

北區食品

107年4月菜單

土城國小



營業執照：北區營業執照第1024418號 統一編號：99-605077-00 產品責任險伍萬元正 發售師：林翠仁(發售字第003619號) 許命鳳(發售字第005471號) 黃怡倍(發售字第005727號)
 公司地址：台北市土城區林市路二段1號1樓 服務專線：02-26884900 傳真：02-26883338 社A.C.P.編號0053號 新北產物保險號碼：98AKP000140號

日期	星期	主食	主菜	副菜		湯品	附餐	主食類(份)	肉魚豆蛋(份)	蔬菜類(份)	水果類(份)	
2	一	香Q米飯	南洋咖哩豬 洋芋、豬肉(煮)	玉米炒蛋 玉米、蛋(炒)	開陽蒲瓜 蝦米、朴瓜(煮)	青菜 田園蔬菜湯 鮮蔬		4.6	3	2.8	2.2	
3	二	海苔飯	麻油香雞 雞肉(煮)	日式御田炊 白蘿蔔、豬血糕(煮)	肉末粉絲煲 絞肉、冬粉(炒)	青菜 薑絲冬瓜湯 薑絲、冬瓜	水果 肉圓	4.7	2.8	2.7	2.4	
4	三	慎終追遠~放假一天~										
5	四	香Q米飯	黑胡椒豚肉 豬肉(煮)	陽光玉蜀黍 洋芋、玉米(煮)	海味拌三絲 時蔬、海帶(拌)	青菜 韭菜豬血湯 韭菜、豬血	水果	4.8	3	2.6	2.1	
6	五	高纖燕麥飯 燕麥、白飯	花瓜燒雞 花瓜、雞肉(燒)	菇香燒麵筋 香菇、麵筋(燒)	清燴筍片 竹筍、菇(炒)	青菜 海芽豆腐湯 海帶芽、豆腐		4.6	3.2	2.4	2.1	
9	一	香Q米飯	糖醋排骨 洋蔥、豬肉(煮)	菜脯炒蛋 菜脯、蛋(炒)	麵簽鮮瓜 豆籤、時瓜(煮)	青菜 開運彩頭湯 白蘿蔔		4.6	3	2.8	2.2	
10	二	香Q米飯	醬爆三杯雞 九層塔、雞肉(炒)	黃金蛋蛋魚 柳葉魚(炸)	青花什錦 花椰菜、紅蘿蔔(煮)	青菜 紫菜蛋花湯 海帶芽、蛋	水果	4.7	2.8	2.7	2.4	
11	三	青醬培根 義大利麵	日式壽喜燒 豬肉(燒)	小瓜三丁 時瓜、豆干丁(煮)	一品佛跳牆 時蔬、排骨(煮)	青菜 綠豆麥片湯 綠豆、麥片		4.6	2.9	2.6	2.2	
12	四	香Q米飯	豆醬燒雞 雞肉(燒)	鮮瓜魚丸 時瓜、小魚丸(煮)	三杯海茸 九層塔、海茸(煮)	青菜 如意黃芽湯 黃豆芽	水果	4.7	2.9	2.7	2	
13	五	香Q米飯	蔗香滷雞腿 雞腿(滷)	茄紅嫩豆腐 蕃茄、豆腐(煮)	脆炒洋芋絲 洋芋、木耳(炒)	青菜 南瓜巧達湯 南瓜		5	2.8	2.4	2.4	
16	一	三色蛋炒飯 玉米、火腿、飯	京醬爆肉絲 豬肉(煮)	肉茸燒玉米 玉米、絞肉(炒)	芝香四季豆 芝麻、敏豆(炒)	青菜 白玉貢片湯 白蘿蔔、脆丸切片		4.8	2.8	2.6	2.3	
17	二	香Q米飯	豆腐滷 豆腐(滷)	紅娘跑蛋 紅蘿蔔、蛋(炒)	鮮蔬燴寬粉 時蔬、寬冬粉(煮)	青菜 日式味噌湯 豆腐	水果 沙其瑪	4.6	2.7	2.7	2.5	
