

111年4月份菜單 德和. 中華. 中山群組 國小

地址:台北市南港路三段80巷32號2樓

服務電話:(02)2785-2196

傳真電話:(02)2785-4259

HACCP第102號優良廠商 99年度通過台北市盒餐工廠評鑑

營養師:楊麗雅(營養字第003970號)

### B DIY 自飯				MPC477 42 15 (0272100 2100	14 34, 42 15 (02)2100 1200			5 K 1	沙龙作	- E-	ζ 1	71.0	000	1010	67
10 11 12 13 14 15 15 15 15 15 15 15	日	星期	主食	主菜	副 菜1	副 菜2	副菜	湯品	附品	全穀根	豆魚肉	趋妄频	油 脂 ** 堅	R 400 g	A. 量
	4/1	五	白米飯	義式燉雞	螞蟻上樹	※魚板鮮瓜	有機	※番茄蛋花湯		4.7	2. 6	2.0	2.7	0	696
1			白米(蒸)	義大利香料. 雞肉(燒)	冬粉. 絞肉(炒)	鮮瓜. 魚板(煮)	蔬菜(炒)	番茄,雞蛋(煮)							
1988 1988	4/4 4/5	-	兒童、清明連續假期												
白米飯 ※塔香魚球 木耳炒蛋 香滷海帯 時級 枸杞雞湯 水果 1 1 1 1 1 1 1 1 1	料 4/6	餐三		, •	,					4. 8	2. 7	2. 0	3. 0 O) 0	724
20	4/7	EQ							水果	4. 7	2. 5	2.0	2.6 1	0	744
株の食物(素) 水水 大水 大水 大水 大水 大水 大水 大												\dashv	+	H	_
101	4/8	五		泡米無 J _ 泡菜(不辣), 雞肉(燒)	※ 和風油	-	有機	作米排月汤		4.8	2.8	2.0	2.6 0	0 '	713
## B D I Y 烏鹿鉤 (**)	4/11	-	•		, , , , ,		時蔬 ^{蔬菜(炒)}		牛奶	4. 7	2.7	2.0	2.9 0) 1 :	832
### DIY烏龍麵 ★※黃金魚丁 咖哩肉醬 紅燒海根 時期 竹筍肉絲湯 は 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	4/12	1	·						水果	4. 5	2. 7	2. 0	3.0 1	0	763
小米飯	特 4/13	餐三	8 .							4. 7	3. 0	2.0	2.8) 0	730
中株・白点(物) 日本(物) 日本(本) 日本(物) 日本(本) 日本(本)													+	H	
(11) - 総米飯 南乳醬豚肉 ※小魚干片 雙色花椰 時疏 ※海芽蛋花湯 牛奶 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	4/14	ЕØ		, – ,			時蔬	• • •	水果	4. 7	3. 0	2. 0	2.7 1	0	786
## 中報 (中報 (中報 (中報 (中報 (中報 (中報 (中報 (中報 (中報	4/15	五	·	照燒雞丁 ^{雞肉(烧)}		蛋酥白菜	有機			4. 5	2.8	2.0	2.5 0	, 0	688
	4/18	1			•	雙色花椰			牛奶	5. 0	2.8	2. 0	2.7) 1	852
★ DIY白飯 ★※豆酥魚球 懷舊肉燥醬 蒜香高麗 時	4/19	=	胚芽飯	宮保雞丁	泰式打拋肉		時蔬	玉米濃湯	水果	4. 7	3. 0	2. 0	3.0 1	0	799
