

本公司所使用生鮮豬肉及其調理製品 之來源皆為台灣豬肉 本校未使用輻射污染食品

## 2025年3月菜單 碧華國小 葷食

							<u> </u>	- 6	<u> </u>	<u> </u>			_
日期	星期	主食	主菜	副菜	副菜	青菜	湯	附餐	全穀 発糧	豆魚蛋肉	蔬菜	油脂 堅果 種子	熱量
3	_	白飯	醬燒雞翅X1	菜脯蛋●	清炒扁蒲	產銷蔬菜	鮮菇湯		4.2	2.2	1.7	2.5	614
		白米-蒸	雞翅−燒	蛋. 菜脯. 洋芋. 蔥-炒	扁蒲. 紅蘿蔔-炒		杏鮑菇.金針菇.高麗菜	1					
4	=	蔥油肉燥飯▲	咕咾肉	酸菜黑干▲	甜條黃瓜★	有機蔬菜	豆薯龍骨湯	水果	4.2	3.9	1.5	3. 0	819
		白米. 絞肉. 豆干. 洋蔥. 紅蔥頭-蒸	豬肉. 彩椒. 洋芋-炸	黑豆干. 杏鮑菇. 酸菜-炒	黃瓜. 甜不辣-煮		豆薯. 龍骨	保			$\vdash$	<u> </u>	
5	Ξ	糙米飯	鹽水雞	砂鍋凍腐▲	芋香白菜	產銷蔬菜	紫菜蛋花湯●	久乳	4.6	3.1	1.7	2.3	825
		白米. 糙米-蒸	雞肉. 青花菜. 小黃瓜. 蔥-煮	凍豆腐. 玉米筍. 紅蘿蔔-煮	白菜. 芋頭-燒		紫菜. 雞蛋				H	<u> </u>	
6	四	五穀飯	咖哩豬	飄香滷味	蒟蒻冬瓜	產銷蔬菜	丁香味噌湯★▲	木	4.7	2.1	2.0	2.3	700
_		白米. 五穀米-蒸	豬肉. 洋芋. 紅蘿蔔. 洋蔥-燴	蘿蔔. 貢丸. 玉米段-滷	冬瓜. 蒟蒻-煮		小魚乾. 海根. 海帶芽	$\vdash$			H		
7	五	紅藜飯	豆瓣蒸魚X1★	螞蟻上樹	紅片花椰	產銷蔬菜	藥膳大骨湯		4.6	2.3	2.1	2.4	655
4			水鯊魚. 洋蔥. 蔥. 薑-蒸	冬粉. 豆芽. 絞肉. 高麗菜-炒	青花菜. 紅蘿蔔-炒		結頭菜. 龍骨	H		Н	$\vdash$		Ł
10	-	花生油飯◎★	佛跳牆	炸湯圓◎	黑輪高麗菜★	產銷蔬菜	蘿蔔雞湯	!	5.2	2.1	1.6	3. 0	697
		白米. 糯米. 花生. 香菇. 肉絲. 乾魷魚. 蝦餅-蒸	豬肉. 筍. 香菇. 白菜. 芋頭-燒	紅白小湯圓.花生粉-炸	高麗菜. 黑輪-炒		白蘿蔔. 骨腿丁	-14			Н	_	
11	=	白飯	蜜汁翅小腿X2	茄汁豆腐▲	味噌黃芽▲	有機蔬菜	巧達濃湯●	水果	4.2	2.7	1.5	2.3	698
_		白米-蒸	翅小腿-燒	豆腐.番茄.洋蔥.紅蘿蔔-燒	黃豆芽. 海芽. 味噌-炒		洋芋. 雞蛋				H	<u> </u>	
12	Ξ	小米飯	三杯雞	黑胡椒毛豆莢	金粒青木瓜	產銷蔬菜	大滷湯▲		4.6	2.6	1.5	2.4	663
		白米. 小米-蒸	雞肉. 杏鮑菇. 紅蘿蔔. 九層塔-炒	毛豆莢. 黑胡椒-炒	青木瓜. 玉米-炒		筍絲. 木耳. 豆腐	ļ.,		<u> </u>	$\vdash$	<u> </u>	
13	四	胚芽飯	酥炸花枝排X1★	蔥爆干片▲	菇香結頭菜	產銷蔬菜	玉米段湯	水果	4.6	2.7	1.5	3. 0	757
		白米. 胚芽米-蒸	花枝排-炸	豆干. 洋蔥. 彩椒. 蔥-炒	結頭菜. 杏鮑菇. 紅蘿蔔-煮		玉米段. 龍骨						
14	五	燕麥飯	泡菜燒肉	蒸蛋●	沙茶海絲★	產銷蔬菜	榨菜肉絲湯		4.5	3.1	1.6	2.5	700
Ц		白米. 燕麥-蒸	豬肉片. 泡菜. 白菜. 紅蘿蔔-燒	蛋-蒸	海絲. 薑-炒		榨菜. 肉絲	<u> </u>		┡	$\vdash$	L	L
17	_	糙米飯	麥克雞塊X3	麻婆豆腐▲	蒜味花椰	產銷蔬菜	枸杞牛蒡湯		4.5	2.3	1.8	3. 0	668
		白米. 糙米-蒸	麥克雞塊-炸	豆腐. 絞肉. 三色豆-煮	花椰菜. 蒜-炒		牛蒡. 枸杞						
18	=	麥片飯	紅燒烏魚丁★	玉米炒蛋●	酸菜筍絲	有機蔬菜	冬菜蘿蔔湯	水果	4.8	2.8	1.7	2.5	761
		白米. 麥片-蒸	烏魚. 紅蘿蔔. 白菜. 蒜-燒	蛋. 玉米. 杏鮑菇-炒	筍.酸菜.薑−炒		蘿蔔. 冬菜	保					
