

莊敬國小 112 年 1 月 3 日至 112 年 2 月 24 日午餐廠商供應表

班級 供餐日期	一、三年級	二、四年級	五年級	六年級	行政及課後照顧
1 月 3 日~1 月 7 日	沅益	全盛	皇佳	國琳	皇佳
1 月 9 日~1 月 19 日	國琳	沅益	全盛	皇佳	全盛
2 月 13 日~2 月 18 日	皇佳	國琳	沅益	全盛	沅益
2 月 20 日~2 月 24 日	全盛	皇佳	國琳	沅益	國琳

# 沅益食品

# 112年1-2月菜單 莊敬國小

日期	星期	主食	主菜	副菜	蔬菜	湯品	附餐	全蛋	豆魚	蔬菜	油類	熱量
1/03	一	小米飯	蒜泥白肉 煮:豬肉S,小黃瓜Q,蒜	洋蔥紅絲炒蛋 炒:洋蔥Q,蛋Q,紅蘿蔔Q	酥炸海鮮丸 炸:海鮮丸S,柴魚片	有機蔬菜	蘿蔔雞丁湯 蘿蔔Q,雞丁S	5.3	2.3	2.2	2.1	693
1/05	四	香Q白米飯	奶香咖哩魚 燒:水鯊S,馬鈴薯Q,紅蘿蔔Q,洋蔥Q	瓜仔肉醬 燒:豬肉S,碎瓜,白蘿蔔Q	芝麻蜜燒黑干 燒:黑豆干,芝麻	有機蔬菜	番茄蛋花湯 番茄Q,蛋Q,豆腐	5.4	2.4	2.2	2.3	717
1/06	五	糙米飯	香酥雞腿 炸:雞腿S	沙茶海根干片 炒:豆干,海帶根,肉絲S	脆炒佛手瓜 炒:佛手瓜Q,杏鮑菇Q,茼蒿	有機蔬菜	竹筍鮮菇湯 筍,香菇Q	5.3	2.3	2.4	2.2	703
1/07	六	香Q白米飯	醬燒豬排 燒:豬排S	肉燥滷蛋 滷:絞肉S,雞蛋S	芋香白菜 煮:白菜S,芋頭Q	有機蔬菜	黃豆芽肉絲湯 黃豆芽Q,肉絲S	5.3	2.2	2.3	2.2	693
1/09	一	蕎麥飯	紅燒嫩肉 燒:豬肉S,油豆腐,海帶	彩蔬花椰菜 炒:彩椒Q,花椰菜S	玉米肉燥 炒:絞肉S,玉米Q,紅蘿蔔Q,洋蔥Q	履歷蔬菜	豆薯雞丁湯 豆薯Q,雞丁S	5.4	2.3	2.4	2.2	714
1/10	二	香Q白米飯	糖醋魚丁 燒:魚丁S,洋蔥Q,彩椒Q	麻婆豆腐 燒:豬肉S,豆腐,蔥	小瓜炒赤肉片 炒:小黃瓜Q,豬肉S	有機蔬菜	綠豆小薏仁 綠豆,小薏仁	5.4	2.4	2.4	2.2	717
1/12	四	紅藜麥飯	粉嫩雞翅 滷:雞翅S	豆腐番茄燴蛋 燴:豆腐,番茄Q,蛋Q	蔬菜粉絲煲 炒:高麗Q,紅蘿蔔Q,木耳Q,冬粉	有機蔬菜	肉骨茶湯 肉骨茶包,蘿蔔Q,龍骨丁S	5.3	2.3	2.3	2.4	709
1/13	五	香Q白米飯	筍乾炆肉角 滷:筍乾,豬肉S,豬腳S	紅醬關東煮 炒:玉米Q,紅蘿蔔Q,油豆腐,白蘿蔔Q	髮菜福州丸 煮:福州丸S,雞蛋Q,髮菜,紅蘿蔔Q	有機蔬菜	結頭菜肉片湯 結頭菜Q,肉片S	5.2	2.3	2.5	2.2	698
1/16	一	香Q白米飯	鐵板磨菇豬柳 煮:香菇Q,豬肉S,胡蘿蔔Q	玉米蒸蛋 炒:玉米Q,蛋Q	彩蔬海鮮捲 燒:海鮮捲S,時蔬Q	履歷蔬菜	肉羹麵線 肉絲S,紅麵線,筍,紅絲Q,木耳Q	5.3	2.2	2.4	2.3	700
1/17	二	茄汁炒麵	鹽酥雞丁 炸:雞肉S,九層塔	豆沙包 蒸:豆沙包S	鐵板豆芽菜 炒:豆芽菜Q,芹菜Q,紅蘿蔔,木耳Q	有機蔬菜	小魚味噌湯 小魚干,豆腐,味噌	5.3	2.2	2.2	2.1	686
1/19	四	小米飯	古早味大排 滷:豬肉S	什錦蒲瓜 炒:蒲瓜Q,香菇Q,魚丸S,紅蘿蔔Q	塔香百頁豆腐 煮:九層塔,百頁豆腐,杏鮑菇Q	有機蔬菜	蔬菜鮮菇湯 香菇Q,金針菇Q,竹筍,肉絲S,紅蘿蔔Q	5.4	2.3	2.2	2.2	705

