

注 計畫 計畫 計畫 「學質午餐

龍潭高中 114年4月菜單

津味 /丰 山木 優質午餐							114年4月菜單					
日期	主食	美味主菜	美味副菜		青菜	湯品		全穀雜 糧類 (份)	豆魚蛋 肉類 (份)	蔬菜 (份)	油脂與堅果類(份)	熱 量 (Kcal
4/1	五穀米飯	塔香三杯雞 C®an.mels/th	芝麻海帶絲	糖醋海鮮捲 _{C海鮮港/塊}	有機 蔬菜	港式酸辣湯 #基改豆廠.Q木耳.T紅蘑萄		6.2	2.5	2.5	2.8	810
4/2	海苔香鬆飯	日式香酥豬排	甘甜瓜瓜肉	玉米毛豆 9非基改玉米.T毛豆.T紅蘿蔔/魚	季節蔬菜	黑糖冬瓜露		6.5	3	2	2.8	856
				童/清明連假								
4/7 -	小米蒸飯	橙汁翅小腿*2	脆皮豆腐	什錦芽菜 ^{Q豆芽菜 T紅蘿蔔 Q木耳/炒}	產銷 履歴 蔬菜	内羹湯 C肉羹,O紅蘿蔔O木耳.O雞蛋		6.2	3	2	2.7	83:
4/8	白飯	京醬肉絲 c醫肉Q洋藥/燒	紅絲滑蛋 T紅蘿蔔Q雞蛋/蒸	雞柳條+鍋貼 C雞柳條C鍋貼/炸	有機 蔬菜	淡水魚丸湯		6.2	3	2.2	2.7	836
4/9	黃金 蛋炒飯	夜市鹹酥雞	開陽扁蒲 Q端瓜.T紅蘿蔔 蝦皮/炒	眷村滷味 #基改黑豆干.素肚.C豬肉/油	季節蔬菜	綠豆湯		6.2	2.8	2	3	825
4/10	麥片飯	筍香東坡肉 _{筍王、路肉/油}	鮮菇花椰 Qffatc花椰菜/炒	番茄炒蛋	有機 蔬菜	海芽豆腐湯		6	3	2.2	2.5	813
1/11 3	白飯	南洋咖哩雞 cman,Q洋手,Q紅藤菊/煮	鮮瓜什錦 Q大黃瓜.Q木耳.C豬肉/炒	起司章魚燒 cmma,/m	有機 蔬菜	羅宋湯 Q白蘿蔔.Q番茄.C豬肉		6.5	2.5	2.2	2.7	819
1/14 -	白飯	日式壽喜燒 cma,Q洋夢/無	蔥燒豆干 非基故豆干.蔥海帶根/炒	麥克雞塊*2	產銷 履歴 蔬菜	玉米濃湯		6.5	2.8	2	2.7	83
1/15	胚芽米飯	糖醋咕咾肉	茶碗蒸	鹹水時蔬 Q高麗菜 Q金針菇 豬肉/煮	有機 蔬菜	佛手瓜肉片湯 Q佛手瓜C豬肉		6	3	2.2	2.8	820
I/16 Ξ	義大利麵	卡拉脆皮雞翅	西西里肉醬 c®p,Q番茄,Q洋蔥/煮	關東煮	季節蔬菜	芋圓撞奶 _{芽風小蔥仁…奶粉}		6.2	2.8	2	3	829
/17 E	白飯	黑胡椒豬排	麻婆豆腐 非基改豆腐、Q紅蘿蔔、C豬肉/煮	鮮味弧瓜 Q無瓜.T紅蘿蔔/炒	有機 蔬菜	肉骨茶風味湯 Q離範屬肉肉份素包		6.2	3	2.2	2.7	836
/18 ∄	燕麥飯	塔香燒魚	香蔥菜脯蛋	布丁酥/煎餃	有機 蔬菜	味噌豆腐湯		6.5	3	2	2.7	852
/21 -	白飯	親子雞肉丼	蒜蓉豆腐 _{非基改豆腐.蒜頭/燒}	醬燒獅子頭 ^{C獅子頭,Q大白菜/燒}	產銷 履歴 蔬菜	結頭菜肉絲湯 Qki爾莱C爾內		6	3	2	2.7	817
/22	五穀米飯	蘑菇醬里肌 _{C豬肉燒}	香筍麵輪	茄汁滑蛋 Q番瓶Q雞蛋/炒	有機 蔬菜	蔬菜雙菇湯 Q高麗菜.Q香菇.Q香珍菇.C豬肉		6	3	2.3	2.7	824
1/23 🗄	古早味 油飯	香酥嫩汁雞排 _{C雕肉/炸}	海根肉絲 海帶根C豬肉/炒	冬瓜鮮菇	季節蔬菜	紅豆地瓜圓		6.2	2.5	2.5	3	819
1/24 E	小薏仁飯	日式照燒肉片	彩繪大瓜 Q大黃瓜.Q紅蘿蔔.C豬肉/炒	季豆甜不辣	有機 蔬菜	新竹米粉湯		6.5	2.5	2.3	2.8	826
1/25 ∃	白飯	泰式椒麻雞 _{C雞肉/燒}	肉末涼薯	砂鍋白菜 Q芽頭Q大白菜C豬肉/油	有機 蔬菜	巧達濃湯 ^{Q非基改玉米粒,Q雞蛋}		6.5	2.5	2	2.7	814
-/28	蕎麥米飯	糖醋魚柳 _{С魚內 Q洋蔥/燒}	日式蒸蛋	毛豆干丁 非基改豆干丁.T毛豆.T紅蘿蔔/燒	產銷履歷蔬菜	榨菜肉絲湯 _{榨菜C豬肉}		6	3	2	2.6	812
1/29	焗烤青醬 義大利麵	鹽酥雞米花 cman/h	四季小火鍋 Q萬勒.C豬肉/煮	花椰肉絲	有機 蔬菜	海芽蛋花湯	豆奶	6	2.6	2.5	3	813
1/30 =	海苔香鬆飯	沙茶豚肉鍋	滷味大王	香濃咖哩	季節蔬菜	黑糖珍珠厚奶		6.5	3	2	2.6	847

Q馬鈴薯.Q紅蘿蔔/煮

非基改百頁豆腐.海帶結.Q洋葱/滷