

108年5月菜單

※本公司菜單開立皆符合四章-Q主要食材規範

五常國小 🧱



地址:新北	arptel 3=30 m		. 平用业督行合四早一Q. 月非基因改造食材,敬言 ::(02)29851830 # # ::(02)29806364			ユ帝堅り	•	Ī	127	ķΗ	ķ
日期 星	期 主食	主菜		副菜	蔬菜	漫中	附餐	全報 維權	豆魚 蛋肉	《 油脂	热量
2 2	紅藜飯 白米.紅藜麥-蒸	醬燒雞肉 ^{雞肉, 雞蔬-煮}	香菇肉燥 香菇.非基改豆统T.糖肉.鲜菔-煮	高麗菜炒紅蘿蔔 ^{高麗菜 紅蘿蔔-炒}	古園	玉米蛋花湯	水果		2. 5 2. 0	6 2.5	757
3 五 特餐日	韓式炒碼麵	京醬豬排	洋蔥木耳炒蛋	客家小炒	声圈	海芽珍菇湯		5.7	2.6 2.4	4 2.8	780
6 -	- 芝麻飯 由米.芝麻-蒸	蒜酥炸雞塊 X3	紅燒肉丸X2	豆皮滷白菜 ^{白菜、豆包絲, 鲜蔬} 油	古園	蘿蔔排骨湯		5. 7	2. 6 2. 4	8 2.5	777
7 =	海苔香鬆飯【蔬食日】	玉米烘蛋	南瓜洋菇咖哩	芹香海根海泰根芹菜.鲜菇.炒	吉園	~甜~ 芋頭西米露	水果	5. 5	2.5 2.0	6 2.4	746
9 12	蕎麥飯 ^{白米, 蕎麥-} 茶	叉燒肉X4	麻婆豆腐	火少 粉 絲	吉園	紫菜金針 蛋花湯 紫※ 金針茲. ◎ 維發	水果	5. 7	2.6 2.5	5 2.7	778
10 £	台船	地瓜糖醋雞 ^{雞T. 地瓜. 解蘋-兔}	回鍋肉絲 #基改五千.豬肉.鲱蒜-炒	黑椒豆芽	吉園	薑絲冬瓜湯		5. 5	2.5 2.0	6 2.4	746
13 -	白飯	烤肉醬豬排	檸檬雞絲	西芹炒魷魚	古國	味噌豆腐湯 非基改板豆腐.海带芽.味噌.鲜蔬		5. 6	2.8 2.4	4 2.3	766
14 =	雜糧飯	酥炸大雞腿 ***	玉米豬絞肉	蝦香高麗 ^{高麗義. 蝦米-炒}	古圃	巧達濃湯 馬鈴薯. ◎雞蛋.解菔	水果	5.7	2. 7 2.	4 2.6	779
16 w	小米飯 _{自*.小*-} **	甜栗香菇雞	肉燥滷蛋 ◎#æ	麵筋白菜滷	古園	~甜~ 綠豆薏仁湯 **.**	水果	5. 7	2.5 2.0	6 2.6	769
17 £	紫米飯	壽喜燒肉片	香菇芋頭雞 ^{芋頭、番菇、雞肉・煮}	蝦米翠瓜 ^{鲜瓜、蝦皮、鲜菇}	吉園	關東煮湯		5.8	2. 7 2.	5 2.3	775
20 -	全穀飯	沙嗲洋芋雞	番茄炒蛋 ^{番茄.◎雜蛋.鲜菔-炒}	海味三絲	吉園	山藥排骨湯		5. 6	2. 6 2.	4 2.6	764
21 =	蝦味香鬆飯	醋溜魚排	高麗菜花枝揚	豆芽菜冬粉	古園	日式味噌湯	水果	5.8	2. 6 2.	3 2.6	776
特餐日 22 三		蘑菇雞肉	^{商麗菜、花枝楊、鲜蔬·煮} 酥炸起司條 X2	五芽菜. 如冬粉. 豬肉. 鮮茄-炒 筍 絲	古國	大滷湯		5. 5	2. 5 2. 0	6 2.6	755
23 🗷	五穀飯	胡麻醬豬排	鹌鹑蛋滷味X2	脆拌鮮瓜	古園	一种 ^{街.木平.非基改豆腐.維殖} 一甜~ 巧克力仙草凍	水果	5. 6	2.7 2.3	3 2.5	765
24 #	白米. 五穀米-蒸 玉米飯 白米. 非基改五米粒-蒸	起司炒雞	番茄豬肉片	味噌燒蘿蔔	古國	可可粉.仙草.◎奶粉 酸菜.豚肉湯 酸菜.豬肉.鮮蔬		5. 7	2. 6 2. 8	8 2.6	781
27 -	白飯 _{6*-}	蘿蔔燒肉	甜不辣炒年糕	豆豉甘藍	吉園	洋蔥蛋花湯		5.7	2. 6 2.	4 2.6	771
28 =	全穀飯	燒烤香雞排	金黄玉米筍	香菇白菜	古國	薏仁排骨湯	水果		2.8 2.3	3 2.6	791
29 =	燕麥飯	_{維持-娩} 五香肉條 X4	紅蘿蔔炒蛋	玉米四季豆	吉園	*************************************		5. 5	2.6 2.4	4 2.5	753
30 12	^{自米.燕麥-蒸}	馬鈴薯燉雞	^{紅蘿蔔、◎雞蛋、雞蔬→炒} 黃金柳葉魚 X2	木耳黄瓜	古園	柴魚高麗菜湯	水里	5. 6	2. 5 2. 1	7 2.5	760
31 £	什錦雞絲炒麵	蒜泥豬肉	豆薯炒雞	麻油黄豆芽	古國	高麗菜. 豆皮. 非基改味噌. 小魚乾. 紫魚片	不	5. 7	2. 6 2. 4	4 2.7	776
特餐日	小烏龍麵. 雞肉. 洋蔥. 紅蘿蔔. 木耳-炒	豬肉.鲜蔬-煮	豆薯.雞肉.鮮蔬-煮	黄豆芽. 鮮蔬-炒	圃	粗米粉. 芋頭. 豬肉. 鮮蔬					