

津味優質午餐

龍潭高中 113年3月菜單

	ALM - WE									7万米平				
日期	星期	主食	美味主菜	美味	副菜	青菜	湯品		全穀 雜權 類 (切)	豆魚 蚕肉 類(份)	競草 (份)	油脂 與堅 熱量 果類 (Kcal) (份)		
3/1	五	白飯	洋芋燉肉 ^{0洋芋.C豬肉/燉}	冬瓜麵筋	菇菇白菜	有機 蔬菜	白玉燉湯 0蘿蔔.C豬肉		6	2.	2. 4	2. 7 812		
3/4	1	蕎麥蒸飯	香菇瓜仔雞	味噌油豆腐	雞柳條+鍋貼	產銷履歷蔬菜	貴族濃湯		6. 2	2.	2. 2	2. 7 821		
3/5	1.	白飯	沙茶燒肉丼	乳酪蒸蛋	大瓜木耳	有機 蔬菜	芹香貢丸湯 0芹菜.cg丸.0蘿蔔		6	3	2. 2	2. 5 813		
3/6	111	肉絲炒麵	吮指脆皮雞翅 _{C雞肉/炸}	夜市滷味	風味小籠包 c鮮肉包/蒸	季節蔬菜	紅豆芋圓 TXIE.芋圓		6. 3	2.	2	3 836		
3/7	四	白飯	糖醋魚 can/ka	海帶三絲	玉米四喜	有機 蔬菜	冬瓜雞湯		6. 5	2.	2. 5	2. 7 827		
3/8	五	五穀米飯	蔥燒肉柳 ^{C豬肉.Q洋蔥/炒}	季豆甜條	雞肉蔬菜冬粉 (雞肉, Q紅蘿蔔, 冬粉/炒	有機蔬菜	柴魚味噌湯 非基改豆腐.味噌		6. 5	2.	2	2. 7 814		
3/11	_	小米蒸飯	紐奧良腿排 ^{C雞肉/燒}	青醬洋芋燒	小魚花生	產銷履歷蔬菜	羅宋番茄湯		6. 3	3	2	2. 7 838		
3/12	11	白飯	照燒醬豬排 ^{с豬肉/燒}	筍干麵輪 ^{筍干.麵輪/滷}	肉茸甘藍 C豬肉.Q高麗菜/炒	有機蔬菜	新竹米粉湯 ****.C豬肉.Q芹		6. 2		2. 3	2. 814		
3/13	1.1	古早味滷肉飯	卡拉轟炸雞排	客家小炒	白玉肉羹 Q蘿蔔.C肉羹/煮	季節蔬菜	綠豆包心粉圓 綠豆包心粉圓		6.	3	2	3 844		
3/14		白飯	蒜泥白肉 _{蒜.C豬肉/燒}	番茄炒蛋	雞塊+薯條	有機蔬菜	玉米濃湯		6. 2	3	2	2. 831		
3/15	五	燕麥Q飯	泰醬翅小腿×2	蝦香蒲瓜 蝦皮.0蒲瓜/炒	瓜瓜肉燥	有機蔬菜	田園蔬菜湯		6	3	2. 3	2. 824		
3/18	1	海苔香鬆 飯	麻油豚肉燒 ^{O豬肉/燒}	香蔥炒蛋	三杯油豆腐	產銷履歷蔬菜	港式肉骨茶		6	3	2	2. 817		
3/19	1.1	白飯	檸檬雞翅 _{C雞肉/燒}	沙茶黑輪米血	彩椒花椰	有機蔬菜	和風味噌湯		6. 2	2.	2	2. 808		
3/20	111	蕈菇 青醬麵	日式香酥豬排	眷村滷味 ^{海帶結.素肚.豆干/滷}	關東小火鍋 Q蘿蔔.C豬肉/煮	季節 蔬菜	沖繩黑糖撞奶		6. 2	2.	2	3 829		
3/21	四	小米香飯	佛蒙特咖哩雞	毛豆百頁燒	煎餃蘿蔔糕 C煎餃.蘿蔔糕/煎	有機蔬菜	刺瓜蕈菇湯 の大黄瓜.Q香菇.C豬肉		6. 2	2.	2	2. 7 808		
3/22	五	胚芽米飯	京醬肉絲	紅娘滑蛋	蒜香高麗 ^{蒜.0高麗菜/炒}	有機蔬菜	港式酸辣湯		6	2.	2. 3	2. 7 809		
3/25	1	芝麻白飯	帝王薑母鴨	暹羅打拋肉 九層塔.0番茄.非基改干丁.0豬肉/煮	芹香芽菜 0芹菜. (短芽/炒	產銷履歷蔬菜	沙茶肉羹湯		6.	2.	2. 2	2. 812		
3/26	1.1	白飯	叉燒醬魚柳條*2 _{C魚肉/燒}	海帶根肉絲	鮮蔬粉絲煲	有機蔬菜	結頭菜燉肉湯 Q結頭菜.C豬肉	豆奶	6.	2.	2. 2	2. 819		
3/27	1:1	招牌炒飯	夜市鹽酥雞	哈燒麻辣燙 非基改東豆腐.Q金針菇/煮	乳酪玉米 (外基本) (季節蔬菜	综合燒仙草		6.	2.	2	3 828		
3/28	四	五穀米飯	筍香扣肉	韓式年糕	布丁酥+地瓜條 C布丁酥.地瓜薯條/煎	有機 蔬菜	養生木瓜湯		6. 2	2. 5	2. :	2. 803		
3/29	五	麥片Q飯	可樂雞排	日式茶碗蒸	作」解. 地瓜蓍條/魚 作酱干丁 非基改干丁. C豬肉. Q洋蔥/炒	有機蔬菜	大根豚肉湯 Q蘿蔔.C豬肉		6	3	2	2. 808		