### 開心放寒假囉!

2/13	一	香Q白米飯	義式香草鮮魚 燒:番茄Q,洋蔥Q,魚丁S	南瓜豆腐煲 燒:南瓜Q,豆腐,絞肉S	脆炒花椰菜 炒:胡蘿蔔Q,花椰菜S	履歷蔬菜	冬瓜肉片湯 冬瓜Q,肉片S,小薏仁	5.3	2.3	2.2	2.2	698
2/14	二	燕麥飯	壽喜燒肉片 燒:洋蔥Q,香菇Q,豬肉S	砂鍋獅子頭 炒:大白菜Q,獅子頭S	咖哩洋芋 煮:洋芋Q,紅蘿蔔Q,毛豆T	有機蔬菜	海帶肉絲湯 海帶,肉絲S,薑絲	5.4	2.4	2.2	2.3	717
2/16	四	地瓜飯	糖醋豬小排 燒:排骨丁S,肉角S,洋蔥Q	蔥爆干片 燒:蔥,豆干,肉絲S	滷味燙 滷:高麗Q,金針菇Q,豆皮	有機蔬菜	八寶甜粥 紅豆T,花生,綠豆,糯米,小薏仁,麥片,桂圓	5.4	2.3	2.1	2.1	698
2/17	五	香Q白米飯	花生滷雞丁 滷:雞肉S,花生	台式脆脯蛋 炒:蛋Q,碎脯	敏豆鮮菇 炒:敏豆T,鴻喜菇Q	有機蔬菜	巧達濃湯 洋蔥Q,西芹Q,洋芋Q,玉米Q	5.3	2.3	2.1	2.3	700
2/18	六	五穀Q飯	黑胡椒鮮肉排 燒:豬肉S	脆薯干丁 煮:豆乾丁,豆薯Q,絞肉S	滷味素雞片 滷:素雞片,酸菜	有機蔬菜	蔬菜粉絲湯 大白菜Q,冬粉,蛋Q	5.3	2.4	2.3	2.1	703
2/20	一	小薏仁飯	馬鈴薯嫩肉 燒:洋芋Q,豬肉S,番茄Q	海帶白干絲 炒:海帶,豆干絲,芹菜Q	菇菇鮮瓜 煮:鴻喜菇Q,大瓜Q,紅蘿蔔Q	履歷蔬菜	芹香貢丸湯 芹菜Q,白蘿蔔Q,貢丸S	5.4	2.4	2.2	2.1	708
2/21	二	香Q白米飯	虱目魚塊X3 炸:虱目魚Q	冬瓜肉醬 燒:豬肉S,冬瓜Q	蛋酥高麗 炒:蛋Q,高麗菜Q,紅蘿蔔Q	有機蔬菜	海芽蛋花湯 味噌,海帶芽,蛋Q	5.4	2.4	2.3	2.1	710
2/23	四	香Q白米飯	泰式打拋肉片 燒:豬肉S,番茄Q,洋蔥Q	玉米香酥餅 炸:玉米餅S	紅燒洋芋絲 炒:洋芋Q,絞肉S	有機蔬菜	玉米排骨湯 玉米Q,排骨S	5.3	2.3	2.1	2.1	691
2/24	五	紫米Q飯	杏菇花雕雞 煮:杏菇Q,雞肉S,紅棗	芹香水晶細粉 炒:芹菜Q,紅蘿蔔Q,木耳Q,冬粉	竹筍炒肉片 炒:筍片,肉片S	有機蔬菜	金針肉絲湯 乾金針,金針菇Q,肉絲S	5.4	2.3	2.1	2.2	702

