



津味優質午餐



八德國中
112年5月菜單

日期	星期	主食	美味主菜	美味副菜		青菜	湯品	附餐	全日 供應 (份)	午 間 供應 (份)	晚 間 供應 (份)	共 計 (份)
1	一	芝麻白飯	羅勒三杯雞 <small>九層塔, C豬肉/炒</small>	肉末燒豆腐 <small>C豬肉, 非基改豆腐/煮</small>	蔬菜粉絲 <small>冬粉, 0大白菜, C豬肉/炒</small>	素炒四季豆	芹香蘿蔔湯 <small>芹菜, C豬肉, 0蘿蔔</small>		6, 5	2, 8	2, 5	828
2	二	白飯	洋蔥豬扒 <small>0洋蔥, C豬肉/炒</small>	奶香洋芋 <small>0洋芋, 0紅蘿蔔/煮</small>	蛋酥高麗菜 <small>雞蛋, 0雞蛋, 0高麗菜/炒</small>	白燒菠菜	柴魚味噌湯 <small>柴魚, 味噌, 非基改豆腐</small>		6, 5	2, 5	2, 5	813
3	三	新魂炒飯	卡滋脆皮雞排 <small>C雞肉/炸</small>	咖哩白花椰 <small>0白花椰, 0紅蘿蔔/炒</small>	海結百頁燒 <small>海帶結, 非基改百頁, T毛豆/燒</small>	青菜	芋頭西米露 <small>0芋頭, 西米</small>		6, 2	2, 7	2, 3	829
4	四	麥片Q飯	韓式泡菜魚煲 <small>C水燒魚肉/燉</small>	紅絲炒蛋 <small>0紅蘿蔔, 0蛋/炒</small>	鮮菇扁豆 <small>0香菇, 0扁豆/炒</small>	白燒菠菜	鮑魚羹蛋花湯 <small>C鮑魚羹, 0雞蛋</small>		6	2, 8	2, 5	805
5	五	白飯	義式香料雞 <small>0香腸, 0洋蔥, C雞肉/煮</small>	開陽白菜 <small>雞蛋, 0大白菜/炒</small>	蔥燒甜不辣 <small>蔥, 0洋蔥, C甜不辣/炒</small>	白燒菠菜	三絲湯 <small>0菜葉, 0金針菇, C豬肉</small>		6, 5	2, 5	2, 3	826
8	一	白飯	筍香燻肉 <small>鴨子, C豬肉/燻</small>	宮爆豆芽 <small>0豆芽菜, 非基改/炒</small>	塔香豆干海根 <small>九層塔, 非基改豆干片, C豬肉, 海帶根/炒</small>	素炒四季豆	玉米濃湯 <small>0非基改玉米, 0麵筋</small>		6	2, 8	2, 4	803
9	二	五穀米飯	椰香咖哩雞 <small>C雞肉, 0馬蹄薯, 0紅蘿蔔/煮</small>	鮮菇刺瓜 <small>0香菇, 0刺瓜/煮</small>	芙蓉蒸蛋 <small>0雞蛋/蒸</small>	白燒菠菜	結頭菜肉片湯 <small>0結頭菜, C豬肉</small>		6, 2	2, 8	2, 5	812
10	三	招牌炒麵	香酥魷魚排 <small>C魷魚排/炸</small>	哈燒麻辣燙 <small>0金針菇, 非基改豆皮/煮</small>	彩繪玉米 <small>0非基改玉米, 0紅蘿蔔/煮</small>	青菜	綠豆薏仁湯 <small>綠豆, 小薏仁</small>		6, 5	2, 5	2, 3	828
11	四	白飯	蔥燒雞丁 <small>蔥, C雞丁/炒</small>	大根鮮菇燒 <small>0白豆腐, 0香菇, 雞肉/煮</small>	椒麻醬油豆腐 <small>非基改油豆腐/燉</small>	白燒菠菜	海芽蛋花湯 <small>海芽, 0蛋</small>		6	2, 8	2, 7	807
12	五	小米蒸飯	鐵板豬柳 <small>0豬柳, C豬肉/燻</small>	冬瓜燒 <small>0冬瓜, C豬肉/燻</small>	沙茶豆干+黑輪 <small>非基改豆干, C黑輪/燉</small>	白燒菠菜	木瓜燻肉湯 <small>0木瓜, C豬肉</small>		6, 2	2, 7	2, 7	813
15	一	海苔香鬆飯	宮保雞丁 <small>C雞肉/燻</small>	三鮮豆腐 <small>非基改豆腐, 0香菇, 0香菇, C豬肉/煮</small>	醬燒獅子頭 <small>C獅子頭/燒</small>	素炒四季豆	金茸肉絲湯 <small>0金針菇, C豬肉</small>		6, 3	2, 7	2, 7	817
16	二	白飯	烤肉醬佐豬排 <small>C豬肉/燻</small>	一番關東煮 <small>0白豆腐, C小真丸/煮</small>	醋溜海絲 <small>海帶絲, 0紅蘿蔔/炒</small>	白燒菠菜	貴族濃湯 <small>0非基改玉米, 0蛋</small>		6	2, 8	2, 5	805
