統鮮美食股份有限公司 114年11月份 實踐國民小學菜單

公司地址:新北市三重區中興北街136巷18弄18號 公司電話:02-29990088

	sin	ce 1977			*過敏原	★海鮮類	◎加工品 △泊	h 炸品	營養	師::	杜佩:	珊、	吳郁穎
日期	星期	主食	主菜	副菜1	副菜2	青菜	湯	附餐	全载单 差類 (份)	重魚蛋 肉類 (份)	藏某類 (份)	油脂及 堅果種 子類 (份)	熱量(大 卡)
11/3	週一	小米飯	*宮保雞丁 雞肉 小黃瓜 花生-拌炒	*三杯油腐 油豆腐 杏鮑菇 九層塔-炒	紅片高麗高麗菜 紅蘿蔔-煮	履歷 蔬菜	○★肉羹湯 肉羹 木耳 紅蘿蔔		5. 2	2. 2	2. 1	2. 2	680.5
11/4	週二	*日式烏龍麵 烏龍麵 紅藤蘭 豬肉 木耳拌炒	*★紅燒魚丁 水鯊魚 大白菜 角螺 蔥-煮	*肉茸玉米 豬肉 玉米 豆干-煮	蒟蒻扁蒲	有機 蔬菜	番茄菇菇湯		5. 1	2. 4	2. 2	2. 1	686.5
11/5	週三	白米飯	滷翅小腿*2	*關東煮 白蘿蔔 玉米 油豆腐-煮	海带三絲	履歷蔬菜	南瓜什錦湯		5. 3	2. 3	2. 3	2. 1	695.5
11/6	週四	*薏仁飯 白米 洋薏仁-蒸	*瓜仔肉 豬肉碎瓜豆干-煮	*★吻仔魚炒蛋 吻仔魚 雞蛋-炒	寬粉絲瓜	履歷蔬菜	香菇蘿蔔雞湯香菇 雞肉 白蘿蔔	水果	5. 2	2. 2	2. 1	2. 3	685
11/7	週五	*燕麥飯 白米燕麥-蒸	△椒鹽炸雞翅*1 ^{雞翅-炸}	*起司肉醬洋芋 馬鈴薯 番茄 豬肉 起司緣-烤	三色豆芽 綠豆芽 紅蘿蔔 木耳-煮	履歷蔬菜	玉米海帶湯		5. 1	2.3	2. 3	2. 3	690.5
11/10	週一	白米飯	香滷豬排*1	*五香豆干 豆干 白芝麻-煮	*★開陽白菜 角螺 大白菜 紅蘿蔔 蝦米-煮	履歷 蔬菜	肉骨茶湯 白蘿蔔 金針菇 龍骨		5. 7	1.8	2. 2	2. 1	683.5
11/11	週二	*芝麻飯 黑芝麻 白米-蒸	義式香草烤翅小腿*2 翅小腿-烤	*木耳炒蛋 雞蛋 木耳-炒	彩椒花椰	有機 蔬菜	*黒糖粉圓醇奶		5. 5	1.9	2. 1	2. 1	674.5
11/12	週三	*鮮蔬肉絲炒飯 白米豬肉菜-拌炒	薑汁肉片 豬肉薑洋蔥-煮	竹筍炒肉絲 竹筍豬肉-拌炒	脆炒高麗	履歷蔬菜	山藥玉米湯		5. 6	1.9	2. 2	2. 2	688.5
11/13	週四	糙米飯 ^{白米 糙米-蒸}	△	*◎芹香甜條	薑絲海帶根 海帶根薑紅蘿蔔-煮	履歷 蔬菜	*番茄豆腐湯		5. 3	2.1	2. 1	2. 2	680
11/14	週五	*麥片飯	咖哩豬 豬肉 馬鈴薯 紅蘿蔔-煮	*韭香炒蛋	*麵輪冬瓜	履歷 蔬菜	芹香白玉湯	水果	5. 4	2. 1	2. 1	2. 2	687
11/17	週一	*薏仁飯 白米 洋薏仁-蒸	*△★炸魚薯條*3 魚條 地瓜-炸	*南瓜豆腐煲	脆炒如意芽	履歷蔬菜	榨菜肉絲湯 榨菜 豬肉 龍骨		5. 3	2.3	2. 4	2. 1	698
