



感謝您的反饋!!
津味午餐問卷調查
線上調查表

津味優質午餐

八德國中
111年12月菜單



日期	星期	主食	美味主菜	美味副菜		湯品	豆奶	合計
12/1	四	白飯	酥炸魷魚排 C魷魚排/炸	冬瓜麵輪 Q冬瓜、綠豌豆、紅蘿蔔、C豬肉、海帶/煮	彩繪玉米 Q非基改玉米、Q紅蘿蔔、T毛豆/煮	日式味噌湯 味噌、非基改豆腐、小魚干		828
12/2	五	五穀米飯	沙茶豚肉 Q洋蔥、C豬肉/炒	洋蔥歐姆蛋 Q雞蛋、Q洋蔥/炒	蔬菜粉絲煲 Q高麗菜、C豬肉、冬粉、Q紅蘿蔔/炒	黃瓜肉片湯 Q大黃瓜、C豬肉		829
12/5	一	白飯	美味石斑魚 石斑魚/燒	海帶三絲 海帶絲、非基改豆干絲、Q紅蘿蔔/炒	蛋酥高麗 Q高麗菜、Q雞蛋/炒	養生豚肉湯 Q豬腳、Q玉米、Q牛蒡、C豬肉		804
12/6	二	胚芽米飯	味噌燉肉 C豬肉/燉	香蔥菜脯蛋 青蔥、菜脯、Q雞蛋/炒	銀芽炒肉絲 Q豆芽、C豬肉/炒	姑姑蔬菜湯 Q金針菇、Q秀珍菇、C豬肉		820
12/7	三	古早味肉燥飯	脆皮爆汁雞排 C雞肉/炸	彩椒甜不辣 Q彩椒、C甜不辣/炒	蒜香花椰 蒜、C花椰菜/炒	芋頭西米露 Q芋頭、西谷米		828
12/8	四	白飯	鐵板肉柳 Q洋蔥、C豬肉/炒	鮮菇佛手瓜 Q香菇、Q佛手瓜/煮	三杯油腐燒 九層塔、非基改油豆腐、C豬肉/燒	貴族濃湯 Q非基改玉米粒、Q雞蛋		811
12/9	五	小米蒸飯	泰式椒麻雞 C雞肉/燒	客家香筍 Q竹筍、C豬肉/炒	一品佛跳牆 蝦皮、Q大白菜、Q紅蘿蔔/煮	紫菜蛋花湯 紫菜、Q雞蛋		815
12/12	一	白飯	蒜泥白肉 蒜、C豬肉、Q洋蔥、Q豆薯/燒	客家小炒 非基改豆干、C豬肉、Q芹菜/炒	日式茶碗蒸 Q雞蛋/蒸	冬瓜鮮肉湯 Q冬瓜、C豬肉		808
12/13	二	白飯	嫩烤雞翅 C雞翅/烤	咖哩肉醬 Q洋蔥、C豬肉、Q洋芋、Q紅蘿蔔/煮	黃瓜燒肉 Q大黃瓜、C豬肉、Q紅蘿蔔/燒	小魚味噌湯 味噌、非基改豆腐、小魚干		829
12/14	三	義式茄醬麵	黑胡椒肉片 Q洋蔥、C豬肉/炒	焦糖滷味 C豬肉、Q白蘿蔔、海帶結/滷	鮮蔬黃豆芽 Q黃豆芽、Q紅蘿蔔/炒	綠豆薏仁湯 綠豆、小薏仁		820
12/15	四	燕麥Q飯	卡拉炸魚排 虱目魚排/炸	芝麻黑豆干 芝麻、非基改黑豆干/燒	肉茸高麗 C豬肉、Q高麗菜/炒	番茄蛋花湯 Q番茄、Q雞蛋		811
12/16	五	蕎麥米飯	梅干燒肉 梅干菜、C豬肉、筍干/煮	玉米四喜 Q非基改玉米、Q紅蘿蔔、T毛豆、C豬肉/煮	歐巴韓式年糕 Q大白菜、年糕/煮	古早味紅麵線湯 紅麵線、蔥、筍絲、C豬肉		824
