

承辦廠商:味安美食股份有限公司 新北市餐食衛證字第11302號 地址:新北市土城區亞洲路20號(1樓)
 服務電話:(02)2267-2235
 營養師:周于婷(營養字第012640號)



幼兒園 114年6月 教室(盒餐)午餐菜單

日期	星期	主食	主菜	副菜1	副菜2	副菜3	青菜	湯	全蛋	菜豆	蔬菜	水果	油脂	熱量	
6/2	一	味噌雞肉炊飯+梅干燒肉+麻婆豆腐+奶油洋芋 <small>白米+雞肉20+豆芽菜15+紅蘿蔔5+味噌 豬肉60+白蘿蔔20+梅干菜5-塊 豆腐40+豬絞肉5-炒 馬鈴薯40+紅蘿蔔5+奶粉-塊</small>						青菜	田園蔬菜湯 <small>高麗菜+玉米+番茄</small>	3.2	2.2	1	1	1.2	484
6/3	二	有機香鬆飯 <small>有機白米+香鬆</small>	砂鍋魚丁 <small>鱸魚丁60+大白菜20+凍豆腐10+紅蘿蔔3-炒</small>	鮮筍炒腐皮 <small>鮮筍45+魚螺5-炒</small>	毛豆玉米肉末 <small>毛豆仁10+豬絞肉10+玉米30</small>	金菇絲瓜 <small>絲瓜35+金針菇20+木耳3-煮</small>	青菜	羅宋湯 <small>番茄+洋蔥+馬鈴薯+豬絞肉</small>	3	2.2	1	1	1.5	484	
6/4	三	客家炒粿條+★綜合鹹酥雞+滷蛋海結+培根高麗菜 <small>粿仔條+韭菜10+肉絲10+豆芽20 雞胸肉60+地瓜10-炸 水煮蛋55+海帶結10-油 高麗菜35+培根5-炒</small>						青菜	山藥排骨湯 <small>山藥+馬鈴薯+排骨</small>	3	2.5	1	1	1	478
6/5	四	糙米飯 <small>白米+糙米</small>	咖哩肉片 <small>豬肉片60+馬鈴薯15+紅蘿蔔5+洋蔥5-煮</small>	榨菜肉絲 <small>豬肉絲10+榨菜40-炒</small>	白菜燴年糕 <small>大白菜30+年糕15+木耳5+紅蘿蔔5-炒</small>	四季豆炒木耳 <small>四季豆40+木耳5-炒</small>	青菜	青木瓜雞湯 <small>雞肉+青木瓜+白蘿蔔</small>	3.2	2.5	1	1	1	492	
6/6	五	紫米飯 <small>白米+紫米</small>	蜜汁雞腿 <small>雞腿150-煮</small>	紅絲炒蛋 <small>雞蛋40+紅蘿蔔15-炒</small>	田園寬粉 <small>寬粉5+高麗菜15+豬絞肉10-炒</small>	枸杞絲瓜 <small>絲瓜50+枸杞1-煮</small>	青菜	味噌豆腐湯 <small>味噌+海帶芽+豆腐</small>	3.2	2.2	1	1	1.5	498	
6/9	一	茄汁肉醬義大利麵+蜜汁肉片+三色洋芋丁+洋蔥拌木耳 <small>義大利麵+玉米粒10+豬絞肉10+洋蔥10+番茄5 豬肉片60+地瓜10-炒 馬鈴薯35+毛豆5+紅蘿蔔5-炒 洋蔥30+木耳25-炒</small>						青菜	野菇濃湯 <small>杏鮑菇+馬鈴薯+洋蔥+奶粉</small>	3	2.5	1	1	1	478
6/10	二	有機薏仁飯 <small>有機白米+薏仁</small>	義式烤雞腿排 <small>雞腿排150-烤</small>	小瓜丸片 <small>小黃瓜40+貢丸15+紅蘿蔔5-炒</small>	奶香雙花 <small>青花椰30+白花椰20-煮</small>	鐵板豆腐 <small>豆腐40+玉米2-塊</small>	青菜	牛蒡肉絲湯 <small>牛蒡+豬肉絲</small>	3.2	2.2	1	1	1	475	
6/11	三	香菇油飯+糖醋魚丁+鮑菇炒蛋+螞蟻上樹 <small>白米+糙米+豬肉絲10+香菇5 魚頭刀丁60+洋蔥10+紅蘿蔔5-炒 雞蛋40+鮑菇10-炒 冬粉5+高麗菜20+豬絞肉10-炒</small>						青菜	◎肉羹湯 <small>肉羹+大白菜絲+紅蘿蔔</small>	3.2	2.2	1	1	1.5	498
本菜單含有花生、芝麻、堅果、芒果、牛奶、麩質之穀物、大豆、魚類及其製品，不適合過敏體質食用，使用非基因改造豆製品。 大部分的魚都有刺，雖然在加工分切的時候會把大部分的刺剷除，但難免還是會有漏網之“刺”，請各位同學吃的時候小心!!															
統計	主菜種類	次/月	副菜食材	次/月	*豆製品、味噌、玉米皆為非基因改造* *豬肉、牛肉原產地:台灣* *每餐均附水果，每日供應青菜會搭配菇類、彩椒等食材增加風味* ★表示烹調方式為油炸 ◎表示為魚、肉類半成品										
	魚	2	魚肉加工品	0											
	雞	3	其他加工品	1											
	豬	4													
	主菜食材特性	次/月	其他	次/月											
	調理食材	0	油炸次數	1											
			甜湯次數	0											