



美味午餐

桃園國中 109.7月午餐菜單



營養師 劉容均

日期	星期	主食	今日主菜	美味副菜		季節蔬菜	湯品	全蛋 雞腿	蛋黃 雞肉	蛋黃 雞肉	蛋黃 雞肉	熱量
1	三	海苔肉鬆飯	清蒸魚 魚片低脂鹽蒸	泡菜雞柳 大白菜 (Q) 雞柳條 (S) -煮	鮮菇小瓜 小黃瓜 (Q) 鮮菇 (Q) -炒	Q芥菜	榨菜肉絲湯 榨菜肉絲薑絲	6.8	2.5	2.2	3.3	867
2	四	香Q白飯	迷迭香雞腿 雞腿 (S) 迷迭香-油	白醬洋芋 馬鈴薯 (Q) 培根青豆仁-煮	香炒海干絲 海帶絲豆干絲紅蘿蔔 (Q) -炒	有機蔬菜	綠豆什穀湯 綠豆花生大豆Q圓	7	2.6	2	3	870
3	五	糙米飯	紅燒豬腩 肉丁 (S) 白蘿蔔紅蘿蔔 (Q) -燒	蛋酥絲瓜 絲瓜 (Q) 雞蛋 (Q) -煮	花枝排x1 花枝排-炸	有機蔬菜	味噌小魚湯 豆腐小魚干	6.9	2.5	2	3.2	865
6	一	什穀米飯	親子雞肉丼 雞丁 (S) 洋葱雞蛋 (Q) -煮	敏豆肉絲 敏豆紅蘿蔔 (Q) 肉絲 (S) -炒	金瓜豆腐 南瓜 (Q) 豆腐青豆-煮	產銷履歷	佛手肉片湯 佛手瓜肉片	7	2.5	2	3.2	872
7	二	香Q白飯	鮮味魚排 魚排-炸	油蔥肉燥 絞肉 (S) 碎干丁油蔥-油	菇菇萵苣 大陸妹 (S) 鮮菇 (Q) 金針菇 (Q) -炒	有機蔬菜	芙蓉濃湯 玉米粒雞蛋紅蘿蔔	6.8	2.5	2	3.3	862
8	三	香Q白飯	芝麻蜜汁雞排 雞腿排 (S) 芝麻-燒	鮮炒竹筍 竹筍 (Q) 肉絲 (S) -炒	花生麵筋 麵筋球花生油	Q芥菜	海結排骨湯 海帶結排骨	7	2.5	2	3.2	872
9	四	蔬食日 肉燥担担麵	堅果燒豆干 豆干紅蘿蔔木耳毛豆腰果-燒	木須扁蒲 扁蒲 (Q) 木耳 (Q) -炒	70克豆沙包 豆沙包-蒸	有機蔬菜	什錦蔬菜湯 高麗菜鮮菇豆腐	6.8	2.6	2.2	3.2	870
10	五	燕麥飯	普羅旺斯燉雞 雞丁 (S) 南瓜-煮	紅蘿蔔炒蛋 紅蘿蔔 (Q) 雞蛋 (Q) -炒	大鼎滷味 馬豆干紫豆腐-油	有機蔬菜	薑絲冬瓜湯 冬瓜肉片薑絲	6.9	2.7	2	3	871
13	一	胚芽米飯	茄汁腓肉 肉丁 (S) 腓肉丁 (S) 洋葱-煮	四彩玉米雞蓉 玉米粒 (S) 青豆紅蘿蔔 (S) 雞絞肉 (S) -炒	滷蛋干丁 雞蛋碎干丁-油	產銷履歷	薏仁排骨湯 薏仁排骨	7	2.5	2	3.2	872
14	二	香Q白飯	可樂雞腿 雞腿 (S) -油	金茸黃瓜 黃瓜 (Q) 金針菇 (Q) -煮	筍香肉燥 絞干絞肉 (S) -煮	有機蔬菜	海芽蛋花湯 海帶芽雞蛋	6.8	2.6	2.2	3	861

