



# 正午味2月菜單 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 謝佳穎 營養師字 005436 號

101年

日期	星期	主食	主菜	副菜	副菜	青菜	湯品	附餐	主食類份	蛋豆類肉份	蔬菜類份	油脂類份	熱量
8	三	香 Q 白飯	蘑菇豬柳 豬柳(煮)	三杯油豆腐 油豆腐(煮)	西芹魷魚花 西芹.魷魚(炒)	青菜	青蛙下蛋 冬瓜茶 山粉圓.冬瓜茶		4.8	3.5	2.2	2.7	757.5
9	四	香 Q 白飯	宮保雞丁 雞肉(煮)	香菇味滷蛋 雞蛋(滷)	蝦皮蒲瓜 蒲瓜.蝦皮(煮)	青菜	粉圓冬瓜茶 粉圓.冬瓜茶		4.7	3.5	2.3	2.5	744
10	五	地瓜飯	醃醃燒雞 雞肉(煮)	客家小炒 豆干.魷魚(炒)	田園百菇 大白菜.時蔬(煮)	青菜	金針排骨湯 金針.大骨		4.9	3.5	2.5	2.4	758.5
13	一	青醬義大利麵	嫩煎豬扒 豬排(煮)	柳葉魚 柳葉魚(炸)	培根高麗 高麗菜.培根(炒)	青菜	蘿蔔丸片湯 白蘿蔔.魚丸片		4.8	3.5	2.2	2.7	757.5
14	二	香 Q 白飯	招牌三杯雞 雞肉.九層塔	關東煮 白蘿蔔.油豆腐.玉米段(煮)	XO醬鮮筍 鮮筍.木耳(煮)	青菜	昆布海味湯 海帶		4.7	3.4	2.5	2.5	742
15	三	香 Q 白飯	大阪照燒雞 雞肉(煮)	玉米三元燴 玉米.三色豆(燴)	排骨酥白菜 大白菜.排骨酥(煮)	青菜	榨菜肉絲湯 榨菜絲.肉絲		4.9	3.4	2.2	2.6	753
16	四	麥片飯	冬瓜煨豬腩 豬肉.冬瓜(煮)	蒜香脆豆 季豆(炒)	咖哩鵪鶉蛋 馬鈴薯.鵪鶉蛋(煮)	青菜	紅豆芋圓湯 芋圓.紅豆		4.7	3.5	2.2	2.4	737
17	五	香 Q 白飯	乾燒茄汁鮮魚 鮮魚(煮)	綿密蒸蛋 雞蛋(蒸)	滷味拼盤 海帶結.豆干(滷)	青菜	大骨豆芽湯 黃豆芽.大骨		5	3.2	2.3	2.6	748.5
20	一	紫米飯	貴妃油雞 雞肉(煮)	麻婆豆腐 豆腐.豬肉(煮)	開陽時瓜 時瓜.蝦米(煮)	青菜	肉羹清湯 肉羹.竹筍		4.7	3.3	2.5	2.5	735
21	二	香 Q 白飯	咖哩素雞丁 素雞丁.馬鈴薯(煮)	蕃茄炒蛋 雞蛋.蕃茄(炒)	木耳白菜滷 大白菜.木耳(煮)	青菜	油片細粉湯 油豆腐.冬粉	草莓蛋糕	4.9	3.2	2.3	2.2	723.5
22	三	香 Q 白飯	麥芽糖蜜豬排 豬排(煮)	洋蔥醬泥肉 馬鈴薯.洋蔥(煮)	青蔬炒三鮮 青蔬.竹筍.花枝片(炒)	青菜	黑糖粉圓燒仙草 粉圓.仙草水		4.7	3.4	2.2	2.3	725.5
23	四	芝麻飯	乾蔥豆豉雞 雞肉(煮)	韓味干片 豆干片.榨菜(炒)	珍珠玉米 馬鈴薯.玉米(炒)	青菜	冬瓜雞湯 冬瓜.雞丁		4.7	3.5	2.5	2.4	744.5
24	五	香 Q 白飯	碳燒豬排 豬排(煮)	白玉麵輪 白蘿蔔.麵輪(煮)	螞蟻上樹 冬粉.時蔬(炒)	青菜	金菇肉絲湯 金針菇.肉絲		4.7	3.4	2.4	2.7	748.5
29	三	香 Q 白飯	香栗燒雞 雞肉(煮)	BBQ 烤香腸 香腸(烤)	香菇滷百頁 香菇.百頁豆腐(滷)	青菜	竹筍湯 竹筍		4.7	3.5	2.3	2.6	748.5

年級	用餐日期	天數	\$
一年級	8.14.15.21.22.29	6	270
三年級	8.9.13.14.15.16.20.21.22.23.29	11	495
五年級	8.9.10.13.14.15.16.17.20.21.22.23.24.29	14	630