## 永安國小午餐群組(永安・大直・吉林)100年12月份菜單

日期	星期	主食	主菜	副	菜	湯	水果	五穀 根莖	蛋豆 魚肉	蔬菜	水果	奶類	油脂	熱量
1	四	胚芽飯	紅麴排骨	什錦珍菇	蒜香油菜	羅勒洋蔥湯	優酪乳	4. 2	2. 1	1.8		1	2.5	729
2	五	肉絲蛋炒飯+沙嗲雞+莪白菜+紫菜豆腐湯						4.2	2. 1	1.2	1		2.5	654
5	1	五穀飯	蔥爆豬柳	柴魚蒸蛋	菠菜	冬瓜大骨湯	水果	4.0	2. 5	1.5	1		2.5	678
6	11	燕麥飯	三杯雞	毛豆干丁	木須白菜	綠豆麥片湯	水果	5.0	2. 0	1.3	1		2.5	705
7	111	紫米飯	咖哩海鮮	哨子豆腐	地瓜葉	金茸肉絲湯	水果	4.0	2. 1	1.5	1		2.5	648
8	四	肉燥	家常麵+柳	葉魚*2+青	江菜+香菇	雞湯	水果	4.0	2. 1	1.5	1		3.0	670
9	五	地瓜飯	照燒雞腿塊	彩蔬豆包	紅蘿油菜	結頭排骨湯	鮮乳	4.0	2. 0	1.7		1	2.5	705
12	1	胚芽飯	鳩蛋燒肉	黄瓜甜片	高麗菜	三絲細粉湯	水果	4.4	2. 2	1.7	1		2.5	688
13	1	義式蕃	茄肉醬麵+	塔香雞塊+	菠菜+海芽	蘿蔔湯	水果	4.3	2. 4	1.6	1		2.5	694
14	11	糙米飯	樹子蒸魚	蒼蠅頭	A菜	四神薏仁湯	水果	4.5	2. 5	1.2	1		2.5	705
15	四	燕麥飯	泡菜豆腐	元氣蒸蛋	莪白菜	玉米段湯	鮮乳	4.2	2. 0	1.4		1	2.5	712
16	五	五穀飯	客家小炒	白菜魚丸	青江菜	薑汁南瓜湯	水果	4.4	2. 0	1.5	1		2.5	668
19	1	什	錦炒烏龍+	香滷雞翅+	菠菜+羅宋	湯	水果	4. 2	2. 4	1.4	1		2.5	682
20	11	胚芽飯	咖哩肉片	鐵板豆腐	油菜	黄瓜大骨湯	鮮乳	4.3	2. 0	1.5		1	2.5	721
21	111	芋香飯	宮保雞丁	螞蟻上樹	小芥藍	肉骨茶湯	水果	4. 5	2. 0	1.6	1		2.5	678
22	四	紫米飯	味噌燒魚	海茸肉絲	高麗菜	紅豆湯圓	水果	5.0	2. 0	1.4	1		2.5	708
23	五	夏威克	長炒飯+無釒	易排骨+莪白	白菜+冬瓜虫	合蜊湯	水果	4. 1	2. 3	1.4	1		2.5	667
26	_	燕麥飯	蕃茄燉肉	沙茶干絲	A菜	白玉香菇湯	鮮乳	4.3	2. 1	1.8		1	2.5	736
27	1	地瓜飯	麻油雞	毛豆炒蛋	菠菜	酸辣湯	水果	4.4	2. 4	1.3	1		2.5	693
28	111	五穀飯	蛋黄蒸肉餅	木須瓢瓜	青江菜	山藥薏仁湯	水果	4.5	2. 0	1.7	1		2.5	680
29	四	家组	郎油飯+栗-	子燒雞+莪白	白菜+魷魚氱	美湯	水果	4.0	2. 0	1.3	1		2.5	635
30	五	香鬆飯	糖醋魚丁	招牌花生豆干	油菜	蕃茄蔬菜湯	水果	4.0	2. 2	1.5	1		3.0	678

28	Ξ	五穀飯	蛋黄蒸肉餅	木須瓢瓜	青江菜	山藥薏仁湯	水果	4.5	2.0	1.7	1	2.5	680
29	四	家郷油飯+栗子燒雞+莪白菜+魷魚羹湯							2.0	1.3	1	2.5	635
30	五	香鬆飯	糖醋魚丁	招牌花生豆干	油菜	蕃茄蔬菜湯	水果	4.0	2. 2	1.5	1	3. 0	678