★本廠全面使用非基改黃豆製品及玉米。



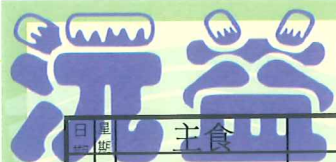
美味午餐

桃園國中 109.7月素食菜單

營養師 劉容均

日期	星期	主食	今日主菜	美味副菜				季節 蔬菜	湯品	全日 糖類	全日 蛋白質	全日 纖維	全日 鈣質	全日 熱量
1	三	香Q白飯	酥炸豆腐 豆腐-炸	泡菜年糕 大白菜年糕-煮	鮮菇小瓜 小黃瓜鮮菇-炒	芝麻素肚 素肚芝麻-炒	薑味木耳 木耳薑-炒	Q青 菜	榨菜素肉絲湯 榨菜素肉絲燻絲	6.8	2.5	2	3.3	862
2	四	香Q白飯	塔香四分干 四分干九層塔薑-燒	椰香咖哩 馬鈴薯紅蘿蔔-煮	香炒海干絲 海帶絲豆干絲紅蘿蔔-炒	福菜苦瓜 苦瓜福菜-煮	翠綠青花 青花菜紅片-炒	有機 蔬菜	綠豆什穀湯 綠豆花生大豆Q圓	6.8	2.4	2	3	841
3	五	糙米飯	紅燒豆干 豆干蒜蓉紅蘿蔔-燒	絲瓜粉絲 絲瓜冬菇-煮	雙色Q球 山藥球地瓜球-炸	酸甜蓮藕 蓮藕甜椒-炒	花生素肉燥 鮮魷香菇花生紅蘿蔔-燒	有機 蔬菜	味噌湯 豆腐	6.8	2.4	2.2	3.2	855
6	一	什穀米飯	金瓜豆腐 豆腐南瓜青豆-煮	敏豆什錦 敏豆紅蘿蔔素甜不辣絲-炒	雪蓮子麵筋 麵筋球雪蓮子-煮	薑炒海根 海帶根薑絲紅絲-炒	煎素火腿片 素火腿片-煎	產期 蔬菜	佛手鮮菇湯 佛手瓜鮮菇	7	2.4	2.2	3.1	865
7	二	香Q白飯	沙茶素雞片 素雞片小黃瓜-炒	茄燒麵腸 麵腸茄子九層塔-燒	菇菇萬苳 大陸鮮菇金針菇-炒	白玉蘭花干 蘭花干蘿蔔-煮	芝麻牛蒡絲 牛蒡絲芝麻-炒	有機 蔬菜	芙蓉濃湯 玉米粒紅蘿蔔	6.8	2.5	2.3	3	856
8	三	香Q白飯	香酥豆皮捲 豆皮捲-炸	鮮炒竹筍 竹筍-炒	蔬炒山藥 白山藥紫山藥甜椒-炒	薑炒龍鬚菜 龍鬚菜薑-炒	干丁素肉燥 干丁素絞肉-煮	Q青 菜	薑絲海結湯 海帶結薑絲	7	2.4	2.2	3.3	874
9	四	香Q白飯	燒三角油腐 三角油腐紅蘿蔔木耳毛豆-燒	木須扁蒲 鮮菇木耳-炒	素瓜仔肉 麵筋冬瓜-煮	蠔油秋葵 秋葵-燙	麻香素腰花 素腰花薑蒜-炒	有機 蔬菜	什錦蔬菜湯 高麗菜鮮菇豆腐	7	2.5	2	3.2	872
10	五	燕麥飯	大鼎滷味 黑豆干素肚鮮菇-煮	芽菜彩絲 豆芽菜芽菜海帶甜椒-炒	芝麻蜜汁芋薯 芋頭地瓜芋薯-燒	翠綠時瓜 小黃瓜玉米筍鮮菇-炒	黑椒毛豆莢 毛豆莢-燙	有機 蔬菜	冬瓜金茸湯 冬瓜鮮菇金針菇	7	2.4	2.2	3.1	865
13	一	胚芽米飯	家常嫩油腐 嫩油腐木耳-燒	花生玉米 玉米粒花生青豆紅丁-煮	香酥薯餅 薯餅-炸	三杯麵腸 麵腸九層塔-炒	精靈菇雪菜 雪裡紅精靈菇-炒	產期 蔬菜	山藥薏仁湯 山藥薏仁	6.8	2.5	2.3	3.2	865
14	二	香Q白飯	腰果彩椒豆干 豆干甜椒腰果-炒	金茸黃瓜 黃瓜金針菇-煮	香椿素肉燥 素絞肉香椿-煮	鮑菇白花菜 白花菜鮑魚菇-炒	油燜筍茸 筍茸-煮	有機 蔬菜	薑絲海芽湯 海帶芽薑絲	7	2.4	2.3	3	863
★本廠全面使用非基改黃豆製品及玉米。														

