

裕民田精緻午餐

桃園國中
113年4月菜單

日期	星期	合菜主食	合菜主菜	美味副菜			湯品	全穀雜糧類 (份)	豆魚蛋肉類 (份)	蔬菜類 (份)	海味類 (份)	熱量 (kcal)
★ 4/1	一	紫米飯	壽喜燒肉片 C肉片、0豆芽/燒	大溪黑豆干 黑豆干/滷	佛跳牆 0大白菜、0香菇、0豆皮/煮	產銷履歷蔬菜	蒲瓜肉片湯 0蒲瓜、C肉片	6 3	2 8	2 2	2 7	8 28
★ 4/2	二	白米飯	油腐蠔油魚 0魚丁、油腐、0鮮菇/燒	螞蟥上樹 冬粉、0高麗菜、C絞肉/炒	彩繪花椰 C花椰、0紅蘿蔔/炒	有機蔬菜	港式酸辣湯 豆腐、筍絲、紅絲、0蛋	6 6	2 6	2 3	2 8	8 41
★ 4/3	三	豬肉炒烏龍麵	京都炸豬排 C豬排/炸	和風燒蘿蔔 0蘿蔔、0紅蘿蔔/煮	BBQ甜不辣 0甜不辣、0洋葱/燒	季節蔬菜	四神豬肉湯 薏仁、C豬肉、0洋芋	6 3	2 4	2 0	3 0	8 06
4/4	四	*兒童節&清明節放假*										
4/5	五											
★ 4/8	一	麥片香飯	酸甜雞 C雞肉/燒	塔香打拋豬 C絞肉、0番茄、干丁/燒	蔬菜肉丸球 0大白菜、C肉丸球/煮	產銷履歷蔬菜	紫菜蛋花湯 紫菜、0蛋	6 2	2 7	2 0	3 0	8 22
★ 4/9	二	白米飯	蘑菇醬豬排 C豬排、蘑菇醬/燒	蒜香炒筍 筍、蒜、0紅蘿蔔/炒	豆腐煲 豆腐、0木耳、0金針菇/煮	有機蔬菜	鮮菇雞湯 0鮮菇、C雞丁、0蘿蔔	6 3	2 8	2 1	2 8	8 30
★ 4/10	三	海苔香鬆飯(蔬食日)	紅燒油豆腐 油豆腐、C絞肉/燒	可樂餅 C玉米布丁酥/炸	紅拌海帶絲 海帶絲、0紅絲、0芹/拌	季節蔬菜	冬瓜湯 0冬瓜、0鮮菇、薑絲	6 2	2 4	1 7	2 9	7 87
★ 4/11	四	白米飯	馬鈴薯燉肉 0洋芋、C肉角、0紅蘿蔔/煮	塔香鮑菇素雞 素雞、0杏鮑菇、九層塔/燒	鮮煮胡瓜 0紅蘿蔔、0胡瓜/煮	有機蔬菜	紅豆湯 T紅豆、00	6 7	2 7	2 1	2 8	8 50
★ 4/12	五	蕎麥飯	醬燒魚丁 0魚丁、0洋葱/燒	番茄炒蛋 0蛋、0番茄、0洋葱/炒	鹹水時蔬 C花椰菜、0木耳、0豆皮/煮	有機蔬菜	日式味噌湯 豆腐、小魚乾	6 3	2 7	2 1	2 9	8 27
★ 4/15	一	雜糧飯	紅燒扣肉 C肉丁、C蘿蔔、0紅蘿蔔/燒	豆腐燴金針 豆腐、0金針、0高麗/燴	芝香海帶根 海帶根、芝麻/燒	產銷履歷蔬菜	榨菜肉絲湯 榨菜、C肉絲	6 3	2 8	2 2	2 8	8 32