### 迎接228連假!

食材一律使用國產生鮮肉品及非基改食材

菜單中(S)表示CAS台灣優良農產品,(Q)表示生產追溯QR code

營養師:沈凱瑄、葉亭妤、張韻瑩 2/21(二)供應水果 2/23(四)供應豆奶



# 全盛美食 112年1+2月菜單 莊敬國小

◎公司地址：新北市樹林區保安街三段1巷1號 電話：02-26884900 ◎營養師：許金鳳、陳雅婷、劉雅菁、藍雯琪、林映汝、劉彥伶、李賢蒂

★本公司豬肉及其製品全面使用國產肉、全面使用非基改玉米及豆製品，請大家安心食用★

★本公司未使用輻射污染食品，請大家安心食用★

日期	星期	主食	主菜	副菜	湯品	附餐	全蛋類	豆蛋類	海產類	蔬菜類	熱量	
2	一	~元旦補假一天~										
3	二	白飯 白米	打拋豬柳 豬肉、洋蔥、九層塔-煮	紅絲炒蛋 雞蛋、紅蘿蔔-炒	什錦蘿蔔 白蘿蔔、菇、毛豆仁-煮	有機 冬瓜雞湯 冬瓜、雞骨		5	2	2	2	7
5	四	白醬 義大利麵 義大利麵、時蔬、白醬	嫩滷豬排 豬排-滷(X1)	烤地瓜薯條 地瓜薯條-烤(X3)	脆炒青花 青花菜、木耳-炒	有機 南瓜燉湯 南瓜、紅蘿蔔		5	2	2	2	7
6	五	雜糧飯 白米、燕麥、麥片	鮮菇燒雞 雞肉、鮮菇-燒	豬肉什錦寬粉 寬冬粉、時蔬、豬肉-炒	櫻花蝦扁蒲 扁蒲、木耳、櫻花蝦-炒	有機 酸辣湯 豆腐、筍筍、雞蛋		5	2	2	2	7
7	六	麥片飯 白米、麥片	宮保鮮魚 魚肉、時蔬、花生-燒	洋芋莎莎肉醬 馬鈴薯、豬肉、時蔬-煮	醋溜白菜 大白菜、紅蘿蔔-煮	有機 銀蘿排骨湯 白蘿蔔、排骨		5	2	2	2	7
9	一	燕麥飯 白米、燕麥	壽喜燒豬肉 豬肉、洋蔥-燒	滷豬血糕 豬血糕-滷(X3)	腐皮高麗 高麗菜、腐皮-炒	履歷 金針雞湯 金針、雞骨		5	2	2	2	7
	一	燕麥飯 白米、燕麥	木耳炒蛋 雞蛋、木耳-炒	塔香豆干 豆干、九層塔-煮	腐皮高麗 高麗菜、腐皮-炒	履歷 金針燉湯 金針、時蔬		5	2	2	2	7
10	二	白飯 白米	酥炸魚排 魚排-炸(X1)	肉燥豆腐 豆腐、絞肉、毛豆仁-煮	什錦豆芽 豆芽菜、木耳、韭菜-炒	有機 銀耳桂圓湯 白木耳、桂圓肉		5	2	2	2	7
12	四	麥片飯 白米、麥片	沙茶燒雞 雞肉、豆干、紅蘿蔔-燒	洋蔥炒蛋 雞蛋、洋蔥-炒	脆炒海帶 海帶、時蔬-炒	有機 扁蒲針菇湯 扁蒲、金針菇		5	2	2	2	7
13	五	白飯 白米	柴香燉肉 豬肉、白蘿蔔、柴魚-燒	照燒凍豆腐 凍豆腐、紅蘿蔔-燒	黑耳炒筍 竹筍、木耳-炒	有機 馬鈴薯濃湯 洋芋、玉米、雞蛋		5	2	2	2	7
16	一	玉米飯 白米、玉米	蘑菇醬嫩雞 雞肉、時蔬、蘑菇-燒	鮮蔬炒丸子 鮮蔬、貢丸、魚丸-炒	枸杞冬瓜 冬瓜、枸杞-煮	履歷 竹筍排骨湯 竹筍、排骨		5	2	2	2	7