★本廠全面使用非基改黃豆製品及玉米。



109年07月 桃園國中菜單

療癒午餐



日期	星期	主食	主菜	副菜	蔬菜	湯品	雞	蛋	魚	肉	豆	油	鹽
★	07 / 01	茄汁燉飯	迷迭香豬排 燒：豬排S.迷迭香	芝麻蜜汁豆干 燒：豆干.白芝麻	洋菇花椰 炒：洋菇.花椰菜S	季節蔬菜 魷魚羹湯 紅白蘿蔔.魷魚羹	6.6	2.9	2.2	2.7			856
★	2	地瓜飯	脆皮雞腿 炸：雞腿S	咖哩洋芋 煮：馬鈴薯Q.紅蘿蔔Q.青豆	鐵板銀芽 炒：豆芽菜Q.紅蘿蔔Q.韭菜	有機蔬菜 綠豆小薏仁 綠豆.小薏仁	6.5	2.8	2.5	2.8			854
★	3	胚芽飯	日式燒肉片 燒：洋蔥Q.豬肉片S	海結燒油腐 燒：油豆腐.海帶結	芋香白菜滷 燒：芋頭Q.白菜Q.紅蘿蔔Q.木耳	有機蔬菜 番茄蛋花湯 番茄.蛋	6.5	2.8	2.5	2.6			845
★	6	小米飯	鹽酥雞丁 炸：雞丁S.九層塔	玉米起司烘蛋 炒：玉米Q.起司.蛋Q	客家小炒 炒：豆干.豬肉絲S	產銷履歷蔬菜 大滷湯 筍.紅蘿蔔.木耳.肉片	6.5	2.8	2.4	2.8			851
★	7	白飯	泰式醬燒魚 煮：洋蔥Q.彩椒.魚丁S	筍香燉腩肉 燉：竹筍Q.豬肉S	螞蟻上樹 炒：時蔬.粉絲.絞肉	有機蔬菜 味噌豆腐湯 味噌.豆腐	6.6	2.8	2.4	2.7			854
★	8	黑芝麻飯	醬燒翅小腿X2 燒：翅小腿S	黃瓜燴肉片 燴：黃瓜Q.豬肉片S	長豆玉筍 炒：長豆.玉米筍	季節蔬菜 金耳肉絲湯 金耳菇.白菜.紅蘿蔔.肉絲	6.5	2.9	2.5	2.7			857
★	9	洋菇肉醬麵 蔬食日	花生豆干滷蛋 滷：花生.豆干.蛋Q	黑糖馬拉糕 蒸：50G黑糖馬拉糕	絲瓜金耳菇 煮：絲瓜Q.金耳菇Q	有機蔬菜 海芽蛋花湯 海帶芽.蛋	6.5	2.9	2.5	2.6			852
★	10	玉米飯	鳳梨醬燒雞 燒：鳳梨.洋蔥Q.雞丁S	椒鹽甜條 炸：甜不辣條.敏豆	開陽高麗 炒：蝦米.高麗菜Q	有機蔬菜 冬瓜薏仁肉片湯 冬瓜.小薏仁.肉片	6.6	2.8	2.5	2.7			856
★	13	紅藜飯	花生燉豬腳 燉：花生.豬肉S	關東煮 煮：蘿蔔Q.油豆腐.海帶結	柳葉魚 炸：柳葉魚	產銷履歷蔬菜 竹筍雞湯 竹筍.雞丁	6.5	2.9	2.2	2.8			854
★	14	白飯	粉嫩雞排 滷：雞排S	香蔥紅絲蛋 炒：紅蘿蔔Q.蛋Q.蔥	鮮菇蒲瓜 燒：菇類Q.蒲瓜Q	有機蔬菜 玉米濃湯 玉米.馬鈴薯.紅蘿蔔	6.5	2.8	2.4	2.8			851