17	三	嘉嘉雞絲飯	轟炸檸檬雞翅 <small>C雞肉/炸</small>	泰式脆皮豆腐 <small>非基改油豆腐/燉</small>	肉苡高麗 <small>雞蛋, 0高麗菜, C雞肉/炒</small>	青菜	黑糖番薯芋圓 <small>0番薯, 芋圓</small>		6, 2	2, 8	2, 3	829
18	四	胚芽米飯	蘿蔔燻子肉 <small>C豬肉, 0燻肉/燻</small>	銀芽三絲 <small>0豆芽, 韭菜, 0紅蘿蔔/炒</small>	蕃茄炒蛋 <small>0蕃茄, 0蛋/炒</small>	白燒菠菜	米粉湯 <small>米粉, C豬肉, 0炸蛋</small>		6, 2	2, 8	2, 6	821
19	五	蕎麥白飯	泰式鱈魚塊 <small>C水燒魚肉/燉</small>	鮮蔬冬粉煲 <small>冬粉, 0高麗菜/炒</small>	鮮菇黃瓜 <small>0香菇, 0黃瓜</small>	白燒菠菜	冬瓜燻湯 <small>0冬瓜, C豬肉</small>		6, 5	2, 7	2, 5	825
22	一	芝麻飯	黑胡椒燒肉 <small>C豬肉, 0洋蔥/燻</small>	和風奶油咖哩 <small>0洋蔥, 0紅蘿蔔/煮</small>	芝麻黑豆干 <small>芝麻, 非基改黑豆干/燻</small>	素炒四季豆	白玉肉片湯 <small>0雞蛋, C豬肉</small>		6, 5	2, 8	2, 5	828
23	二	白飯	日式唐揚炸雞 <small>C雞肉/炸</small>	白菜滷 <small>0大白菜, 0木豆/煮</small>	乳酪洋蔥滑蛋 <small>乳酪, 0洋蔥, 0蛋, 炒</small>	白燒菠菜	日式味噌湯 <small>味噌, 非基改豆腐</small>		6	2, 8	2, 3	823
24	三	義大利麵	照燒里肌排 <small>C豬排/燻</small>	肉苡花椰菜 <small>C豬肉, C花椰菜/炒</small>	眷村滷味 <small>非基改豆干, 香菇, 海帶絲/燉</small>	青菜	紅豆地瓜圓 <small>0紅豆, 地瓜圓</small>		6, 2	2, 8	2, 3	837
25	四	小米蒸飯	南洋莎莎雞 <small>0洋蔥, C雞肉/炒</small>	和風一番煮 <small>0白豆腐, C花枝蛋/煮</small>	蝦香高麗 <small>蝦仁, 0高麗菜/炒</small>	白燒菠菜	酸辣湯 <small>梅絲, 非基改豆腐</small>		6, 2	2, 6	2, 5	804
26	五	小蔥仁白飯	砂鍋燒魚 <small>0水燒魚肉/燉</small>	東北麻辣燙 <small>0金針菇, 非基改豆腐, /煮</small>	鮮菇扁蒲 <small>0香菇, 0扁蒲/炒</small>	白燒菠菜	黃瓜豚肉湯 <small>0黃瓜, C豬肉</small>		6	2, 8	2, 7	809
29	一	白飯	佛摩特咖哩雞 <small>0洋蔥, C雞肉/煮</small>	鐵板燒芽菜 <small>0豆芽菜, 0紅蘿蔔/炒</small>	芝麻黑豆干 <small>非基改黑豆干/燻</small>	素炒四季豆	港式肉骨茶 <small>0白豆腐, C豬肉</small>	豆奶	6, 2	2, 7	2, 7	813
30	二	麥片Q飯	炙燒豚肉 <small>0洋蔥, C豬肉/燻</small>	開陽白菜 <small>雞蛋, 0大白菜/炒</small>	蔥燒麵腸 <small>雞蛋, 海帶絲, 蔥/炒</small>	白燒菠菜	雙菇肉片湯 <small>0香菇, 0金針菇, C豬肉, 0雞蛋</small>		6	2, 8	2, 7	807
31	三	海苔香鬆飯	香酥脆皮魚排 <small>C鱈魚排/炸</small>	肉苡白藍 <small>C雞肉, 0紅蘿蔔/炒</small>	冬瓜花生麵筋 <small>0冬瓜, 花生, 麵筋/煮</small>	青菜	銀耳甜湯 <small>0白木耳, 粉圓</small>		6, 2	2, 5	2, 3	814

★本週食材來源一律使用「國產豬肉」，產地：台灣。

◎ 全國使用非基改高麗菜及白米。

△ 本週供應：素炒四季豆、佛摩特、五仁、炸春卷。

◆ 注意：牛蒡、花生、魷魚、蝦、蟹、海鮮類、芝麻、花生、花生油、大豆、芝麻及貝類等，為過敏源，不適合過敏體質者食用。

津味企業有限公司 HACCP優良廠商

地址：桃園市大溪區新北東路61巷20弄6號

服務電話：03-3881534

營養師：呂如晴 營養字第3594號