	一	玉米飯 白米、玉米	蔥花蒸蛋 雞蛋、蔥-蒸	紅燒油豆腐 油豆腐、紅蘿蔔、毛豆仁-燒	枸杞冬瓜 冬瓜、枸杞-煮	履歷 竹筍排骨湯 竹筍、排骨		5	2	2	2	7
17	二	什錦炒板條 板條、時蔬	香料滷豬排 豬排、義大利香料-滷(X1)	肉絲炒豆干 豆干、豬肉、時蔬-炒	菇炒高麗 高麗菜、鮮菇-炒	有機 雙色蘿蔔湯 白蘿蔔、紅蘿蔔		5	2	2	2	7
19	四	白飯 白米	芝麻醬燒雞 雞肉、時蔬-燒	玉米滑蛋 雞蛋、玉米-炒	脆炒花椰 花椰菜、時蔬-炒	有機 日式味噌湯 豆腐、海帶芽、味噌		5	2	2	2	7
~放寒假~												
21	一	胚芽飯 白米、胚芽米	堅果燒雞 雞肉、彩椒、堅果-燒	京醬黑豆干 黑豆干、毛豆仁-燒	蝦香白菜 大白菜、木耳、蝦皮-煮	履歷 時瓜薏仁湯 時瓜、洋蔥仁		5	2	2	2	7
	一	胚芽飯 白米、胚芽米	京醬黑豆干 黑豆干、毛豆仁-燒	烤地瓜薯條 地瓜薯條-烤(X3)	蝦香白菜 大白菜、木耳、蝦皮-煮	履歷 時瓜薏仁湯 時瓜、洋蔥仁		5	2	2	2	7
14	二	白飯 白米	蠔醬豬柳 豬肉、洋蔥-燒	南瓜炒蛋 雞蛋、南瓜-炒	雙色花椰 綠花椰、白花椰、紅蘿蔔-炒	有機 菇菇燉湯 時蔬、鮮菇		5	2	2	2	7
16	四	什錦烏龍麵 烏龍麵、時蔬	蒜香豬排 豬排-滷(X1)	什錦天婦羅 甜不辣、時蔬-炒	彩繪玉米 洋芋、玉米、時蔬-煮	有機 芋頭西米露 芋頭、西谷米		5	2	2	2	7
17	五	雜糧飯 白米、燕麥、麥片	麻油雞 雞肉、鮮菇、枸杞-燒	蕃茄嫩腐 豆腐、蕃茄-煮	五香海帶 海帶、紅蘿蔔-滷	有機 黃芽榨菜湯 黃豆芽、榨菜		5	2	2	2	7
18	六	玉米飯 白米、玉米	椒鹽魚丁 魚肉-炸(X3)	螞蟻上樹 冬粉、時蔬、豬肉-炒	客家燻筍 筍乾、筍筍、酸菜-煮	履歷 脆薯雞湯 豆薯、雞骨		5	2	2	2	7
20	一	地瓜飯 白米、地瓜	梅乾扣肉 豬肉、筍乾、梅乾菜-燒	冬瓜燒雞 冬瓜、雞肉-燒	紅絲海根 海帶根、紅蘿蔔-炒	履歷 蕃茄羅宋湯 蕃茄、時蔬		5	2	2	2	7
	一	地瓜飯 白米、地瓜	鮮菇滷蛋 雞蛋、菇-滷(X1)	花生滷豆干 豆干、花生-滷	紅絲海根 海帶根、紅蘿蔔-炒	履歷 蕃茄羅宋湯 蕃茄、時蔬		5	2	2	2	7
21	二	薏仁飯 白米、洋蔥仁	南洋咖哩雞 雞肉、洋芋、咖哩-煮	關東煮黑輪 黑輪-煮(X1)	芽菜肉絲 黃豆芽、木耳、豬肉-炒	有機 紫菜蛋花湯 海帶芽、雞蛋	水果	5	2	2	2	8
23	四	茄汁 豬肉炒飯 白米、豬肉、紅蘿蔔	塔香雞排 雞排、九層塔-滷(X1)	滷蝦捲 蝦捲-滷(X1)	脆炒高麗 高麗菜、紅蘿蔔-炒	有機 脆筍排骨湯 脆筍、排骨		5	2	2	2	7
24	五	白飯 白米	醬燒魚條 魚條-燒(X2)	香菇肉燥 豬肉、豆干、香菇-滷	鮮瓜針菇 鮮瓜、金針菇-煮	有機 味噌蔬菜湯 白蘿蔔、時蔬、味噌		5	2	2	2	7