19	Ξ	白醬螺旋麵◆●	海苔豬排X1	芋泥包X1◆	金菇高麗	產銷蔬菜	羅宋湯		3.9	2.3	1.5	2.4	716
		螺旋麵.洋芋.三色豆.絞肉-煮	豬排. 海苔粉-燒	豆沙包-蒸	高麗菜. 金針菇-炒		番茄. 洋蔥	ļ.,			$\vdash$		
20	四			魚香寬粉	金粒黃瓜	產銷蔬菜	酸辣湯●▲		5.1	2.4	1.7	2.4	748
		白米. 薏仁-蒸	雞肉. 豆薯. 花瓜. 香菇-燒	寬粉. 豆芽菜. 紅蘿蔔. 絞肉-炒	大黃瓜. 玉米粒-煮		筍絲. 豆腐. 木耳. 蛋			<u> </u>	$\vdash$	<u> </u>	
21	五	白飯	杏片京醬肉柳◎	塔香豆干▲	枸杞冬瓜	產銷蔬菜	青木瓜雞湯		4.0	3.6	1.9	2.5	710
4		白米-蒸	豬肉. 小黃瓜. 洋蔥. 彩椒. 杏仁片-燒	豆干. 九層塔-炒	枸杞. 冬瓜-煮		青木瓜. 骨腿丁	_		<u> </u>	$\vdash$	H	
24	_	紫米飯	咖哩雞	鮑菇百頁▲	香炒海結	產銷蔬菜	四神湯	豆奶	5.3	3.6	1.5	2.4	787
		白米. 紫米-蒸	雞肉. 洋芋. 紅蘿蔔. 洋蔥-燴	百頁. 杏鮑菇. 玉米筍-炒	海帶結. 薑-燒		薏仁. 洋芋. 枸杞	71/2			Н	_	
25	=	炸醬麵(蔬食日)◆▲	炸虎皮蛋X1●	蒸地瓜X1	白菜滷▲	有機蔬菜	玉米濃湯●	水果	4.2	2.0	1.5	3.0	677
		拉麵. 豆干. 小黃瓜. 洋蔥. 紅蘿蔔-炒	蛋. 杏鮑菇-炸	蜜地瓜-蒸	大白菜.香菇.角螺-滷		玉米粒. 雞蛋			<u> </u>	H	<u> </u>	
26	Ξ	白飯	蔥燒魚柳★	起司南瓜洋芋●	塔香茄子	產銷蔬菜	麻油雞湯		4.7	2.3	1.6	2.3	645
		白米-蒸	虱目魚柳. 洋蔥. 彩椒. 紅蘿蔔. 蔥-燒	南瓜. 洋芋. 起司絲-蒸	茄子. 杏鮑菇. 九層塔-炒		冬瓜. 骨腿丁. 薑	ļ.,		<u> </u>	$\vdash$	<u> </u>	
27	四	胚芽飯	壽喜燒肉片	海山醬油腐▲	什錦銀芽	產銷蔬菜	菇菇味噌湯▲	水果	4.7	2.6	1.8	2.5	742
dash		白米. 胚芽米-蒸	豬肉. 洋蔥. 大白菜. 年糕-燒	油豆腐.白蘿蔔.肉羹-煮	豆芽菜. 木耳. 紅蘿蔔-炒		金針菇. 味噌			F	$\vdash$	L	
28	五	燕麥飯	香滷雞排X1	芋香玉米	紅片高麗	產銷蔬菜	黃瓜魚丸湯★		5.2	3. 0	1.5	2.4	735
$\square$		白米. 燕麥-蒸	雞排−滷	玉米. 毛豆. 芋頭-炒	高麗菜. 紅蘿蔔-炒		黃瓜. 虱目魚丸						
31	_	小米飯	烤肉醬燒豬	築前煮	雙色花椰	產銷蔬菜	田園蔬菜湯		4.8	2.0	2.2	2.4	649
Ш		白米. 小米-蒸	豬肉.洋芋.紅蘿蔔-燒	蘿蔔. 杏鮑菇. 玉米段. 毛豆仁-煮	青花菜. 花椰菜-炒		高麗菜. 金針菇. 香菇						
						******** 10 N-04							

<sup>■</sup>本菜單依據「學校午餐食物內容及營養基準」開立・全穀雜糧類 4.5-6.5份、豆魚蛋肉類2-2.5份、蔬菜類1.5-2.0份、油脂與堅果種子類2-2.5份,建議可多提供菜單未提供之食材,以利學生攝取均衡、多樣化之健康飲食。
■愛欣使用玉米及豆製品皆為非基因改造。HACCP廚房:新北市淡水區八勢一街1號/電話:28082036
營養師:蔡侑徵(營養字第008675號)
■本菜單含有魚、蝦、芒果、花生、奶製品、蛋及蛋製品,不適合其過敏體質者食用。
過敏原標示:★海鮮類、●蛋奶類、●堅果類、▲大豆類、◆含麩質之食材
■本月5.19日所發放之飲品為當週週一的數量,週二請假則不另行補發。

Ē	主菜種類(次/月)			主菜食材特性	分析(次/月)	副食材分析 (次/月)	其他分析(次/月)	
豆、蛋及其製品	魚肉及海鮮	豬肉	雞肉	生鮮食材	調理食品	加工食品	油炸品	
1	4	8	8	19	2	6	5	