18	三	五穀飯 薏仁、燕麥、蕎麥	蠔油滷豬排 豬排(滷)	髮菜豆腐羹 髮菜、豆腐(煮)	養生冬瓜 冬瓜、枸杞(煮)	青菜 玉米肉茸湯 玉米、絞肉		4.6	2.9	2.6	2.2	
19	四	香Q米飯	DHA魚排 魚排(炸)	南洋咖哩 洋芋、紅蘿蔔(煮)	菇香高麗菜 菇、高麗菜(炒)	青菜 孟宗鮮筍湯 竹筍	水果	4.9	2.6	2.5	2.2	
20	五	香Q米飯	萬巒燉豬腳 豬腳(燉)	紅燒獅子頭 時蔬、獅子頭(炒)	脆拌海帶根 海帶根(拌)	青菜 茄香蛋花湯 蕃茄、蛋		4.6	2.8	2.8	2.3	
23	一	香Q米飯	茄紅燉鮮魚 魚肉(煮)	脆脯豆干丁 菜脯、豆干(煮)	彩繪大瓜 時瓜、紅蘿蔔(炒)	青菜 雙色海結湯 海帶結		4.6	2.8	2.7	2.4	
24	二	香Q米飯	椰香咖哩雞 雞肉、洋芋(煮)	嘟嘟好香腸 香腸(煎)	鐵板銀芽 豆芽菜、紅蘿蔔(炒)	青菜 八寶甜湯 桂圓、綠豆	水果	4.6	2.8	2.8	2.5	
25	三	香菇油飯 香菇、糯米	銀蘿燒肉 蘿蔔、豬肉(燒)	洋蔥炒蛋 洋蔥、蛋(炒)	雙色青花 花椰菜、紅蘿蔔(煮)	青菜 榨菜粉絲湯 榨菜、冬粉		4.9	2.8	2.6	2.2	
26	四	香Q米飯	青木瓜燒肉 青木瓜、豬肉(燒)	鍋燒油豆腐 油豆腐(燒)	木筆炒筍絲 木耳、竹筍(炒)	青菜 玉米濃湯 玉米、洋芋	水果	4.6	3.1	2.7	2	
27	五	海苔飯	蠔油滷鳳翼 雞翅(滷)	芋香四色 芋頭、玉米(煮)	培根高麗菜 培根、高麗菜(炒)	青菜 紫菜蛋花湯 海帶芽、蛋		4.9	2.8	2.6	2.3	
30	一	香Q米飯	爆爆鹽酥雞 雞肉(炸)	瓜仔肉 絞肉、白絞瓜(煮)	爆皮白菜滷 豆皮、大白菜(煮)	青菜 港式酸辣湯 筍、豆腐(煮)		4.6	2.8	2.6	2.4	

土城國小 4月份學童午餐供餐日期及收費如下

年級	供應日期	餐數	金額
二年級	3.10.11.17.18.24.25	7	31
四年級	2.3.5.9.10.11.12.16.17.18.19.23.24.25.26.30	16	72
六年級	2.3.5.6.9.10.11.12.13.16.17.18.19.20.23.24.25.26.27.30	20	90

《清明節的起源》相傳古代的民間仿效帝王將相「墓祭」之禮，在這天掃墓祭祀祖先，由於歷代相傳終成為中華民族的特有傳統節日。右明以掃墓、祭拜等形式來紀念祖先，讓後代子孫能夠慎終追遠，飲水要思源。閩南的泉州和漳州一帶，在清明節當天一般是不生火煮食物只吃事先做好的潤餅，這就是源於寒食節的習俗。閩南人移居台灣後，在台灣的清明節當天雖然未禁止生火，但亦有吃潤餅的習俗。

~因氣候或食材因素須更改菜色，敬請原諒~



英數(大專)

726

718

727

723

726

718

712

718

724

721

709

712

706

716

714

717

725

724

722

709

領

5
0
0

E清
勿而