菜單中(S)表示CAS台灣優良農產品,(Q)表示生產追溯QR code *日期前方有★代表當天要申請三餐一Q* *菜單中豆製品及玉米皆用非基改食材，敬請安心食用*
營養師：暨湘云(009296字號)



109年07月 桃園國中素食菜單

日期	星期	主食	主菜	副菜				蔬菜	湯品	推	食	食	食	食
07 / 01	三	香菇素肉燥飯	香菇滷雙蘿 滷：蘿蔔、香菇、小油豆腐丁	芝麻蜜汁豆干 燒：豆干、白芝麻	三杯杏鮑菇 燒：九層塔、杏鮑菇、杏仁片	洋菇花椰 炒：洋菇、花椰菜	迷迭香茄子 燒：茄子、迷迭香	季節蔬菜	芹菜香菇羹 香菇、芹菜、紅蘿蔔	6.6	2.9	2.2	2.7	856
2	四	地瓜飯	五更豆腐旺 煮：豆腐、豆腸、筍片	芝麻海芽 炒：芝麻、海帶芽	芽菜炒河粉 炒：豆芽菜、河粉	豆豉苦瓜 蒸：豆豉、苦瓜	糯米椒干片 炒：糯米椒、豆干片	有機蔬菜	綠豆小薏仁 綠豆、小薏仁	6.5	2.8	2.5	2.8	854
3	五	胚芽飯	香滷板豆腐 滷：板豆腐	蓮子牛蒡香菇 燒：蓮子、牛蒡、香菇	芋香白菜滷 燒：芋頭、白菜、紅蘿蔔、木耳	山藥捲X1 炸：山藥捲	佛手瓜炒茼蒿 炒：佛手瓜、茼蒿	有機蔬菜	番茄濃湯 番茄、西芹、菇類	6.5	2.8	2.5	2.6	845
6	一	小米飯	醬燒干片 炒：豆干片、白芝麻	彩椒拌秋葵 拌：彩椒、秋葵	塔香鮮菇 燒：九層塔、美白菇、香菇	玉米炒素肉 蒸：玉米、素肉	毛豆麵筋 燒：毛豆、麵筋	產銷履歷蔬菜	大滷湯 筍、紅蘿蔔、木耳	6.5	2.8	2.4	2.8	851
7	二	白飯	栗子杏菇滷花干 滷：栗子、杏鮑菇、蘭花干	香筍三絲 炒：筍、紅蘿蔔、金耳菇	咖哩粉絲 炒：時蔬、粉絲	和風龍鬚菜 炒：龍鬚菜、白芝麻	海帶切片 滷：海帶	有機蔬菜	味噌豆腐湯 味噌、豆腐	6.6	2.8	2.4	2.7	854
8	三	蔬菜炒麵	芝麻京醬干丁 燒：芝麻、豆干丁	刺瓜炒鮮菇 炒：刺瓜、菇類	醬燒蘿蔔糕 燒：蘿蔔糕	長豆炒玉筍 炒：長豆、玉筍	苦瓜封 燒：苦瓜	季節蔬菜	金耳蔬菜湯 金耳菇、白菜、紅蘿蔔	6.5	2.9	2.5	2.7	857
9	四	糙米飯	彩椒燒豆包 燒：彩椒、豆包	絲瓜金耳菇 燒：絲瓜、金耳菇	芝麻香菜拌川耳 拌：川耳、香菜、芝麻	白果淮山 燒：白果、山藥	涼拌小瓜 拌：小黃瓜	有機蔬菜	海芽香菇湯 海帶芽、香菇	6.5	2.9	2.5	2.6	852
10	五	玉米飯	鐵板豆腐 燒：豆腐、紅蘿蔔	花生白菜滷 燒：白菜、花生	南瓜蔬菜丸子 炸：南瓜、芝麻	香菇小豆苗 炒：香菇、小豆苗	五香麵輪 燒：麵輪	有機蔬菜	冬瓜薏仁湯 冬瓜、小薏仁	6.6	2.8	2.5	2.7	856
13	一	紅藜飯	海結燒油腐 燒：海帶結、油豆腐	塔香茄子 燒：九層塔、茄子	客家海茸 炒：客家醬、海茸	鴻喜菇高麗 炒：鴻喜菇、高麗菜	香椿素肉燥 燒：香椿醬、素肉	產銷履歷蔬菜	竹筍鮮菇湯 竹筍、菇類	6.5	2.9	2.2	2.8	854
14	二	白飯	杏菇燒方干 燒：杏鮑菇、豆干	鮮菇蒲瓜 燒：菇類、蒲瓜	香油拌地瓜葉 拌：地瓜葉	彩蔬烤麩 炒：彩椒、烤麩	黃芽炒年糕 炒：黃豆芽、年糕	有機蔬菜	玉米湯 玉米、紅蘿蔔	6.5	2.8	2.4	2.8	851