85 85	本月午餐	份提供水果	種類為香蕉 告於學校網	、蘋果、橘站,請上網	i子、柳丁、  查詢。 http	(02)2532-8 · 小蕃茄、木 p://css0000000 號 姓名:	ヾ瓜、 新 125014. tw			•	•	 •	

11/28	$\langle                   $	11/29	$\langle  \overrightarrow{\ \_}  \rangle$	11/30	(三)	12/1	(四)	12/2	(五)
						胚芽飯	白米	肉絲蛋炒飯	白米
							胚芽		肉絲
							糙米		液體蛋
									玉米粒
						紅麴排骨	肉角		毛豆
							軟骨丁		紅細丁
							大白菜		蔥花
							蔥段		
							紅麴	沙嗲雞	雞丁
									馬鈴薯
						什錦珍菇	大黄瓜片		洋蔥片
							鮑魚菇		(幼)清胸肉
							金針菇		花生粉
							紅蘿蔔		
							油豆片	莪白菜	莪白菜
									蒜
						油菜	油菜		
							蒜	紫菜豆腐湯	紫菜
									豆腐
						羅勒洋蔥湯	蕃茄		大骨
							洋蔥		
							馬鈴薯		
							羅勒		
	,								
12/5 五穀飯	白米	12/6 燕麥飯	(二) 白米	12/7 紫米飯	(三) 白米	12/8 肉臊家常麵	(四) 寬扁家常麵	12/9 地瓜飯	(五) 白米
五.寂 臤		燕麥販		系不臤				地瓜腴	
	五穀		燕麥		紫米		校肉		地瓜
	<b>糙米</b>		糙米		糙米		芹菜		糙米
<b>並旧が</b> 協	n34. v4:5	— <u>1</u> -7-54	ν.Υ.Α.——·	alastin Ver AVA	<i>7.</i> T		紅蘿蔔	mar hate eight them hade	M 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11
蔥爆豬柳		三杯雞	雞丁	咖哩海鮮	魚丁		綠豆芽	照燒雞腿塊	雞腿塊
	洋蔥絲		骨腿丁		魚卵卷		韭菜段		洋蔥絲
	高麗菜		(幼)翅小腿		花枝條	artimet bineste de	护理基础		白芝麻
	蔥段		薑片.蒜粒		洋蔥	香酥柳葉魚	柳葉魚*2	<i>∞</i> /±± = <i>−</i>	= h116
此点去亚	ेर्क सर		九層塔		白花菜	<b>主</b> 公士	*>	彩蔬豆包	豆包1/6
柴魚蒸蛋		<b>ベ</b> ロエエ	- 七日	m4> = = = =	一样	青江菜	青江菜		鮮香菇
	魚板絲	毛豆干丁	毛豆	哨子豆腐	豆腐		蒜		彩椒
	玉米粒		玉米粒		肉末	<b>子</b>	<del>*</del> #		小黄瓜
	柴魚		洋蔥小丁		豌豆子	香菇雞湯	香菇	油茶	油茶
*************************************	*************************************		豆干小丁	おりは	护爪莽		雞丁	油菜	油菜
菠菜	菠菜	木須白菜	七白茶	地瓜葉	地瓜葉 薑絲		<u>白蘿蔔</u> 薑		紅k絲
	蒜	小須日米			量称		量	結頭排骨湯	結頭菜片
冬瓜大骨湯	多瓜			金茸肉絲湯	<u> </u>			<b></b> 和與排售物	