南瓜中含有豐富的維生素，包括維生素A、β-胡蘿蔔素、維生素C、維生素E等，具有抗氧化、幫助維持夜視力、維持皮膚健康、提升身體免疫力及幫助牙齒及骨骼的正常發育等功能。



美味午餐

莊敬國小 112年1-2月午餐菜單

★皇佳食品廠 台灣豬標章QR碼



Table with 10 columns: 日期, 星期, 主食, 今日主菜, 美味副菜, 季節蔬菜, 湯品, 含乳, 豆魚, 蔬菜, 油類, 水果, 熱量. Rows include meals like 香Q白飯, 糙米飯, 海苔飯, etc.

2月菜單

Table with 10 columns: 日期, 星期, 主食, 今日主菜, 美味副菜, 季節蔬菜, 湯品, 含乳, 豆魚, 蔬菜, 油類, 水果, 熱量. Rows include meals like 香Q白飯, 糙米飯, 千島香鬆飯, etc.

★本廠全面使用非基改黃豆製品及玉米。★使用履歷米供餐，2/21(二)回饋水果。營養師 劉容均

★本廠一律使用國產豬肉、雞肉(含再製加工品)。★三章IQ豆奶日：2/23(四)。

(S)：CAS 台灣優良農產品標章 (Q)：台灣農產生產追溯 (T)：產地-台灣

# 國琳團膳 112年1月菜單 莊敬國小

★食材來源一律使用臺灣國產豬肉

提供3章1Q及非基改食材

日期	星期	主食	主菜	副菜	青菜	湯品	附餐	全蛋 雞(份)	全蛋 鴨(份)	全蛋 魚(份)	全蛋 豬(份)	全蛋 牛(份)	全蛋 羊(份)	全蛋 雞(份)	全蛋 鴨(份)	全蛋 魚(份)	全蛋 豬(份)	全蛋 牛(份)	全蛋 羊(份)	全蛋 雞(份)	全蛋 鴨(份)	全蛋 魚(份)	全蛋 豬(份)	全蛋 牛(份)	全蛋 羊(份)	
1/3	二	白飯	蔥燒里肌 里肌C, 油	泰式粉絲煲 冬粉, 蔬菜Q, 絞肉Q, 炒	香菇青菜 香菇Q, 蔬菜Q, 炒	有機蔬菜	芹香白玉湯 芹菜Q, 白蘿蔔Q, 煮		4.3	2.5	2	2.4	647	0												
1/5	四	義大利麵	洋葱雞柳 雞柳Q, 洋葱Q, 炒	番茄玉米 番茄Q, 玉米粒Q, 絞肉Q, 炒	雞塊 雞塊C, 炸	有機蔬菜	味噌豆腐湯 味噌, 豆腐, 煮		4.3	2.5	2	2.3	642	0												
1/6	五	白飯	咖哩魚丁 肉片C, 薑, 炒	蒸蛋 雞蛋Q, 蒸	鐵板銀芽 豆芽菜Q, 胡蘿蔔Q, 肉絲Q, 炒	有機蔬菜	海苔薑絲湯 海苔芽, 薑絲, 煮		4.5	2.5	2	2.3	656	0												
