718
5/27	二	什錦炒烏龍	糖醋豬排 <small>CAS豬排(燒)</small>	五香獅子頭 <small>CAS獅子頭(燒)</small>	高麗三絲 <small>Q高麗菜, Q紅蘿蔔, Q木耳(炒)</small>	芙蓉濃湯 <small>Q非基改玉米, Q紅蘿蔔, Q洋葱, Q蛋, Q馬鈴薯(煮)</small>	5.4	2.5	2.4	2.3	718
5/28	三	香Q白飯	卡拉雞排 <small>CAS雞肉(炸)</small>	茄汁肉醬 <small>CAS豬肉, Q蕃茄, Q洋葱(炒)</small>	什錦鮮瓜 <small>Q大黃瓜, Q紅蘿蔔, Q木耳, CAS豬肉(煮)</small>	風味海結湯 <small>海帶結, Q紅蘿蔔(煮)</small>	5.1	2.4	2.5	2.5	702
5/29	四	紫米飯	味噌燒魚 <small>Q魚肉, 非基改豆腐, 味噌(煮)</small>	洋蔥肉片 <small>CAS豬肉, Q洋葱(炒)</small>	蒜香花椰 <small>CAS花椰菜, 蒜(炒)</small>	珍珠冬瓜茶 <small>薏仁, 粉圓, 冬瓜茶塊(煮)</small>	5.5	2.5	2.5	2.4	732

熱量計算方式：食物份數×每份熱量；每份熱量：五穀根莖類68卡、魚肉豆蛋75卡、蔬菜類25卡、油脂類45卡

※5/13(二)新制三章一Q供應履歷豆奶

\*皆使用非基因改造食材

\*本廠一律使國產豬肉、雞肉(含再製加工品)

營養師:黃玉慧 營養字第007022號