2 排象113年3月午餐菜單雞頭飄及珠 蔬 豆鱼 乳品 副菜1 水果 熱量 青菜 湯品 其它 万穀飯 蒸肉餅 蒜味敏豆 蘿蔔魚羹湯 產銷 2.2 1.3 2.6 581 豬肉+南瓜+洋蔥+鹹冬瓜-蒸 敏豆+紅蘿蔔+豬肉+蒜-炒 白蘿蔔+魚羹 白米+五穀米 糖米飯 麵輪雞丁 肉絲青花 味噌湯 有機 水果 3.7 2.8 2.4 672 1.4 5 白米+糙米 雞肉+麵輪+香菇-煮 綠花椰+紅蘿蔔+豬肉-煮 豆腐+海帶芽+味噌 香酥魷魚排*1 蔬菜 4 炸醬麵 竹筍雞湯 \equiv 6 3.2 2.1 1.2 2.7 533 白油麵+小黃瓜+豆干+紅蘿蔔+豬肉 魷魚排-炸 每人一個 筍+雞骨 糖米飯 沙嗲魚 肉片高麗 玉米大骨湯 有機蔬菜 四 豆漿 3.9 2.2 1.3 2.6 0.5 588 白米+糙米 水鯊魚丁+麵腸+彩椒+沙嗲醬-煮 高麗菜+紅蘿蔔+豬肉-炒 玉米段+大骨 薏仁飯 燒烤醬肉片 芹香三絲 黑糖地瓜湯 有機 蔬菜 五. 水果 4.2 2.3 1.3 2.5 672 豬肉+洋蔥+彩椒+燒烤醬-炒 海帶絲+紅蘿蔔+豆干+芹菜-煮 地瓜+黑糖 白米+洋薏仁 燕麥飯 鹽水雞 哨子豆腐 番茄蔬菜湯 產銷 履歷 2.8 601 3.6 2.3 0 11 1.4 雞肉+筍+小黃瓜+木耳-拌 豆腐+豬肉+蔥+豆瓣醬-煮 番茄+高麗菜 白米+燕麥 糖米飯 砂鍋鱼 南瓜炒蛋 黄瓜大骨湯 有機 水果 12 4.0 2.9 1.2 2.6 705 蔬菜 白米+糙米 烏魚丁+大白菜+豆皮+沙茶醬-煮 雞蛋+南瓜+毛豆-炒 大黄瓜+龍骨 蔬菜 玉米濃湯 黃金蛋炒飯 甜醬油豬排*1 13 4.0 2.1 1.1 2.4 573 白米+高麗菜+雞蛋+豬肉 玉米粒+洋蔥+紅蘿蔔+奶粉 里肌肉排-滷 每人一個 塔香雞翅*1 柴魚蘿蔔 糖米飯 山藥大骨湯 有機 蔬菜 pц 鮮奶 3.9 2.0 1.3 2.3 559 14 白米+糙米 雞翅+九層塔-煮 每人一個 白蘿蔔+紅蘿蔔+香菇+柴魚片-煮 山藥+龍骨 紅藜小米飯 咖哩燉肉 丸片蒲瓜 綠豆粉圓 有機蔬菜 15 Ŧi. 水果 3.9 2.1 1.2 2.4 629 豬肉+馬鈴薯+紅蘿蔔+咖哩粉-燉 蒲瓜+貢丸+紅蘿蔔-煮 粉圓+綠豆 白米+紅藜麥+小米 黃芽大醬湯 玉米肉茸 十穀飯 安東燉雞 產銷 2.5 638 18 4.5 1.1 2.4 白米+十穀米 雞肉+馬鈴薯+寬粉+彩椒-燉 玉米粒+紅蘿蔔+豬肉-炒 黄豆芽+大醬 味噌海芽湯 糙米飯 蔥爆肉片 竹輪花椰 有機 水果 3.7 2.3 1.5 2.5 642 19 白米+糖米 豬肉+洋蔥+蔥-煮 綠花椰+紅蘿蔔+竹輪-煮 白蘿蔔+海帶芽+味噌 泰式打拋麵 檸檬魚排*1 蔬菜 冬瓜大骨湯 20 \equiv 3.1 2.2 1.3 2.8 n 0 541 烏龍麵+番茄+洋蔥+豬肉+九層塔 烏魚片+洋蔥+彩椒+檸檬汁-淋 冬瓜+大骨 糖米飯 彩蔬炒肉 肉羹高麗 有機 蔬菜 酸辣湯 四 豆漿 2.6 0.5 616 3.8 1.5 2.6 21 白米+糙米 豬肉+洋蔥+木耳+彩椒+蔥-炒 高麗菜+肉羹+紅蘿蔔-煮 豆腐+筍+木耳 蕎麥飯 鮑菇雞丁 木耳昔瓜 有機 蔬菜 紅豆粉條湯 水果 662 2.3 1.2 2.5 \mathcal{F}_{1} 4.1 22 白米+蕎麥 雞肉+杏鮑菇-煮 大黄瓜+紅蘿蔔+豬肉+木耳-煮 粉條+红豆 胚芽飯 起司青醬雞 玉米蒸蛋 結頭菜湯 產銷 履歷 25 4.2 3.0 1.1 2.4 655 白米+胚芽 雞蛋+玉米粒-蒸 結頭菜+雞骨 雞肉+馬鈴薯+紅蘿蔔+青醬+起司粉-煮 糖米飯 黑蜜肉排*1 蠔油寬粉 冬菜肉絲湯 水果 4.0 2.2 657 26 1.2 2.7 白米+糙米 黑蜜肉排-炸 每人一個 寬冬粉+高麗菜+豬肉+紅蘿蔔-煮 冬菜+豬肉 海芽針菇湯 客家炒粿條 滷雞排*1 27 3.2 2.2 1.2 2.8 545 粿仔條+綠豆芽+豬肉+韭菜 雞排-滷 每人一個 金針菇+海帶芽 糙米飯 麻婆魚丁 黑輪關東煮 南瓜濃湯 優酪 有機 蔬菜 pц 4.0 2.7 28 1.2 2.7 0 634 烏魚丁+豆腐+豆瓣醬-煮 白蘿蔔+米血糕+黑輪-煮 南瓜+洋蔥+奶粉 白米+糙米 麥片飯 香菇肉燥 肉絲白菜 綠豆西米露 有機 水果 4.2 2.0 2.7 661 29 Ŧī. 豬肉+冬瓜+碎干丁+乾香菇-煮 大白菜+豬肉+紅蘿蔔+豬肉-煮 白米+麥片 綠豆+西谷米

親職日西點餐盒

3.9 2.2 1.1

2.6

0 583

30