菜單中(S)表示CAS台灣優良農產品,(Q)表示生產追溯QR code *日期前方有★代表當天要申請三章一Q* *菜單中豆製品及玉米皆用非基改食材，敬請安心食用*
營養師：暨湘云(009296字號)

裕民田精緻午餐

桃園國中
109年7月菜單

日期	星期	合菜主食	合菜主菜	美味副菜			湯品	全日 供應 (份)	豆 菜 肉 類 (份)	蔬 菜 (份)	油 脂 類 (份)	熱 量 (Kcal)
★ 1	三	沙茶炒麵	奮起湖雞腿 雞腿/滷	鮮菇瓠瓜 鮮菇、瓠瓜/煮	白鑽蜜汁黑干 芝麻、黑豆干、蔥/燒	季節 蔬菜	家常蛋花湯 蛋、蔬菜	6 .5	2 .8	2 .2	2 .8	8 4 6
★ 2	四	白米飯	米血麻油魚 鮫魚丁、米血/燒	遊龍鍋貼 鍋貼/煎	蝦香高麗 高麗、木耳、蝦皮/炒	有機 蔬菜	綠豆薏仁 綠豆、薏仁	6 .7	2 .6	2 .3	3 .0	8 5 7
★ 3	五	糙米Q飯	和風里肌排 里肌排、洋蔥/燒	木須佛手瓜 佛手瓜、木耳/煮	菜脯炊蛋 蛋、菜脯/炒	有機 蔬菜	冬瓜魚丸湯 冬瓜、魚丸	6 .5	2 .7	2 .3	2 .8	8 4 1
★ 6	一	白米飯	胡椒雞腿排 雞腿排/燒	麻婆豆腐 豆腐、絞肉、青豆/燒	南洋咖哩 洋芋、紅蘿蔔、椰奶/煮	產銷 履歷 蔬菜	昆布肉片湯 黃豆芽、昆布、肉片	6 .7	2 .6	2 .0	2 .8	8 4 0
★ 7	二	紫米飯	鳳梨燒魚丁 鮫魚丁、鳳梨、彩椒/燒	絞肉燒茼蒿 高麗、絞肉/燙	時蔬鮮筍 鮮筍、菇/炒	有機 蔬菜	貴族巧達濃湯 玉米、南瓜、蛋	6 .6	2 .5	2 .4	2 .8	8 3 6
★ 8	三	起司肉醬 義大利麵	台灣鹽酥雞 雞丁、九層塔/炸	雙色花椰 花椰菜、紅蘿蔔/炒	醬燒肉包60G 肉包/蒸	季節 蔬菜	什錦菇菇湯 金針菇、香菇、蔬菜、肉片	6 .8	2 .6	2 .0	3 .0	8 5 6
★ 9	四	白米飯 (蔬食日)	腰果大嫩豆腐 大嫩豆腐、腰果、蔥/燒	洋蔥炒蛋 蛋、洋蔥/炒	韭菜銀芽 (不肉絲) 豆芽菜、韭菜/炒	有機 蔬菜	結頭菜湯 結頭菜、紅蘿蔔、枸杞	6 .5	2 .8	2 .2	2 .8	8 4 6
★ 10	五	麥片香飯	杏鮑菇燒雞 雞丁、杏鮑菇、豆腐/燒	炸醬肉燥干丁 絞肉、干丁、炸醬/煮	芝麻球*2 芝麻球/炸	有機 蔬菜	鮮筍肉片湯 鮮筍、肉片	6 .6	2 .7	2 .0	3 .0	8 5 0
★ 13	一	白米飯	黃金魚排 巴沙魚排/炸	枸杞冬瓜燒 枸杞、冬瓜、絞肉/燒	金黃雞蓉 玉米、雞蓉/炒	產銷 履歷 蔬菜	西紅柿蛋花湯 番茄、蛋、蔬菜	6 .7	2 .6	2 .2	2 .8	8 4 5
★ 14	二	地瓜絲飯	蒙古烤肉片 肉片、洋蔥/燒烤	鮮菇關東煮 香菇、紅蘿蔔、鮮菇/煮	紅燒獅子頭 獅子頭、大白菜/煮	有機 蔬菜	日式味噌湯 小魚干、味噌、海芽、豆腐	6 .5	2 .6	2 .4	2 .8	8 3 6

