



桃園國中 美味午餐 114.4月午餐菜單

★皇佳食品廠
臺灣豬標章
QR碼



臺灣豬標章認證：QRcode 一掃即知
標章編號：LPH07118

日期	星期	主食	今日主菜	美味副菜		季節蔬菜	湯品	全穀雜糧	豆魚蛋肉	蔬菜類	油脂類	熱量
1	二	胚芽米飯	塔香魚丁 魚丁Q洋蔥Q-煮	洋芋燴蛋 馬鈴薯Q雞蛋Q紅蘿蔔Q-煮	五香什錦 筍T海帶結紅蘿蔔Q-滷	有機蔬菜	味噌湯 豆腐	6.8	2.4	2	3	841
2	三	古早味油飯	酥炸雞腿 雞腿S-炸	沙茶干片肉絲 干片肉絲S-炒	鮮炒佛手 佛手瓜Q紅蘿蔔Q木耳Q-炒	季節青菜	雙色蘿蔔湯 蘿蔔Q紅蘿蔔Q雞丁S	6.5	2.5	2	3	828
3	四	~兒童節、清明節連假~										
4	五											
7	一	麥片飯	豆瓣魚 魚丁Q豆腐-煮	彩繪什錦 玉米粒Q紅蘿蔔Q毛豆腰豆絞肉S-煮	韓式白菜年糕 白菜Q年糕-煮	產銷履歷	結頭菜湯 結頭菜Q排骨S	7	2.3	2	3	848
8	二	香Q白飯	醬燒排骨 排骨S-滷	咖哩肉醬 馬鈴薯Q絞肉S紅蘿蔔Q-煮	韭香芽菜 豆芽菜Q紅蘿蔔Q韭菜Q-炒	有機蔬菜	大瓜雞丁湯 黃瓜Q雞丁S	6.7	2.4	2	3	834
9	三	蔬食日 海苔飯	三杯豆干 豆干豆薯Q-煮	紅蔥肉燥 絞肉S-煮	茶葉蛋 雞蛋Q-滷	季節青菜	金針湯 乾金針T木耳Q素肉絲	6.8	2.3	2	3	834
10	四	燕麥飯	蒜味南瓜豬 肉丁S南瓜Q紅蘿蔔Q-煮	鍋燒雙味 麵輪海帶結紅蘿蔔Q-燒	雞米花 雞米花S-炸	有機蔬菜	白玉香菇湯 蘿蔔Q香菇Q雞丁S	6.6	2.4	2	3	827
11	五	小米飯	香滷雞腿 雞腿S-滷	麻婆豆腐 豆腐絞肉S-煮	紅仁青花菜 青花菜S紅蘿蔔Q-炒	有機蔬菜	芙蓉濃湯 玉米粒Q雞蛋Q紅蘿蔔Q	6.5	2.5	2	3	828
14	一	香Q白飯	金黃燉肉 肉丁S馬鈴薯Q紅蘿蔔Q-燉	鮮菇什蔬 黃瓜Q鮮菇Q紅蘿蔔Q-煮	四寶肉醬 玉米粒Q絞肉S毛豆腰豆紅蘿蔔Q-煮	產銷履歷	肉骨茶湯 豆薯Q排骨S	7	2.4	2	3	855
15	二	胚芽米飯	義式雞丁 雞丁S洋蔥Q-煮	培根高麗 高麗菜Q培根S紅蘿蔔Q-炒	黃金甘薯條 甘薯條履歷-炸	有機蔬菜	日式小魚湯 海帶芽小魚干	6.8	2.4	2	3.2	850
16	三	麥片飯	黑胡椒排骨 排骨S-滷	甜醬雙併 油豆腐九S-煮	海根炒肉絲 海帶根肉絲S-炒	季節青菜	佛手雞丁湯 佛手瓜Q雞丁S	6.5	2.5	2	3.2	837
17	四	小米飯	白醬燉雞 雞丁S馬鈴薯Q紅蘿蔔Q-燉	五香豆干x2 五香豆干-燒	肉末炒蛋 雞蛋Q絞肉S洋蔥Q-炒	有機蔬菜	紅豆薏仁湯 紅豆履歷薏仁	6.7	2.4	2	3	834
18	五	茄汁螺旋麵	香酥魚排 魚排Q-炸	大根燒 蘿蔔Q玉米粒Q香菇Q紅蘿蔔Q-煮	65克豆沙包 豆沙包S-蒸	有機蔬菜	豆腐羹湯 豆腐雞蛋Q木耳Q紅蘿蔔Q筍丁	6.6	2.4	2	3.3	841
21	一	什穀米飯	麻香雞丁 雞丁S高麗菜Q豆管-煮	紅蘿蔔炒蛋 雞蛋Q紅蘿蔔Q-炒	蒜蓉豆干 豆干-燒	產銷履歷	海帶排骨湯 海帶結排骨S	6.5	2.5	2	3	828
22	二	燕麥飯	咕滋豬排 豬排S-炸	筍香肉燥 筍丁絞肉S-滷	翠綠小瓜 小黃瓜Q木耳Q-炒	有機蔬菜	大頭菜雞湯 結頭菜Q雞丁S	6.5	2.4	2	3.3	834
23	三	蔬食日 香鬆飯	糖醋豆包 豆包-燒	堅果芹炒時蔬 芹菜Q海帶絲木耳Q紅蘿蔔Q杏仁果-炒	五更豆腐煲 豆腐麵筋酸菜T-煮	季節青菜	玉米蛋花湯 玉米粒Q雞蛋Q	6.5	2.3	2	3	813
24	四	香Q白飯	砂鍋魚丁 魚丁Q白菜Q-煮	香酥雞堡 雞胸堡S-炸	毛豆冬瓜 冬瓜Q毛豆腰豆紅蘿蔔Q-煮	有機蔬菜	薑絲海芽湯 海芽肉絲S	6.6	2.4	2	3.2	836
25	五	麥片飯	南洋咖哩雞 雞丁S馬鈴薯Q紅蘿蔔Q-煮	塔香寬粉 寬粉絞肉S-煮	蘿蔔什錦 蘿蔔Q肉羹S紅蘿蔔Q-煮	有機蔬菜	刺瓜肉絲湯 黃瓜Q肉絲S	6.8	2.4	2	3	841
28	一	糙米飯	照燒魚 魚丁Q洋蔥Q-煮	四彩肉末 玉米粒Q紅蘿蔔Q毛豆腰豆絞肉S-煮	鮮菇扁蒲 扁蒲Q鮮菇Q紅蘿蔔Q-煮	產銷履歷	藥膳湯 豆薯Q排骨S	6.7	2.3	2	3	827
29	二	香Q白飯	家鄉燉肉 肉丁S筍T-燉	薑味海茸 海茸紅蘿蔔Q-炒	蕃茄炒蛋 蕃茄Q雞蛋Q豆腐-炒	有機蔬菜	魷魚羹湯 魷魚肉S蘿蔔Q木耳Q雞蛋Q紅蘿蔔Q	6.5	2.4	2	3	820
30	三	炒飯	香滷雞翅 雞翅S-滷	沙茶滷味 豆干素肚-煮	蒜香高麗菜 高麗菜Q紅蘿蔔Q-炒	季節青菜	木耳金針湯 乾金針T木耳Q雞丁S	6.5	2.3	2	3	813