1/7	六	白飯	宮保雞丁 馬鈴薯Q, 肉丁C, 燒	開陽鮮蔬 蝦米, 青菜Q, 炒	麻婆豆腐 絞肉Q, 豆腐, 炒	有機蔬菜	肉骨茶湯 肉骨茶包, 蔬菜Q, 煮		4.5	2.5	2	2.3	795	0												
1/9	一	紫米飯	虱目魚排 虱目魚排Q, 炸	肉醬乾丁 乾丁, 絞肉Q, 炒	高麗肉絲 高麗菜Q, 肉絲Q, 炒	產銷履歷	大滷湯 胡蘿蔔Q, 蔬菜Q, 豆腐, 雞蛋Q, 煮		4.3	2.5	2	2.4	647	0												
1/9	一	紫米飯 蔬食日	蒸蛋 雞蛋Q, 蒸	肉醬乾丁 乾丁, 絞肉Q, 炒	高麗肉絲 高麗菜Q, 肉絲Q, 炒	產銷履歷	大滷湯 胡蘿蔔Q, 蔬菜Q, 豆腐, 雞蛋Q, 煮		4.3	2.5	2	2.4	647	0												
1/10	二	白飯	古早味扣肉 肉丁C, 煮	白醬洋芋 馬鈴薯Q, 胡蘿蔔Q, 肉絲Q, 煮	鍋貼 鍋貼C, 炸	有機蔬菜	冬瓜山粉圓 冬瓜, 山粉圓, 煮		4.3	2.5	2	2.4	647	0												
1/12	四	白飯	蒜香大排 里肌C, 煮	塔香甜條 九層塔, 甜不辣Q, 炒	紅仁炒蛋 胡蘿蔔Q, 雞蛋Q, 炒	有機蔬菜	鮮蔬冬粉湯 蔬菜Q, 冬粉, 煮		4.2	2.4	2	2.4	632	0												
1/13	五	地瓜飯	麻油肉片 肉片C, 高麗菜Q, 炒	百頁絞肉 百頁豆腐, 絞肉Q, 炒	香菇鮮蔬 香菇Q, 蔬菜Q, 炒	有機蔬菜	玉米濃湯 玉米粒Q, 雞蛋Q, 馬鈴薯Q, 胡蘿蔔Q, 煮		4.3	2.4	2	2.4	639	0												
1/16	一	白飯	叉燒肉 里肌肉Q, 烤	蔬菜河粉 蔬菜Q, 寬粉, 絞肉Q, 炒	玉米絞肉 玉米粒Q, 胡蘿蔔Q, 絞肉Q, 炒	產銷履歷	味噌海芽湯 味噌, 海芽芽, 煮		4.4	2.4	2	2.4	646	0												
1/16	一	白飯 蔬食日	脆皮豆腐 豆腐, 炸	蔬菜河粉 蔬菜Q, 寬粉, 絞肉Q, 炒	玉米絞肉 玉米粒Q, 胡蘿蔔Q, 絞肉Q, 炒	產銷履歷	味噌海芽湯 味噌, 海芽芽, 煮		4.4	2.4	2	2.4	646	0												
1/17	二	黑芝麻飯	滷雞翅 雞翅C, 油	肉絲青菜 肉絲Q, 青菜Q, 炒	鐵板豆腐 豆腐, 絞肉Q, 炒	有機蔬菜	雙色白玉湯 紅白蘿蔔Q, 煮		4.3	2.4	2	2.5	644	0												
1/19	四	肉鬆飯	五香扣肉 肉丁C, 煮	蒸蛋 雞蛋Q, 蒸	開陽青菜 蝦米, 青菜Q, 炒	有機蔬菜	冬瓜薑絲湯 冬瓜Q, 薑絲, 煮		4.3	2.4	2	2.3	635	0												