★ 標示為三章—0申請日 / 營養師 李佳芸

*全面使用非基改黃豆製品及玉米

*週一供應產銷履歷蔬菜

*週二四五供應有機蔬菜



裕民田食品股份有限公司
HACCP 食品認證中央廚房餐盒工廠

服務
專線

03-368-1899
桃園市八德區瑞源一街11號



裕民田精緻午餐



素食便當

桃園國中109年7月份素食菜單

日期	星期	主食	主 菜	美味副菜	美味副菜	美味副菜	美味副菜	新鮮蔬菜	可口湯品	全穀根莖類(份)	豆魚肉蛋類(份)	蔬菜類(份)	油類與堅果類(份)	熱量(KCAL)
7/1	三	火腿素炒飯	芝麻黑豆干	芹香海帶絲	三杯麵腸	金茸高麗菜	客家酸菜	產銷履歷蔬菜	紫菜黃豆芽湯	6.6	2.8	2.2	2.8	853
			芝麻、黑豆干/燒	芹、海帶絲、紅蘿蔔/炒	麵腸、九層塔、薑/燒	高麗、金針菇/炒	薑絲、酸菜/炒		紫菜、黃豆芽					
7/2	四	香甜白飯	豆豉燒花干	枸杞南瓜燒	彩椒白花	麻婆豆腐	絲瓜金茸冬粉	有機蔬菜	綠豆薏仁	6.8	2.6	2.4	2.8	857
			豆豉、蘭花干/燒	枸杞、南瓜/燒	彩椒、白花/炒	豆腐、青豆/煮	絲瓜、冬粉、金針菇/炒		綠豆、薏仁					
7/3	五	五穀米飯	香菇燴豆包	九層塔海茸	芋香白菜滷	彩椒小黃瓜	紫米糕捲	季節蔬菜	青木瓜湯	6.7	2.6	2.5	3	862
			鮮香菇、豆包/煮	九層塔、海茸/燒	芋頭、白菜、紅蘿蔔/煮	彩椒、小黃瓜/炒	紫米糕捲/燒		青木瓜、紅蘿蔔					
7/6	一	小米蒸飯	薑汁燴素排	彩繪玉米	客家桂筍	芝麻長豆	榨菜炒豆絲	有機蔬菜	羅宋蔬菜湯	6.5	2.5	2.5	2.8	831
			素排/燒	玉米、紅蘿蔔、青豆/炒	豆醬、桂竹筍/炒	芝麻、長豆/炒	榨菜、豆干/炒		番茄、高麗菜					
7/7	二	香甜米飯	素虱目魚肚	義式燉薯塊	芝香海根	鮮菇燴佛手瓜	素客家小炒	有機蔬菜	三絲湯	6.6	2.6	2.2	2.8	838