12/19	一	白飯	砂鍋石斑魚 石斑魚/燒	洋芋燒 Q洋芋、Q紅蘿蔔/煮	哈燒麻辣燙 非基改豆腐、Q金針菇、海帶結、C豬肉/煮	芹香貢丸湯 Q芹、Q蘿蔔、C貢丸		825
12/20	二	麥片Q飯	壽喜燒肉丼 C豬肉、Q洋蔥/燒	紅絲滑蛋 Q紅蘿蔔、Q雞蛋/炒	開陽扁蒲 蝦皮、Q扁蒲/炒	玉米濃湯 Q非基改玉米、Q雞蛋		824
12/21	三	蔥油雞絲飯	腐乳鹽酥雞 C雞肉/炸	蛋酥白菜滷 Q雞蛋、Q大白菜	夜市沙茶滷味 素肚、酸菜心、非基改百頁/滷	銀耳甜湯 白木耳、枸杞		829
12/22	冬至	白飯	蘑菇醬佐豬排 C豬排/燒	蘿蔔肉羹 Q白蘿蔔、C肉羹/煮	水晶粉絲 Q高麗菜、冬粉、C豬肉	冬至鹹湯圓 湯圓、C豬肉、Q芹菜		829
12/23	五	五穀米飯	暖呼麻油雞 C雞肉/煮	冬瓜肉燥 Q冬瓜、C豬肉/煮	布丁蒸蛋 Q雞蛋/蒸	火鍋蔬菜湯 Q金針菇、C豬肉、Q紅蘿蔔		817
12/26	一	白飯	洋芋腓子肉 C豬肉、Q洋芋/煎	毛豆油豆腐 非基改油豆腐、T毛豆/燒	大瓜鮮菇 Q大黃瓜、C豬肉、Q香菇/燒	酸辣湯 蔥、蒜絲、非基改豆腐、Q紅蘿蔔、Q雞蛋	豆奶	802
12/27	二	糙小米飯	肯德炸雞排 C雞肉/炸	番茄滑蛋 Q番茄、Q雞蛋/炒	奶香白菜 Q大白菜、Q紅蘿蔔/煮	豆薯肉片湯 Q豆薯、C豬肉		829
12/28	三	招牌炒麵	糖醋咕咾肉 C豬肉/燒	肉茸花椰 C豬肉、C花椰/炒	船槳關東煮 Q玉米、Q蘿蔔、C魚丸/煮	紅豆小湯圓 T紅豆、小湯圓		819
12/29	四	白飯	帝王桶子雞 C雞肉/燒	洋芋鴿蛋 Q洋芋、Q鴿蛋/煮	肉絲豆芽 C豬肉、Q豆芽、Q紅蘿蔔/炒	豆腐味噌湯 味噌、非基改豆腐		820
12/30	五	糙米Q飯	義式茄醬魚 C水炊魚/燒	蝦香甘藍菜 蝦皮、甘藍菜/炒	海根豆干 海帶根、非基改豆干/燒	三絲湯 竹筍、Q木豆、C豬肉		800

*本廠食材來源一律使用「國產豬肉」，產地：台灣。

◎全麵使用非基因改造黃豆製品及玉米。▽每週一供應產銷履歷蔬菜、每週二、四、五供應有機蔬菜。
◆注意：甲殼類、芒果、花生、奶類、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類及其製品為食品過敏原，不適合對其過敏體質者食用。

※12/5、12/19石斑魚當天供應水果或豆奶

津味企業有限公司 HACCP優良廠
地址：桃園市大溪區新光東路61巷20弄6號
服務電話：03-3881534
營養師：呂如蘋 營養字第3594號