★ 4/16	二	白米飯	吮指脆雞翅 C雞翅/炸	瓜仔肉燥 C絞肉、碎瓜、干丁/煮	白玉煮 0蘿蔔、0紅蘿蔔、海帶結/煮	有機蔬菜	南瓜濃湯 0南瓜、0蛋、0玉米	6 7	2 7	1 7	3 0	8 49
★ 4/17	三	紅蔥滷肉飯	蒜香里肌排 C里肌排/燒	毛豆油豆腐 油豆腐、C毛豆/燒	青翠炒花椰 C花椰菜、0木耳/炒	季節蔬菜	番茄羅宋湯 0番茄、0高麗菜、C豬肉片	6 3	2 8	1 7	2 8	8 20
★ 4/18	四	白米飯	味噌燒魚 0魚丁、0高麗菜、0紅蘿蔔/燒	鮮菇蒲瓜 0蒲瓜、0鮮菇、0紅蘿蔔/煮	洋葱乳酪蛋 0洋葱、乳酪、0蛋、0紅蘿蔔/炒	有機蔬菜	風味海結湯 海結、0豆芽、C豬肉	6 7	2 6	2 1	2 9	8 47
★ 4/19	五	地瓜絲飯	正宗回鍋肉 C肉片、豆干、0高麗菜/燒	枸杞冬瓜肉末 0冬瓜、C絞肉、枸杞/燒	港式蘿蔔糕 蘿蔔糕/煎	有機蔬菜	豆薯雞湯 C雞丁、0豆薯	6 8	2 2	2 3	2 9	8 29
★ 4/22	一	薏仁飯	鹽燒小腿雞*2 C翅小雞/燒	蔥燒豆腐 C絞肉、豆腐、蔥/煮	木須白菜滷 0大白菜、0木耳/煮	產銷履歷蔬菜	蔬菜總匯湯 0金針菇、0高麗菜、C肉片	6 3	2 6	2 0	2 9	8 17
★ 4/23	二	白米飯	古早味筍香焢肉 C豬肉、筍/滷	銀芽炒肉絲 0豆芽、C肉絲、0紅蘿蔔/炒	枸杞絲瓜 枸杞、0絲瓜、0紅蘿蔔/煮	有機蔬菜	香濃玉米湯 0玉米、0蛋、0紅蘿蔔	6 8	2 4	2 2	2 8	8 37
★ 4/24	三	羅勒麵(蔬食日)	招牌滷味 四分干、素雞、C貢丸/燒	奶燉洋芋塊 0馬鈴薯、0杏鮑菇、0洋葱/煮	豆沙包60G C豆沙包/蒸	季節蔬菜	蒲瓜湯 0蒲瓜、0鮮菇	6 9	2 1	1 5	3 0	8 13
★ 4/25	四	白米飯	鐵路豬排 C豬排/燒	甘甜高麗菜 0高麗菜、0紅蘿蔔/炒	茄汁燴蛋 0蛋、0番茄、0洋葱/炒	有機蔬菜	綠豆湯 綠豆、00	6 5	2 6	2 0	2 8	8 26
★ 4/26	五	胚芽米飯	香酥魚排 C虱目魚排/炸	香菇干丁 干丁、0香菇、C絞肉/煮	鮮瓜煮 0黃瓜、0紅蘿蔔、0鴻喜菇/煮	有機蔬菜	味噌海芽湯 味噌、海芽、豆腐	6 8	2 2	2 3	2 8	8 25
★ 4/29	一	白米飯	京醬肉絲 C肉絲、0豆芽/燒	玉米燴毛豆 0玉米、C毛豆仁、0洋芋/燒	日式關東煮 0蘿蔔、油腐、0紅蘿蔔/煮	產銷履歷蔬菜	冬瓜豬肉湯 0冬瓜、C肉片	6 8	2 3	2 3	2 8	8 32
★ 4/30	二	紫米飯	三杯塔香雞 C雞丁、九層塔、四分干/燒	地瓜脆薯 0地瓜條/炸	砂鍋白菜 0大白菜、0蛋、0木耳/煮	有機蔬菜	肉羹湯 C肉羹、筍絲、0紅絲	6 9	2 3	1 9	2 9	8 34