1/2 □ 白米飯 紅燒小豬 鮮蔬炒蛋 枸杞津白 時藏 香菇雞湯 水果 4.7 □ 2 □ 1 □ 171 1/2 □ 白米飯 ※親子井 ※肉燥腐皮 ※芹炒豆芽 有機 鮮蔬排胃湯 4.7 □ 2 □ 1 □ 1/2 □ 白米飯 一白米飯 茄汁燉肉 咖哩粉絲 木耳、豆豆(炒) 蔬菜排胃湯 4.5 □ 1 □ 1 □ 1/2 □ 白米飯 紅燒炒 麻菜 (炒) 麻菜 (炒)		特賽三	DIY白飯	, , , , , , ,						4. 9	2.7	2. 0	3. 0 O) 0	731
1/22 = 白米飯 ※親子丼 ※肉燥腐皮 ※芹炒豆芽 有機 鮮蔬排骨湯 4.7 = 2 = 2 = 0 0 0 739 1/25 - 白米飯 茄汁燉肉 咖哩粉絲 木耳長豆 時蔬 鳳梨雞湯 牛奶 5.1 = 4 = 2 = 2 = 0 0 1 883 1/26 = 小米飯 紅燒鮮魚 ※南瓜炒蛋 鮮菇高麗 時蔬 綠豆薏仁湯 水果 4.6 = 4 = 2 = 2 1 0 744 1/25 = 小米飯 ★本. 中華 上次 上次 上次 上次 上次 上次 上次 上	4/21	EQ.	白米飯	紅燒小豬	鮮蔬炒蛋	枸杞津白	時蔬	香菇雞湯	水果	4. 7	2.8	2. 0	2.7 1	0	771
一 白米飯 茄汁燉肉 咖哩粉絲 木耳長豆 時蘋 鳳梨雞湯 牛奶 5.1 2.4 2.8 2.8 0 1 1 883 □ 中華 □ □ □ 中華 □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	4/22	五								4.7	3. 0	2. 0	3.0 () 0	739
1/28 =			白米(蒸)	維肉,蛋(煮)	豆皮,絞肉(炒)	芹菜, 豆芽(炒)	蔬菜(炒)	蔬菜,排骨(煮)				_	4	\coprod	
小米飯 紅燒鮮魚 ※南瓜炒蛋 鮮菇高麗 時蘸 綠豆薏仁湯 水果 4.6 2.8 2.0 2.7 1 0 764	4/25	-	·	. , , ,					牛奶	5. 1	2.8	2. 0	2.8) 1 /	863
#	4/26	-							水果	4. 6	2. 8	2. 0	2.7	0	764
馬廳總(煮) 株内(焼) (枚)、胡蘿蔔,洋蔥(煮) 株魚,大白菜(油) 横菜,排骨 1/28 四 胚芽飯 青醬燒洋芋 ※家常豆腐 香滷海根白菜(炒) 時蔬 冬菜清湯水果 4.5 ≥0 ≥0 ≥1 1 0 764 麻芋米,白米(蒸) ★香炸雞塊 玉米肉茸 紅絲花椰 有機 蘿蔔排骨湯 塩素(炒) 塩素(炒) 塩素(炒)		连续		_								\dashv	\downarrow	otag	_
	4/27	可 们 三		. •	· · · · · · · · ·					4. 8	3. 0	2. 0	2.7 0	0	733
4/29 ± 白米飯 ★香炸雞塊 玉米肉茸 紅絲花椰 有機 蘿蔔排骨湯 4.7 ≥0 ≥0 20 0 0 732	4/28	FØ	胚芽飯	,, — , , , , , , , , , , , , , , , , ,	※家常豆腐	香滷海根		• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	水果	4. 5	2. 9	2.0	2.7	0	764
	4/29	五	白米飯		玉米肉茸	紅絲花椰	有機	蘿蔔排骨湯		4. 7	2.9	2. 0	3. 0 C	0	732
	H		白米(蒸) ※ 木 芝 留 內 穴	***(炸) 今右海鲜、臤里	玉米粒.絞肉(燒)	日 筆 食 材 , 右	^{蔬菜(炒)}	蘿蔔.排骨	心合	4.7	2.9	2.0	3, 0		732

※本菜單內容含有海鮮、堅果、奶製品、蛋製品等食材,有過敏體質者,敬請小心食用! 本公司全面使用國產食材 豬肉原產地:台灣 ★為油炸品 本公司未使用輻射污染食品