11/18	週二	紅藜麥飯	醬燒大排*1 豬排-滷	*蜜汁豆干	蒜炒高麗 高麗菜 蒜 紅蘿蔔-拌炒	有機 蔬菜	冬瓜雞湯		5. 1	2. 2	2	2. 2	671
11/19	週三	*海苔香鬆飯 白米 海苔香鬆-蒸	蠔油雞丁 ^{雞肉 洋蔥 紅蘿蔔-煮}	*番茄炒蛋 ^{番茄 雞蛋 蔥-炒}	菇炒結菜	履歷 蔬菜	*鮑菇腐皮湯 菇 角螺 龍骨		5. 2	2.3	2. 1	2. 2	688
11/20	週四	*★海鮮炒麵 麵 蝦仁 魷魚 玉米-拌炒	橙汁肉柳 豬內 洋蔥 橙汁-煮	*◎蒸餃*2 高麗菜豬肉水餃-蒸	蒟蒻黄瓜	履歷 蔬菜	*豆腐味噌湯 板豆腐 海帶芽	豆奶	5. 3	2.4	2	2. 3	704. 5
11/21	週五	白米飯 ^{白米-蒸}	*栗子燉雞 雞肉 馬鈴薯 栗子-煮	螞蟻上樹 ^{冬粉 紋肉 高麗菜 紅蘿蔔-炒}	塔香海茸 海茸 九層塔-拌炒	履歷 蔬菜	黄芽番茄湯 黄豆芽番茄 龍骨	水果	5. 2	2. 2	2. 1	2. 1	676
11/24	週一	小米飯 白米小米-蒸	五香豬排*1 豬排-滷	*起司馬鈴薯蒸蛋 雞蛋 馬鈴薯 起司-蒸	*★鮮燴結頭菜 結頭菜 蝦皮-煮	履歷 蔬菜	*大滷湯 板豆腐 紅蘿蔔 木耳		5. 1	2. 3	2. 2	2. 1	679
11/25	週二	白米飯 ^{白米-蒸}	*麻油雞 雞肉 高麗菜 角螺-煮	*★◎魷魚燒*2 ^{鱿魚燒 柴魚片-拌炒}	雙色味噌蘿蔔	有機 蔬菜	*海芽蛋花湯 海帶芽 雞蛋	水果	5. 2	2. 4	2. 2	2. 2	698
11/26	週三	*燕麥飯 ^{白米 燕麥-蒸}	普羅旺斯燉肉豬肉 馬鈴薯 紅蘿蔔-煮	*△海苔虎皮蛋*1 水煮蛋 海苔香鬆-炸	什錦豆薯絲 ^{豆薯 紅蘿蔔 木耳-煮}	履歷 蔬菜	冬菜竹筍湯		5. 3	2. 3	2. 1	2. 2	695
11/27	週四	蕎麥飯 白米蕎麥-蒸	孜然烤腿排*1	*茄汁豆腐 酱茄 毛豆仁 板豆腐-煮	*海带干絲 海帶絲 豆干絲-煮	履歷 蔬菜	玉米蛋花湯		5. 2	2. 2	2. 4	2. 1	683. 5
11/28	週五	*★古早味油飯 白* 長稿* 内絲 蝦*-井炒	日式白玉燉肉	*鮮蔬麵疙瘩	*奶香花椰 ^{花椰菜 紅蘿蔔 奶粉-煮}	履歷 蔬菜	薑絲南瓜湯 南瓜薑龍骨		5. 2	2.1	2. 1	2. 1	668.5
借註:1.	菜單片	7豬肉及其製品原		<u> </u>			·						

- 2. 菜單中豆製品與玉米均為非基因改造食材。
- 3. 菜單中皆未使用輻射污染食品。
- 4. 本月含有堅果類及其製品之菜色: 宮保雞丁、芝麻飯、海苔香鬆飯、五香豆干、蜜汁豆干、海苔虎皮蛋不適合對其過敏體質者食用。
- 5. 本月含有甲殼類及其製品之菜色:開陽白菜、海鮮炒麵、鮮燴結頭菜、魷魚燒、古早味油飯不適合對其過敏體質者食用。
- 6. 本月含有魚類及其製品之菜色:肉羹湯、紅燒魚丁、吻仔魚炒蛋、炸魚薯條不適合對其過敏體質者食用。
- 7. 本月含有奶類及其製品之菜色:起司內醬洋芋、起司馬鈴薯蒸蛋、奶香花椰、黑糖粉圓醇奶不適合對其過敏體質者食用。