



正午味100年菜單 土城國小



公司地址：樹林市武林街 16-1 號 服務電話：8675-3071 傳真電話：2681-3958 衛生署餐盒工廠 HACCP 認證 004 號
 本公司完全採用 CAS 優良肉品及吉園圃新鮮蔬果敬請安心食用 營養師：陳依婷 營養字 002926 號

100年

日期	星期	主食	主菜	副菜	副菜	青菜	湯品	附餐	主食類(份)	蛋豆肉(份)	蔬菜類(份)	油類類(份)	熱量
3	一	香 Q 白飯	糖醋嫩雞丁 雞丁(煮)	紅油鮮筍 竹筍(煮)	肉末嫩豆腐 豆腐.肉末(煮)	青菜	紫菜蛋花湯 紫菜.雞蛋		4.7	2.5	1.5	2.7	663
4	二	芝麻飯	蒜香肉柳 豬柳(煮)	五柳豆皮絲 豆皮絲.時蔬(煮)	南洋咖哩 馬鈴薯.紅蘿蔔(煮)	青菜	蕃茄蔬果湯 蕃茄.白蘿蔔.洋葱	草莓蛋糕 / 水果	4.8	2.5	1.4	2.5	658.5
5	三	香 Q 白飯	烤醬燒雞 雞丁(滷)	古早味黑輪 黑輪(煮)	珍菇甜心豆 時菇.甜豆(炒)	青菜	紫米甜豆飲 紫米.花豆		4.9	2.5	1.5	2.4	663.5
6	四	香 Q 白飯	橙汁豬排 豬排(煮)	黃瓜什錦 大黃瓜.木耳.紅蘿蔔(燴)	玉米肉蓉 玉米.豬肉(燴)	青菜	鯉魚味噌湯 豆腐.柴魚		4.7	2.4	1.5	2.5	647
7	五	地瓜飯	蔥絲油雞 雞丁(煮)	螞蟻上樹 冬粉.蔬菜.蝦米(炒)	蛋酥白菜滷 大白菜.雞蛋(煮)	青菜	銀蘿金茸湯 白蘿蔔.金針菇	水果	4.9	2.3	1.4	2.6	656
10	一	國慶日，放假一天~~											
11	二	胚芽飯	塔香三杯雞 雞丁(煮)	米血糕滷味 米血糕.白蘿蔔.紅蘿蔔(煮)	干煸季豆 四季豆(煮)	青菜	昆布排骨湯 海帶.排骨	水果	4.9	2.2	1.4	2.6	649
12	三	香 Q 白飯	鐵板燒肉 豬肉(煮)	烏龍茶香蛋 雞蛋(滷)	客家小炒 豆干片.芹菜.魷魚(炒)	青菜	蘿蔔丸片湯 白蘿蔔.貢丸片		4.7	2.3	1.5	2.5	640
13	四	香 Q 白飯	味噌燒雞 雞丁(滷)	迷你薯球 薯球(炸)	蒲瓜蝦米 蒲瓜.蝦米(煮)	青菜	綠豆麥角湯 綠豆.麥角		4.9	2.2	1.4	2.2	631
14	五	螺絲肉醬麵	蒜苗鮮魚 魚丁.蒜苗(煮)	糖醋壽司皮 壽司皮(煮)	白玉燴金菇 白蘿蔔.金針菇(燴)	青菜	薑絲冬瓜湯 冬瓜.薑絲	水果	5	2.4	1.4	2.3	656.5
17	一	五穀飯	酥脆雞米花 雞丁(煮) 雞丁(炸)	大瓜總匯 時瓜.時蔬(燴)	培根高麗 高麗菜.培根(炒)	青菜	油片細粉湯 冬粉.油豆腐片		4.7	2.5	1.5	2.4	649.5
18	二	香 Q 白飯	百頁什錦 百頁.時蔬(燴)	番茄炒蛋 雞蛋.蕃茄(炒)	沙茶海帶絲 海帶絲(煮)	青菜	地瓜芋圓湯 地瓜圓.芋圓	香甜奶黃包 / 水果	4.7	2.4	1.4	2.7	653.5
19	三	香 Q 白飯	芝麻雞丁 雞丁(滷)	翠炒三鮮 竹筍.紅蘿蔔.花枝片(炒)	滿漢烤香腸 香腸(烤)	青菜	青木瓜湯 青木瓜		4.7	2.5	1.5	2.8	667.5
20	四	芝麻飯	椰香咖哩雞 雞丁.馬鈴薯(煮)	梅粉地瓜條 地瓜條(炸)	肉絲長豆 長豆.肉絲(炒)	青菜	海芽味噌湯 豆腐.海芽		5	2.3	1.4	2.4	654
21	五	地瓜飯	梅干扣肉 豬肉.梅干(滷)	蔥爆干片 豆干片.蔥(炒)	金玉滿堂 玉米粒.三色豆(煮)	青菜	新竹米粉湯 米粉	水果	4.8	2.4	1.3	2.2	635.5
24	一	香 Q 白飯	花瓜焗雞 雞丁.花瓜(滷)	水晶關東煮 白蘿蔔.水晶餃.油豆腐(煮)	咖哩炒粉絲 冬粉.蔬菜(炒)	青菜	黃芽排骨湯 黃豆芽.排骨		4.7	2.5	1.4	2.6	656
25	二	玉米飯	吉野烤肉 豬肉(滷)	芙蓉豆腐堡 豆腐堡.雞蛋(煮)	洋芋三絲 馬鈴薯.木耳.紅蘿蔔(炒)	青菜	冬瓜雞湯 冬瓜.雞丁	水果	4.8	2.5	1.3	2.7	665
26	三	香 Q 白飯	栗子燒腩肉 豬肉.栗仁(滷)	鮮瓜總匯 時瓜.木耳.紅蘿蔔(燴)	黃金蛋蛋魚 柳葉魚(炸)	青菜	青蛙下蛋 山粉圓		4.7	2.4	1.4	2.6	649
27	四	香 Q 白飯	花枝海鮮排 海鮮排(炸)	奶油甜玉米 玉米.紅蘿蔔(炒)	櫻花蝦高麗 高麗菜.蝦米(炒)	青菜	蘿蔔大骨湯 白蘿蔔.大骨		4.9	2.2	1.4	2.5	644.5
28	五	胚芽飯	照燒嫩雞 雞肉(煮)	牛蒡天婦羅 牛蒡.天婦羅(炒)	海味之滷 海帶結.豆干(滷)	青菜	番茄蛋花湯 雞蛋.蕃茄	水果	5	2.5	1.3	2.3	661
31	一	香 Q 白飯	嫩汁鮪魚丁 鮪魚(煮)	榨菜肉絲 榨菜.肉絲(炒)	爆皮白菜滷 大白菜.爆皮(煮)	青菜	刺瓜排骨湯 大黃瓜.排骨		4.8	2.5	1.3	2.4	651.5

年級	用餐日期	天數	\$
二年級	4.5.11.12.18.19.25.26	8	360
四年級	3.4.5.6.11.12.13.17.18.19.20.24.25.26.27.31	16	720
六年級	3.4.5.6.7.11.12.13.14.17.18.19.20.21.24.25.26.27.28.31	20	900