★ 標示為三章—0申請日 / 營養師 林芊慧

*全面使用非基改黃豆製品及玉米

*本公司供應之餐點，食材來源一律使用國產豬肉、雞肉、鴨肉。

*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 113年4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)	豆魚蛋類(份)	蔬菜類(份)	油脂與堅果類(份)	熱量(KCAL)
4/1	一	白米飯	醋溜豆腸 豆腸/燒	牛蒡炒雜菜 牛蒡Q、高麗菜Q/炒	枸杞冬瓜燒 枸杞、冬瓜Q/燒	三杯杏鮑菇 西芹Q、杏鮑菇Q/爆	木須炒筍 筍、木耳Q/炒	產銷履歷蔬菜	味噌湯 豆腐	6.5	2.6	2.7	2.8	844
4/2	二	糙米飯	香菜黑豆干 香菜、黑豆干/燒	鮮炒大白菜 大白菜Q/炒	鮮菇花椰菜 花椰菜S、鮑魚菇Q/炒	蜜燒地瓜 地瓜T/燒	九層塔海茸 九層塔、海茸/燒	有機蔬菜	關東風味湯 蘿蔔Q、玉米圈Q	6.6	2.5	2.5	2.6	829
4/3	三	時蔬烏龍麵	四角油腐 油豆腐/煮	豆豉炒長豆 豆豉、長豆Q、豆薯Q/炒	玉米三喜 玉米Q、毛豆Q、紅蘿蔔Q/煮	薑絲素肚 薑、素肚/炒	酸甜黑木耳 木耳Q/燴	季節蔬菜	金針花湯 金針花、番茄Q	6.7	2.6	2.7	2.8	858
4/4	四	*兒童節&清明節放假*												
4/5	五													
4/8	一	燕麥Q飯	蜜汁豆干 豆干/滷	絲瓜金茸 絲瓜Q、金針菇Q/炒	炒年糕 高麗菜Q、年糕/煮	脆炒洋芋 洋芋Q、紅蘿蔔Q/炒	泰式打拋丁 番茄Q、雞胸、九層塔/燒	產銷履歷蔬菜	紅片豆薯湯 豆薯Q、紅蘿蔔Q	6.5	2.5	2.7	2.8	836
4/9	二	白米飯	酥炸小豆腐 豆腐/炸	五香豆輪 毛豆T、蘿蔔Q、豆輪/燒	枸杞南瓜燒 枸杞、南瓜Q/燒	鮮炒扁蒲 扁蒲Q、紅蘿蔔Q/煮	三杯炒茄 茄子Q/炒	有機蔬菜	紫菜豆芽湯 紫菜、豆芽Q	6.5	2.7	2.7	3	860
4/10	三	素香炒飯	蜜燒百頁 百頁/滷	秀珍菇黃瓜 秀珍菇Q、黃瓜Q/炒	鮮菇青椒 香菇Q、青椒Q/炒	紫米糕捲 紫米糕捲/燒	醬爆三絲 干絲、小黃瓜Q、紅蘿蔔Q/炒	季節蔬菜	薑絲冬瓜湯 薑、冬瓜Q	6.5	2.4	2.7	2.8	829
4/11	四	地瓜絲飯	醬燒豆腸 豆腸/燒	香炒花椰菜 花椰菜S/炒	糖醋甜條 甜不辣T/燒	炒高麗菜 高麗菜Q、紅蘿蔔Q/炒	塔香黑干 大黑豆干/炒	有機蔬菜	紅豆湯 紅豆T、QQ	6.5	2.7	2.5	2.8	846
4/12	五	白米飯	木耳燒花干 木耳Q、蘭花干/燒	彩椒小黃瓜 彩椒Q、小黃瓜Q/炒	瓜仔干丁 瓜仔、干丁、香菇Q/炒	芝香海根 芝麻、海根/炒	蠔油杏鮑菇 紅蘿蔔Q、杏鮑菇Q/炒	有機蔬菜	肉骨茶湯 蘿蔔Q、素肉骨茶包	6.4	2.6	2.5	2.8	832
4/15	一	蕎麥米飯	脆皮豆腐 豆腐/燒	醬炒秀珍菇 西芹Q、秀珍菇Q/炒	綜合玉米丁 毛豆S、玉米S、洋芋Q/煮	醋溜木耳 薑、木耳Q/炒	佛跳牆 大白菜Q、芋頭Q/炒	產銷履歷蔬菜	新竹米粉湯 米粉、香菇Q、芹Q	6.5	2.4	2.7	2.8	829