<b>今瓜八百</b> 杨	湯排		木耳	並具內絲術	<u>金針菇</u> 肉絲				龍骨
		綠豆麥片湯	<u></u> 綠豆						
	薑絲	/水立安月 殇	<u> </u>		豆薯細絲				
			麥斤 二砂						
			—119						
12/12	()	12/13	()	12/14	(三)	12/15	(四)	12/16	(五)
胚芽飯	白米	蕃茄肉醬麵	螺旋麵	糙米飯	白米	燕麥飯	白米	五穀飯	白米
	胚芽		蘑菇		糙米		燕麥		五穀
	糙米		絞肉				糙米		糙米
			洋蔥						
鳩蛋燒肉	鳩蛋		蕃茄	樹子蒸魚	魚片	泡菜豆腐	泡菜	客家小炒	豆乾片
	肉丁				板豆腐		豆腐		芹菜段
	軟排丁	塔香雞塊	清雞丁		樹子		高麗菜片		泡魷魚片
	白中丁		小四角油腐		蔥絲.紅k絲		紅k片		肉絲
			洋芋中丁						
黄瓜甜片	大黄瓜		九層塔	蒼蠅頭	韭菜花小丁	日式蒸蛋	液蛋	白菜魚丸	1/2花枝丸
	甜不辣片				肉末		青豆仁		大白菜
	红草岩	<del>***</del>	菠菜	I	= $+$ $+$		T. 717.14.		木耳片
	紅蘿蔔	菠菜	蒜		豆干丁		玉米粒		小丹月

高麗菜	高麗菜絲	V+	\	, <del>-+-</del> -	, <del>-11-</del>	++++++++++++++++++++++++++++++++++++++	++	# >	= >-+
	木耳絲	海芽蘿蔔湯	海帶芽	A菜	A菜	莪白菜	<u> </u>	青江菜	青江菜
	1 - <del>1 -11</del> -44		白蘿蔔		蒜		蒜		蒜
三絲細粉湯	大白菜絲		湯排				\14 KH	#*\/ -#*\/P	+ # J
	金針菇			四神薏仁湯	四神藥包	玉米段湯	玉米段	薑汁南瓜湯	南瓜中丁
	紅k絲				小薏仁		海帶結		大骨
	多粉				龍骨		大骨		薑絲
	大骨								
10/10	( )	10/00	( <del></del> )	10/01	( <del>-</del> )	10/00	(1111)	10/02	(T)
12/19	烏龍麵	12/20	<u>(二)</u> 白米	12/21 芋香飯	(三) 白米	12/22 紫米飯	(四)	12/23 夏威夷炒飯	<u>(五)</u> 白米
「郵炒局龍		胚芽飯	 胚芽	于省即	日本 糙米	系不即	<u>白米</u> 紫米	复姒吳炒郎	
	<u> </u>				芋頭小丁		<u> </u>		
			他小		于與小「		但个		紅k小丁
	花枝片	咖哩肉片		宮保雞丁	 雞丁	<b>味噌燒魚</b>	 魚丁		
	木耳	咖哩內斤	馬鈴薯	呂休無」		水噌焼魚			毛豆 肉絲
	<b>小</b>				骨腿丁		板豆腐		
₹\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	一名公士和		紅蘿蔔 豌豆子		油花生				蛋液
香滷雞翅	三節翅				(幼)清胸肉		蔥花	在1415年	中华七十二
	滷包		洋蔥		青椒	治井みが	海芸	無錫排骨	軟排丁
洪共	本芸	#100000	#₽₩	<del> </del>	紅k片	海茸肉絲	海茸		
菠菜	菠菜 工业粒	鐵板豆腐	板豆腐	中压 下	ው የ እጥ		肉絲 今針群		紅k中丁
	玉米粒		竹筍片	螞蟻上樹	粉絲		金針菇		紅麴
	蒜		鮑菇片		肉末		薑絲	**	** ウギ
四十四	***		紅k片		紅絲			莪白菜	<u> </u>
