新竹市北區南寮國民小學附設幼兒園

113年03月份午餐及點心菜單

					110 T 00 7 W 1	A	e sie i								
日期	星期	早點	午 餐					ケ関ト	全穀	豆魚	蔬菜	油脂	水果		土標
			主食	主菜	副食一	副食二	湯品	午點	雜糧 類(份)	蛋肉 類(份)	類 (份)	類 (份)	類 (份)	7000	(仟卡)
1	五	麵疙瘩	燕麥飯	壽喜燒	胡瓜燴玉米	青菜	結頭菜排骨湯	水果拼盤	4.4	1.9	1.2	1.8	2.0	0.0	682
	Д.			肉片.大白菜.金針菇.紅蘿蔔	胡瓜.玉米.木耳		結頭菜.排骨								
4	_	小饅頭+米漿	糙米飯	沙茶炒肉	白菜麵筋	青菜	海芽蛋花湯	水果拼盤	4.0	2.0	1.3	2.0	2.0	0.0	673
				豬柳.豆芽菜.青蔥	大白菜.麵筋泡木耳		海帶芽.洗選蛋	4 - 1 - 14/1 - 1111							
5	=	餛飩湯	白米飯	醬燒麵腸	洋蔥炒蛋	青菜	紅豆桂圓湯 紅豆.桂圓	香菇雞湯	3.3	2.2	1.0	2.0	0.2	0.0	523
				麺腸.小黃瓜,紅蘿蔔 (十.鈴)	洗選蛋.洋蔥 炒麵+帶骨大排+蘿										
6	Ξ	慶生蛋糕+鮮奶	特餐	」」	水果+鍋貼	3.8	2.1	1.3	1.5	1.0	1.0	704			
		肉燥米粉湯	薏仁飯	南瓜悶雞	培根高麗菜	青菜	冬瓜肉絲湯	水果拼盤	3.5	2.0	1.6	1.6	2.0	0.0	627
7	四			雞丁.南瓜	高麗菜.培根		冬瓜.肉絲								
8	_	螞蟻上樹	紫米飯	京醬肉絲	和風豆腐	青菜	黃瓜排骨湯	水果拼盤	4.0	1.8	1.3	1.6	2.0	0.0	640
	五			肉絲.洋蔥.紅蘿蔔.小黃瓜	豆腐.金針菇.玉米粒		大黃瓜.排骨								
11	1	芋泥包+豆漿	糙米飯	冬瓜燒雞	鮮蔬咖哩	青菜	柴片豆腐湯	水果拼盤	3.3	2.1	1.3	2.0	2.0	0.0	631
				雞丁.冬瓜.紅蘿蔔	高麗菜.玉米粒.杏鮑菇		豆腐.柴魚片.洋蔥								051
12	=	番茄筆管麵 銅鑼燒+鮮奶 乾拌粄條	白米飯特 餐	蜜汁豆干	香菇蒸蛋	青菜	綠豆燕麥湯	皮蛋瘦肉粥 4	4.2	2.3	1.0	1.5	0.2	0.0	571
				豆干.海帶結	洗選蛋.香菇		綠豆.燕麥								
13	Ξ			白醬義大利麵+麥克雞塊+番茄蛋花湯白油麵.肉絲.花椰菜.洋蔥.紅蘿蔔+麥克雞塊+番茄.洗選蛋				水果+水餃	4.0	2.1	1.1	1.6	1.0	1.0	717
						3難塊+ 7			_				\vdash		-
14	四			紅燒魚丁 魚丁.凍豆腐.紅蘿蔔	肉末燒蘿蔔 白蘿蔔.絞肉.木耳	青菜	蔬菜香菇湯 高麗菜.香菇	水果拼盤	3.5	2.0	1.5	1.6	2.0	0.0	625
15	五	蒸地瓜+冬瓜湯	麥片飯	古早味肉燥	胡瓜針菇	青菜		水果拼盤	4.0	1.6	1.0	1.5	2.0	0.0	
				絞肉.油豆腐.洋蔥	胡瓜.紅蘿蔔.金針菇		海帶芽.白蘿蔔.味噌								613
18	1	銀絲卷+米漿	糙米飯	日式豬柳	麻婆豆腐	青菜	豆薯雞湯	水果拼盤	3.3	2.1	1.4	1.8	2.0	0.0	625
				豬柳.洋蔥.高麗菜	豆腐.三色丁.香菇		豆薯.雞丁.枸杞								
19	=	水煮玉米	白米飯	香拌黑干	番茄炒蛋	青菜	薏仁地瓜湯	香菇蔬菜粥	4.0	1.8	1.1	1.8	0.2	0.0	536
				黑豆干.杏鮑菇	洗選蛋.番茄		薏仁.地瓜								
20	Ξ	起司麵包+鮮奶	特餐	炒米粉+花枝排+關東煮湯 黃油麵.肉絲.高麗菜.香菇.紅蘿蔔.芹菜+花枝排+白蘿蔔.油豆腐.魚羹				水果+珍珠丸	4.0	1.8	1.0	1.5	1.0	1.0	688
						技排+白		13 3141 3 313 4						<u> </u>	
21	四	蘿蔔糕湯	芝麻飯	海結滷肉	鮮炒花椰菜	青菜	南瓜絞肉湯	水果拼盤	3.3	2.0	1.4	1.5	2.0	0.0	604
				肉丁.白蘿蔔.海帶結	豆干.花椰菜.紅蘿蔔		南瓜.絞肉								
22	五	黄瓜貢丸湯	燕麥飯	蓋 母雞 雞丁.凍豆腐.金針菇	螞蟻上樹 冬粉.大白菜.絞肉.紅蘿蔔	青菜	玉米海裙湯 玉米截海帶芽	水果拼盤	4.0	1.6	1.0	1.5	2.0	0.0	613
25	_	菜包+豆漿	糙米飯		炒三絲	青菜	白玉肉片湯	水果拼盤	3.8	2.0	1.2	1.8	2.0	0.0	647
				雞丁.南瓜.洋蔥	ルーベ 白干絲.海帶絲.芹菜		白蘿蔔.肉片								
26	=	什錦湯麵	白米飯	番茄豆腐	玉米炒蛋	青菜	紅豆紫米湯	台式鹹粥		2.1	1.2	1.6	0.2	0.0	531
				豆腐.金針菇.番茄	玉米粒.洗選蛋		紅豆.紫米		3.7						
27	111	葡萄土司+鮮奶	特餐	炸醬麵+翅小腿+冬瓜大骨湯				水果+玉兔包	4.0	1.8	1.0	1.5	1 0	1.0	600
27	1			白油麵.絞[白油麵.絞肉.洋蔥.豆干.紅蘿蔔+翅小腿+冬瓜.大骨								1.0		688
28	四	麵線糊	薏仁飯	沙茶魚丁	玉米炒杏菇	青菜	黃瓜芙蓉湯	水果拼盤	3.3	2.0	1.4	1.5	2.0	0.0	604
				魚丁.高麗菜.油豆腐	玉米粒.杏鮑菇.絞肉		胡瓜.洗選蛋								ļ .
29	五	米苔目湯	小米飯	蔥爆豬柳	白菜滷	青菜	青木瓜排骨湯	水果拼盤 4.0	4.0	1.6	1.0	1.5	2.0	0.0	613
				豬柳.洋蔥.紅蘿蔔	大白菜.木耳.角螺		青木瓜.排骨							<u> </u>	Щ
i					*本菜單食材生鮮肉品	占一律使	用UAS產品*								

3月用餐天數21日

蕓慶企業有限公司 營養師:楊曉婷 製表