4/16	二	白米飯	香菇燴豆包 鮮香菇Q、豆包/煮	塔香茄子 九層塔、茄子Q/燒	芹香銀芽 芹Q、豆芽Q/炒	彩椒白花 彩椒Q、白花菜S/炒	紅燒海結 海結、蘿蔔Q/滷	有機蔬菜	番茄羅宋湯 番茄Q、高麗菜Q	6.4	2.5	2.4	2.8	822
4/17	三	高麗菜炊飯	牛蒡絲排 牛蒡絲排/燒	酥炸蘿蔔糕 蘿蔔糕/炸	紅片瓠瓜 紅蘿蔔Q、瓠瓜Q/煮	客家桂筍 桂筍Q/炒	香菜素雞 素雞/燴	季節蔬菜	金針粉絲湯 金針菇Q、粉絲	6.6	2.4	2.7	3	845
4/18	四	薏仁飯	大桶滷味 四分干/滷	金茸高麗菜 高麗菜Q、金針菇Q/炒	下飯薯塊 馬鈴薯Q、紅蘿蔔Q/煮	香滷麵筋 蘿蔔Q、麵筋/煮	小瓜油片絲 小黃瓜Q、油片絲/炒	有機蔬菜	三絲湯 筍絲、木耳Q、紅蘿蔔Q	6.5	2.4	2.6	2.8	826
4/19	五	白米飯	芝麻黑豆干 芝麻、黑豆干/燒	紅燒鰻腸 鰻腸/燒	梅干燒苦瓜 梅干菜、苦瓜Q/燒	豆薯長豆 長豆Q、豆薯Q/炒	三杯地瓜 地瓜Q/煮	有機蔬菜	玉米濃湯 玉米S、紅蘿蔔Q	6.4	2.4	2.3	2.8	812
4/22	一	白米飯	蔬菜油腐 紅蘿蔔Q、油豆腐/煮	毛豆燒洋芋 洋芋Q、毛豆T/燒	翠炒青花菜 花椰菜S/炒	芋香白菜滷 大白菜Q、芋頭Q、木耳Q/煮	塔香鮑菇干片 杏鮑菇Q、九層塔、干片/炒	產銷履歷蔬菜	金針花湯 金針花乾、蘿蔔Q	6.6	2.7	2.4	2.9	855
4/23	二	麥片Q飯	宮保百頁 百頁/炒	爆香海茸 薑、海茸/燒	鐵板豆芽 小黃瓜Q、豆芽Q/炒	和風關東煮 白蘿蔔Q、玉米圈Q/煮	筍香麵輪 筍、麵輪/滷	有機蔬菜	味噌風味湯 豆腐、味噌、裙帶菜	6.5	2.6	2.5	2.8	839
4/24	三	主廚炒飯	燴素雞丁 素雞丁/燴	麻油絲瓜 麻油、絲瓜Q/炒	彩椒木耳 彩椒Q、木耳Q/炒	香酥番薯片 番薯Q/炸	客家小炒 干片、芹菜Q/炒	季節蔬菜	南瓜湯 南瓜Q	6.4	2.6	2.6	3	843
4/25	四	小米飯	豆豉燒花干 豆豉、蘭花干/燒	雪蓮子繪玉米 雪蓮子、玉米S、紅蘿蔔Q/炒	蘿蔔薯塊 洋芋Q、紅蘿蔔Q/煮	鮮菇刺瓜 鴻喜菇Q、刺瓜Q/炒	嫩豆腐燒 豆腐/燴	有機蔬菜	綠豆湯 綠豆、QQ	6.5	2.7	2.5	2.8	846
4/26	五	白米飯	塔香凍豆腐 凍豆腐/燒	菇炒青椒 香菇Q、青椒Q/炒	脆炒豆薯 芹Q、豆薯Q/炒	酸心素肚 酸白菜、素肚/炒	螞蟻上樹 高麗菜Q、冬粉/炒	有機蔬菜	大黃瓜湯 黃瓜Q	6.3	2.7	2.6	2.8	835
4/29	一	白米飯	薑汁豆包 薑、豆包/燒	芹香杏鮑菇 西芹Q、杏鮑菇Q/炒	鮮翠花椰 花椰菜S/炒	紅燒冬瓜 冬瓜Q/煮	蘿蔔滷素雞 蘿蔔Q、素雞/燒	產銷履歷蔬菜	蔬菜菇菇湯 金針菇Q、大白菜Q	6.4	2.6	2.5	2.8	832
4/30	二	五穀飯	三角油豆腐 油豆腐/燴	涼拌三絲 紅蘿蔔Q、海帶絲、白干絲/炒	羅宋高麗菜 番茄Q、高麗菜Q/炒	蜜燒甜不辣 甜不辣T/燒	清炒小黃瓜 小黃瓜Q、紅蘿蔔Q/炒	有機蔬菜	牛蒡湯 牛蒡Q、蘿蔔Q	6.2	2.7	2.2	2.8	818