			素虱目魚肚/燒	洋芋、紅蘿蔔、義式香草/燉	白芝麻、海帶根/燒	鮮菇、佛手瓜、素魚板/燴	干片、素肉絲、芹/炒		蘿蔔絲、木耳、紅絲					
7/8	三	香菇蔬菜炒拉麵	彩椒大嫩豆腐	金針菇燒冬瓜	鮮菇西芹木耳	古早味白菜滷	酸心素肚	季節蔬菜	玉米洋芋湯	6.5	2.6	2.5	2.8	839
			大嫩豆腐、彩椒/燒	香菇、冬瓜/燒	西芹、鮮菇、木耳/炒	白菜、紅蘿蔔、芋頭/煮	酸菜心、素肚/炒		玉米、洋芋					
7/9	四	香甜米飯	花生四分干	鮮炒花椰菜	毛豆海結麵輪	高麗粉絲	山藥南瓜燒	有機蔬菜	香菇竹筍湯	6.8	2.7	2.2	2.8	860
			四分干、花生/燒	花椰菜/炒	毛豆、海結、麵輪/滷	高麗、冬粉/炒	南瓜、山藥/燒		香菇、竹筍					
7/10	五	紫米白飯	九層塔素雞片	魚香茄子	秀珍菇黃瓜	南洋咖哩	蔬菜捲	有機蔬菜	日式凍豆腐湯	6.7	2.5	2.4	3	852
			素雞、九層塔/燒	茄子、素絞肉/燒	秀珍菇、黃瓜/炒	洋芋、紅蘿蔔/煮	蔬菜捲/炸		海帶芽、凍豆腐、味噌					
7/13	一	香甜米飯	蜜汁燒素肚	枸杞炒冬瓜	香菜黑豆干	敏豆素肉絲	豆瓣炒蘿蔔干	有機蔬菜	黃瓜素丸湯	6.6	2.6	2.3	2.8	841
			芝麻、素肚/燒	冬瓜、枸杞/炒	香菜、薑、黑豆干/燒	敏豆、素肉絲/炒	豆瓣醬、蘿蔔干/炒		黃瓜、素丸					
7/14	二	麥片0飯	素茶鵝排	脆炒豆薯	塔香鮑菇干片	豆皮高麗菜	雪裡紅花生	有機蔬菜	榨菜素絲湯	6.6	2.8	2.3	2.8	856
			素茶鵝排/燒	芹、豆薯、紅蘿蔔/炒	杏鮑菇、九層塔、干片/炒	高麗菜、豆皮/炒	雪裡紅、花生/炒		榨菜絲、素絲					

*全面使用非基改黃豆製品及玉米

*星期一提供產銷履歷蔬菜，星期二、四、五供應有機蔬菜

營養師 李佳芸



裕民田食品 股份有限公司
HACCP 食品認證中央廚房餐盒工廠

服務專線

03-368-1899
桃園市八德區瑞源一街11號