# 國琳團膳 112年2月菜單 莊敬國小

★食材來源一律使用臺灣國產豬肉

提供3章1Q及非基改食材

日期	星期	主食	主菜	副菜	青菜	湯品	附餐	全蛋 雞(份)	全蛋 鴨(份)	全蛋 魚(份)	全蛋 豬(份)	全蛋 牛(份)	全蛋 羊(份)	全蛋 雞(份)	全蛋 鴨(份)	全蛋 魚(份)	全蛋 豬(份)	全蛋 牛(份)	全蛋 羊(份)	全蛋 雞(份)	全蛋 鴨(份)	全蛋 魚(份)	全蛋 豬(份)	全蛋 牛(份)	全蛋 羊(份)	
2/13	一	白飯	港式叉燒肉 里肌肉Q, 烤	花枝丸燒 花枝丸C, 煮	田園四色 馬鈴薯Q, 胡蘿蔔Q, 絞肉Q, 玉米粒Q, 炒	產銷履歷	冬瓜薑絲湯 冬瓜Q, 薑絲, 煮		4.2	2.4	2	2.4	632	0												
2/13	一	白飯 蔬食日	大溪豆乾 豆子, 煮	花枝丸燒 花枝丸C, 煮	田園四色 馬鈴薯Q, 胡蘿蔔Q, 絞肉Q, 玉米粒Q, 炒	產銷履歷	冬瓜薑絲湯 冬瓜Q, 薑絲, 煮		4.2	2.4	2	2.4	632	0												
2/14	二	麥片飯	土窯雞 雞丁C, 炒	蒸蛋 雞蛋Q, 蒸	芋香大白 芋頭Q, 大白菜Q, 胡蘿蔔Q, 炒	有機蔬菜	羅宋湯 番茄Q, 蔬菜Q, 煮		4.3	2.4	2	2.5	644	0												
2/16	四	肉絲炒飯	白玉燉肉 白蘿蔔Q, 肉丁C, 煮	椒鹽二翅 二翅Q, 炸	開陽鮮瓜 蝦米, 瓜, 炒	有機蔬菜	綠豆地瓜湯 綠豆, 地瓜Q, 煮		4.4	2.4	2	2.3	642	0												
2/17	五	白飯	花枝排 花枝排C, 炸	京醬肉絲 肉絲Q, 蔬菜Q, 炒	胡蘿蔔炒蛋 胡蘿蔔Q, 雞蛋Q, 炒	有機蔬菜	芹香蘿蔔湯 芹菜Q, 白蘿蔔Q, 煮		4.3	2.4	2	2.4	639	0												
2/18	六	白飯	三杯雞丁 雞丁C, 九層塔, 炒	客家小炒 豆干片, 肉絲Q, 炒	蝦醬鮮蔬 蝦米, 蔬菜Q, 炒	產銷履歷	海結薑絲湯 海苔結, 薑絲, 煮		4.3	2.4	2	2.4	639	0												
2/20	一	薏仁飯	醬燒雞翅 雞翅C, 燒	番茄炒蛋 番茄Q, 雞蛋Q, 炒	和風炒肉絲 蔬菜Q, 肉絲Q, 炒	產銷履歷	日式味噌湯 味噌, 豆腐, 煮		4.4	2.4	2	2.4	646	0												
2/20	一	薏仁飯 蔬食日	可樂餅 可樂餅C, 炸	番茄炒蛋 番茄Q, 雞蛋Q, 炒	和風炒肉絲 蔬菜Q, 肉絲Q, 炒	產銷履歷	日式味噌湯 味噌, 豆腐, 煮		4.4	2.4	2	2.4	646	0												
2/21	二	白飯	豆瓣魚丁 水浸魚Q, 煮	雞塊馬鈴薯條 雞塊C, 馬鈴薯Q, 炸	芹香乾絲 芹菜Q, 白乾絲, 炒	有機蔬菜	番茄蔬菜湯 番茄Q, 蔬菜Q, 煮	水果	4.3	2.4	2	2.5	644	0												
2/23	四	白飯	南洋咖哩雞 雞丁C, 馬鈴薯Q, 煮	麻婆豆腐 豆腐, 絞肉Q, 炒	脆沙筍片 筍片Q, 胡蘿蔔Q, 肉絲Q, 炒	有機蔬菜	海芽蛋花湯 海芽芽, 薑絲, 煮	豆奶	4.4	2.5	2	2.3	649	0												
2/24	五	南瓜飯	鐵豬豬排 豬排C, 煮	肉末燒百頁 絞肉Q, 百頁, 燒	雞丁什錦 蔬菜Q, 胡蘿蔔Q, 雞丁Q, 炒	有機蔬菜	玉米段湯 玉米粒Q, 蔬菜Q, 煮		4.3	2.5	2	2.3	642	0												

\*本菜單可能含有蝦、芒果、花生、奶類、蛋、堅果、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類及其製品等政府公告之11大易致過敏原料，不適合對其過敏體質者食用，食用前請各位師生特別注意。

營養師 李景惠