*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



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77號

營養師 吳品萱 林芊慧



日期	星期	主食	主菜	美味副菜		蔬菜	湯品	附餐	全蛋	豆類	肉類	魚類	海鮮
4/1	一	白米飯	瓜仔雞丁 煮:雞丁S.麻油瓜	番茄炒蛋 炒:番茄Q.洋蔥Q.蛋Q.豆腐	蔬菜粉絲 炒:高麗菜Q.紅蘿蔔Q.木耳Q.冬粉	履歷蔬菜	薑絲海帶湯 海帶結.小魚干.薑		6	2	2	2	8
4/2	二	十穀飯	白醬魚丁 煮:魚丁S.洋芋Q.紅蘿蔔Q.毛豆T	小瓜炒肉片 炒:小黃瓜Q.洋蔥Q.肉片S	脆炒高麗 炒:高麗菜Q.紅蘿蔔Q	有機蔬菜	豆腐味噌湯 豆腐.味噌		6	2	2	2	8
4/3	三	蘑菇肉醬麵	吮指雞排 燒:雞排S	地瓜條+雞塊 炸:地瓜條Q.雞塊S	奶香花椰菜 炒:花椰菜S.奶粉	季節蔬菜	韓式黃豆芽湯 黃豆芽Q.蘿蔔Q.肉絲S		6	2	2	2	8
4/4~5兒童節、清明節放假													
4/8	一	紅藜飯	紅燒肉排 燒:豬排S	海結滷豆干 滷:海帶結.豆干	香蔥紅絲蛋 炒:蛋Q.紅蘿蔔Q.洋蔥Q.青蔥	履歷蔬菜	白玉雞丁湯 紅白蘿蔔Q.雞丁S		6	2	2	2	8
4/9	二	白米飯	三杯雞丁 燒:雞丁S.九層塔	大瓜肉羹 煮:大瓜Q.豬肉片S.紅蘿蔔Q	香酥魚塊*2 炸:虱目魚塊Q	有機蔬菜	玉米濃湯 玉米粒S.洋蔥Q.紅蘿蔔Q.蛋Q		6	2	2	2	8
4/10	蔬	肉絲炒飯	塔香油豆腐 燒:油豆腐.絞肉S	茄汁甜不辣 炒:甜不辣Q.西芹Q	彩燴時蔬 炒:小瓜Q.杏鮑菇Q.玉米筍Q.紅蘿蔔Q	季節蔬菜	冬瓜排骨湯 冬瓜Q.排骨S		6	2	2	2	8
4/11	四	白米飯	醬燒魚丁 燒:魚丁S.洋芋Q.紅蘿蔔Q	花瓜肉燥 燒:碎瓜.絞肉S.豆干	芽菜三絲 炒:豆芽菜Q.紅蘿蔔Q.木耳Q	有機蔬菜	紅豆QQ 紅豆T.QQ		6	2	2	2	8
4/12	五	麥片飯	蔥燒雞翅 燒:雞翅S	麻婆豆腐 燒:豆腐.豬絞肉S.青蔥	什錦大頭菜 炒:大頭菜Q.木耳Q.紅蘿蔔Q	有機蔬菜	肉骨茶湯 馬鈴薯Q.豬肉片S.蒜		6	2	2	2	8
4/15	一	白米飯	蒲燒鯛魚排 蒸:蒲燒鯛Q.豆芽Q	肉燥淋高麗 炒:高麗菜Q.絞肉S.紅蘿蔔Q	蔥爆干片 炒:豆干.紅蘿蔔Q.蔥	履歷蔬菜	白玉蘿蔔湯 白蘿蔔Q.肉片S.芹菜Q		6	2	2	2	8