羅宋湯	蕃茄	\.	)++++		木耳絲	高麗菜	高麗菜絲		蒜
	洋蔥	油菜	油菜		大白菜絲		紅蘿蔔	IAIR 6 M	夕町
	高麗菜		蒜	1 -111111-	1 -1111-		木耳	蛤蠣冬瓜湯	多瓜
	馬鈴薯	ter LEN		小芥藍菜	小芥藍	<b>公司</b> 用用	۷ <del>۳</del>		蛤蠣
		黄瓜大骨湯	大黄瓜		薑絲	紅豆湯圓	紅豆		畫
			龍骨		カロサク		雙色湯圓		
				肉骨茶湯	肉骨茶包		大紅豆		
					龍骨		二砂		
					白蘿蔔				
12/26	()	12/27	( <del>-</del> )	10/00	( <del>=</del> )	12/20	(IIII)	12/30	( <del>T</del> )
12/26 燕麥飯	(一) 白米	地瓜飯	(二) 白米	12/28 五穀飯	(三) 白米	12/29 家鄉油飯	(四) 白米	<b>香鬆飯</b>	(五) 白米
<b>杰安</b> 耿	燕麥	10/以以	<u> </u>	<u>力</u> 、未又以	<u> </u>	<b>多</b> 押田耿	長糯米	百松以	<u>口不_</u> 糙米
	世 一 一 一 一 一 一 一		世 粒米				香菇絲		<u>他不</u> 香鬆
	恒个		恒小		恒个				百粉
番茄燉肉	 肉丁	麻油雞	翅小腿	蛋黄蒸肉餅	鹹蛋黃			糖醋魚丁	<u>魚丁</u>
ゴル以内	馬鈴薯	別外以	一翅小腿 骨腿丁	<b>里</b> 貝無內財				加田田思」	<u>思」</u> 洋蔥
			米血糕				月立仁		<u> </u>
	11111111111111111111111111111111111111		<u>不皿标</u> 薑片		紅蘿蔔細丁	栗子燒雞	——— 雞丁		小黄瓜
少茶干絲			重月		新華 香菇片	木厂烷無	無 」 骨腿丁		(八) (川) (川)
ンボー称		毛豆炒蛋	液蛋		涼薯細丁		栗子	招牌花生豆乾	熟花生
	小黄瓜絲	七豆炒蛋			(小者和 )		<del>集于</del> 紅k片	1山州1七二、5七年2	豆乾
	/小更/以称 紅k絲		洋蔥小丁	木須瓢瓜	 木耳		<u>机K户</u> (幼)棒腿丁		立。早乙
	<b>水上</b>			小沙县别从			(タルが半版)	沙山大	油茶
۸ <del>                                     </del>			玉米粒		瓢瓜	茲卢芸		油菜	油菜
A菜	A菜 芸	<del>本本</del>	<b>洪</b>	<del>                                   </del>	豆包	莪白菜	莪白菜		紅k絲
	蒜	菠菜	菠菜		紅絲	44名美麗		歩だ井ギが	古画せの
ケエチナヤ	一曲世		紅k絲	主汗芒	主汗艺	魷魚羹湯	大白菜 ** 豆	蕃茄蔬菜湯	高麗菜絲
白玉香菇湯	白蘿蔔	<b>正かった</b> / 中	√ <b>↑#</b> <del>/ +</del>	青江菜	青江菜		木耳		蕃茄中丁
	香菇	酸辣湯	紅蘿蔔	. I . abd= abdc . I	<del>. 1, xidx</del>		紅k絲		海帶絲
	龍骨		木耳	山薬薏仁湯	山藥		魷魚羹		大骨
			竹筍絲	<del>                                   </del>	小薏仁				
			豆腐絲		洋芋 大骨				