4/16	二	燕麥飯	糖醋排骨 燒:豬肉丁S.排骨丁S	冬瓜肉末 煮:冬瓜Q.絞肉S	蒜香花椰菜 炒:花椰菜S.彩椒Q	有機蔬菜	番茄豆腐湯 番茄Q.豆腐.蛋Q		6	2	2	2	8
4/17	三	奶醬鮮菇麵	卡啦雞排 炸:雞排S	玉米關東煮 煮:白蘿蔔Q.油豆腐.玉米S	醬燒海帶絲 炒:海帶絲.金針菇Q.紅蘿蔔Q.芹菜Q	季節蔬菜	南瓜濃湯 南瓜Q.杏鮑菇Q.洋蔥Q		6	2	2	2	8
4/18	四	黑芝麻飯	傳統炆肉 燒:豬肉丁S.豬腳丁Q.筍干	田園菜脯蛋 炒:碎脯.蛋Q.青蔥	白菜滷 燒:白菜Q.香菇Q.紅蘿蔔Q	有機蔬菜	酸辣湯 豆腐.脆筍絲.木耳Q.紅蘿蔔Q.肉絲S.蛋Q		6	2	2	2	8
4/19	五	白米飯	南洋椰香雞 煮:雞丁S.洋芋Q.紅蘿蔔Q.毛豆T	泰香打拋豬 煮:絞肉S.洋芋Q.番茄Q.九層塔	脆炒佛手瓜 炒:佛手瓜Q.紅蘿蔔Q.木耳Q	有機蔬菜	枸杞燉湯 冬瓜Q.豬肉片S.枸杞		6	2	2	2	8
4/22	一	小米飯	鐵板肉柳 燒:豬柳S.洋蔥Q.芝麻	五味油豆腐 燒:油豆腐.香菜.蒜.辣椒	蛋酥炒高麗 炒:高麗菜Q.蛋Q.木耳Q.紅蘿蔔Q	履歷蔬菜	巧達濃湯 馬鈴薯Q.玉米粒S.洋蔥Q		6	2	2	2	8
4/23	二	白米飯	塔香鹹酥魚丁 炸:魚丁S.九層塔	肉燥淋敏豆 炒:敏豆T.絞肉S.紅蘿蔔Q	杏鮑菇洋芋 燒:杏鮑菇Q.洋芋Q.紅蘿蔔Q	有機蔬菜	金針肉絲湯 乾金針.金針菇Q.肉絲S		6	2	2	2	8
4/24	蔬	日式炒烏龍	百頁杏菇 煮:杏鮑菇Q.百頁豆腐.三色S	豆沙包 蒸:65g豆沙包S	塔香海帶根 燒:海帶.紅蘿蔔Q.九層塔	季節蔬菜	味噌蔬菜湯 味噌.高麗菜Q.秀珍菇Q		6	2	2	2	8
4/25	四	白米飯	香烤翅小腿*2 烤:翅小腿S	客家小炒 炒:豆干片.蔥.豬肉S	肉末涼薯 炒:豆薯Q.豬絞肉S.紅蘿蔔Q.毛豆T	有機蔬菜	綠豆芋圓湯 綠豆.芋圓		6	2	2	2	8
4/26	五	糙米飯	巴比Q烤肉片 炒:肉片S.豆芽菜Q	小瓜炒蛋 炒:小黃瓜Q.洋蔥Q.蛋Q	海鮮卷 燒:海鮮卷S.大白菜Q	有機蔬菜	紫菜蛋花湯 紫菜.蛋Q.薑		6	2	2	2	8
4/29	一	白米飯	冬瓜燉雞丁 燉:雞丁S.冬瓜Q	寧波年糕煮 煮:白菜Q.木耳Q.年糕片	肉燥小油丁 滷:油豆腐.豬絞肉S.紅蔥片	履歷蔬菜	暖胃藥膳湯 白蘿蔔Q.豬肉片S.當歸片		6	2	2	2	8
4/30	二	紫米飯	蒜香茄汁魚 燒:魚丁S.黑輪丁Q.番茄Q.蒜	佛手瓜滑蛋 炒:佛手瓜Q.紅蘿蔔Q.蛋Q	芹香細粉 炒:冬粉.西芹Q.紅蘿蔔Q	有機蔬菜	酸菜肉片湯 酸菜.豬肉片S	豆奶	6	2	2	2	8

★ 食材一律使用國產生鮮肉品及非基改食材，未使用輻射汙染食品
☆ 回饋豆奶:4/30(二)
◎ 本菜單內含「甲殼類、花生、牛奶、蛋類、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆類、魚類製品」，不適合其過敏體質者食用，請留意。
桃園市八德區和成路47號 03-3753939 中興餐廳HACCP 食品衛生管理

◎本菜單內含「甲殼類、花生、牛奶、蛋類、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆類、魚類製品」，不適合其過敏體質者食用，請留意。



日期	星期	主食	今日主菜	美味副菜				李錦 茂菜	湯品	全穀 雜糧	豆魚 肉類	蔬菜 類	油脂 類	熱量
1	一	藜麥飯	三杯油腐 油豆腐-煮	栗子白菜 大白菜Q栗子鮮菇Q紅蘿蔔Q-煮	甜椒雙色 甜椒Q茼蒿-炒	滷白干結 白干結紅蘿蔔Q-滷	蜜芋頭 芋頭Q-煮	產銷 履歷	薑絲冬瓜湯 冬瓜Q素肉絲	6.8	2.3	2.2	3	839
2	二	麥片飯	醬燒豆包 豆包-燒	香拌雜菜 冬粉海帶芽紅蘿蔔Q黃豆芽Q豆腐-煮	蕃茄豆腐 豆腐蕃茄Q-煮	金茸菠菜 菠菜履歷金針菇Q-煮	香椿滷肉燥 麵輪香菇Q-滷	有機 蔬菜	白玉羹湯 白蘿蔔Q紅蘿蔔Q木耳Q素肉	6.7	2.4	2	3	834
3	三	台式炒飯	滷香世家 豆干素肚金針菇Q酸菜T-滷	豆仁南瓜 南瓜Q毛豆腐履歷-煮	紅燒紫茄 茄子Q-燒	翠炒時蔬 小黃瓜Q紅蘿蔔Q木耳Q-炒	素雞塊x2 素雞塊-炸	季節 青菜	山藥薏仁湯 山藥Q薏仁	6.8	2.3	2.3	3.2	850
4	四	連續假期												
5	五													
8	一	小米飯	花瓜燉什錦 豆干花瓜T豆薯Q-燉	銀芽干絲 豆芽菜Q豆干絲木耳Q紅蘿蔔Q-煮	彩椒花椰 青花菜S甜椒Q-炒	蔬菜排 蔬菜排-煎	麻香菇菇 香菇Q鮑魚菇Q金針菇Q-煮	產銷 履歷	羅宋湯 高麗菜Q芹菜Q香菇Q素肉絲	6.6	2.5	2.4	3	845
9	二	五穀米飯	彩繪烤麩 烤麩紅蘿蔔Q茼蒿毛豆腐履歷-煮	紹子干丁 碎干丁素絞肉蕃茄Q-煮	鮮菇扁蒲 扁蒲Q紅蘿蔔Q鮮菇Q-煮	枸杞山藥 山藥Q-煮	薑炒木耳 木耳Q-炒	有機 蔬菜	南瓜濃湯 南瓜Q紅蘿蔔Q	6.7	2.2	2.2	3	824
10	三	糙米飯	海山醬嫩油腐 嫩油腐-煮	紅仁敏豆 敏豆腐履歷木耳Q紅蘿蔔Q-煮	醬燒素雞 素雞-燒	蜜汁芋薯 芋頭Q地瓜履歷-煮	炒牛蒡 牛蒡Q紅蘿蔔Q-炒	季節 青菜	香菇蘿蔔湯 蘿蔔Q紅蘿蔔Q香菇Q	6.8	2.3	2.3	3	841
11	四	香Q白飯	醬燒豆腸 豆腸甜椒Q-煮	茄汁洋芋 馬鈴薯Q紅蘿蔔Q-煮	干片小炒 豆干片木耳Q素肉絲-炒	塔香海龍 海龍紅蘿蔔Q-煮	素雞腿 素雞腿-燒	有機 蔬菜	紅豆紫米湯 紅豆履歷紫米	6.8	2.4	2	3	841
12	五	麥片飯	蠔油五香豆干x3 五香豆干-燒	絲瓜粉絲 絲瓜Q紅蘿蔔Q冬粉-煮	芹炒什錦 芹菜Q木耳Q腐皮絲紅蘿蔔Q-煮	腰果玉米 玉米粒Q紅蘿蔔Q腰果毛豆腐履歷-炒	香滷麵筋 油泡雪蓮子-滷	有機 蔬菜	味噌海芽湯 海帶芽	7	2.3	2.2	3.2	862
15	一	燕麥飯	香滷豆干 豆干-炒	針菇冬瓜 冬瓜Q金針菇Q毛豆腐履歷-煮	三杯雙味 豆薯Q皮絲-煮	玉筍時蔬 山藥Q紫山藥Q玉米筍Q豆腐Q芹菜Q-炒	薑炒海根 海帶根紅蘿蔔Q-炒	產銷 履歷	金針素肉絲湯 金針T素肉絲	6.7	2.2	2.4	3	829
16	二	藜麥飯	鐵板油腐 油腐鮮菇Q紅蘿蔔Q-燒	可樂餅 可樂餅S-炸	什錦白菜 大白菜Q紅蘿蔔Q木耳Q-煮	油燜筍 筍T-滷	滷素肚 素肚-滷	有機 蔬菜	鮮菇佛手湯 佛手瓜Q鮮菇Q	6.5	2.3	2.3	3.2	829
17	三	香Q白飯	五更豆腐煲 豆腐麵筋酸菜T-煮	鮮繪玉米 玉米粒Q紅蘿蔔Q毛豆腐履歷-煮	黑椒炒芽菜 黃豆芽Q木耳Q紅蘿蔔Q-炒	牛蒡排 牛蒡排-煎	時蔬小瓜 小黃瓜Q紅蘿蔔Q鮮菇Q-炒	季節 青菜	洋芋濃湯 馬鈴薯Q紅蘿蔔Q	6.7	2.4	2.3	3	842
18	四	小米飯	芝麻黑豆干 黑豆干芝麻-燒	菇炒油菜 油菜履歷鮮菇Q-炒	塔香雙薯 芋頭Q地瓜履歷-煮	蔬菜冬粉 冬粉紅蘿蔔Q高麗菜Q-煮	白玉麵輪 蘿蔔Q麵輪紅蘿蔔Q-燒	有機 蔬菜	薑絲海芽湯 海帶芽	7	2.2	2.2	3	845
19	五	胚芽米飯	四喜豆包丁 豆包丁毛豆腐履歷紅蘿蔔Q茼蒿-煮	高麗凍豆腐 高麗菜Q凍豆腐-煮	糖醋蓮藕 蓮藕Q甜椒Q-煮	醬燒茄子 茄子Q-燒	素瓜仔肉 素絞肉脆瓜T-滷	有機 蔬菜	結頭菜湯 結頭菜Q素香茹頭	6.7	2.4	2.2	3	839
22	一	糙米飯	燒嫩油腐 嫩油腐-燒	炸醬干丁 干丁紅蘿蔔Q毛豆腐履歷-煮	白菜滷 大白菜Q木耳Q紅蘿蔔Q-燒	青椒素肉絲 青椒Q素肉絲-炒	枸杞麻香薯片 豆薯Q-煮	產銷 履歷	芙蓉濃湯 玉米粒Q紅蘿蔔Q	6.7	2.4	2	3	834
23	二	藜麥飯	三杯豆腸 豆腸-煮	木耳黃瓜 黃瓜Q木耳Q紅蘿蔔Q-煮	紅仁青花菜 青花菜S紅蘿蔔Q-炒	酥炸甘藷條 地瓜履歷-炸	炒干片 豆干片素肉絲紅蘿蔔Q-炒	有機 蔬菜	味噌豆腐湯 豆腐	6.7	2.3	2.3	3.2	843
24	三	茄汁螺旋麵	鍋燒三味 海帶結筍T豆干紅蘿蔔Q-煮	蔬菜捲 蔬菜捲-炸	樹子苦瓜 苦瓜Q-煮	玉筍敏豆 敏豆腐履歷玉米筍Q紅蘿蔔Q-炒	鮮菇時蔬 高麗菜Q紅蘿蔔Q鮮菇Q-煮	季節 青菜	金茸冬瓜湯 冬瓜Q金針菇Q	6.5	2.2	2.4	3.2	824
25	四	五穀米飯	滷蘭花干 蘭花干茼蒿紅蘿蔔Q-滷	蕃茄豆腐 蕃茄Q豆腐-煮	鮮炒佛手 佛手瓜Q鮮菇Q紅蘿蔔Q-煮	香芹山藥 山藥Q紫山藥Q芹菜Q紅蘿蔔Q-炒	油菜腐皮絲 油菜履歷腐皮絲-炒	有機 蔬菜	綠豆薏仁湯 綠豆薏仁	6.7	2.3	2.2	3	832
26	五	香Q白飯	五香豆干x3 五香豆干x3-燒	薑味南瓜 南瓜Q紅蘿蔔Q-煮	髮菜燴丸子 素丸髮菜紅蘿蔔Q毛豆腐履歷金針菇Q-煮	枸杞絲瓜 絲瓜Q腐竹枸杞-煮	素燒大頭菜 大頭菜Q皮絲-燒	有機 蔬菜	新竹米粉湯 高麗菜Q芹菜Q紅蘿蔔Q香菇Q素肉絲	6.8	2.3	2	3	834
29	一	小米飯	家常油腐 油腐紅蘿蔔Q-煮	彩繪冬瓜 冬瓜Q毛豆腐履歷金針菇Q紅蘿蔔Q-煮	香酥蘿蔔糕 蘿蔔糕-炸	彩椒茼蒿 甜椒Q茼蒿-炒	木耳三絲 木耳Q素肉絲紅蘿蔔Q-炒	產銷 履歷	薑絲海結湯 海帶結	6.8	2.3	2.3	3.2	850
30	二	香Q白飯	蜜燒黑干 黑豆干-燒	茄汁燉洋芋 馬鈴薯Q紅蘿蔔Q-燉	白玉什錦 白蘿蔔Q素素紅蘿蔔Q-煮	什炒粉絲 冬粉黃豆芽Q海帶芽紅蘿蔔Q豆腐-煮	香菇素肉燥 香菇Q素絞肉麵輪-滷	有機 蔬菜	和風豆腐湯 豆腐	6.7	2.2	2	3	819
★本廠全面使用非基改黃豆製品及玉米。														
★本廠一律使用國產豬肉、雞肉(含再製加工品)。														
★三章1Q豆奶日：4/30(二)。														
(S)：CAS 台灣優良農產品標章 (Q)：溯源農糧產品 (T)：產地-台灣														

★本廠全面使用非基改黃豆製品及玉米。

營養師 劉容均、黃筱瑄

★本廠一律使用國產豬肉、雞肉(含再製加工品)。

★三章1Q豆奶日：4/30(二)。

(S)：CAS 台灣優良農產品標章 (Q)：溯源農糧產品 (T)：產地-台灣