★本廠全面使用非基改黃豆製品及玉米。

營養師 劉容均

★本廠一律使用國產豬肉、雞肉(含再製加工品)。★三章1Q豆奶日：4/24(四)。

(S)：CAS 台灣優良農產品標章

(Q)：溯源農糧產品

(T)：產地-台灣

桃園國中114.4月素食菜單

日期	星期	主食	今日主菜	美味副菜				季節蔬菜	湯品	生鮮雞類	生鮮蛋類	生鮮魚類	生鮮海鮮類	生鮮其他
1	二	胚芽米飯	茄汁豆包丁 豆包丁-煮	麻香山藥 山藥Q-煮	牛蒡排 牛蒡排-燒	菇炒菠菜 菠菜履歷鮮菇Q-炒	五香什錦 筍T海帶結紅蘿蔔Q-滷	有機蔬菜	味噌湯 豆腐	6.8	2.4	2.3	3	849
2	三	香Q白飯	四喜烤麩 烤麩毛豆履歷木耳Q紅蘿蔔Q蒜苗-煮	翠綠花椰 青花菜S紅蘿蔔Q-煮	糖蜜地瓜 地瓜履歷-煮	沙茶干片 干片-炒	鮮炒佛手 佛手瓜Q紅蘿蔔Q木耳Q-炒	季節青菜	雙色蘿蔔湯 蘿蔔Q紅蘿蔔Q	6.8	2.3	2.4	3	844
3	四		~兒童節、清明節連假~											
4	五													
7	一	麥片飯	瓜子蘭花干 蘭花干脆瓜T-煮	豆瓣豆腐 豆腐-煮	油菜腐竹 油菜腐竹-炒	彩繪玉米 玉米粒Q紅蘿蔔Q毛豆履歷-煮	韓式白菜年糕 白菜Q年糕-煮	產銷履歷	結頭菜湯 結頭菜Q素香菇明	7	2.4	2.3	3	863
8	二	香Q白飯	蠔油素雞 素雞-煮	芽菜干絲 豆芽菜Q紅蘿蔔Q干絲-炒	什炒扁蒲 扁蒲Q木耳Q紅蘿蔔Q-炒	咖哩洋芋 馬鈴薯Q紅蘿蔔Q-煮	素花枝排 素花枝排-炸	有機蔬菜	大瓜湯 黃瓜Q鮮菇Q	6.8	2.4	2.3	3.2	858
9	三	糙米飯	糖醋豆腸 豆腸-煮	香芹什錦 芹菜Q狗寶肉皮絲紅蘿蔔Q-炒	三杯豆干 豆干豆薯Q-煮	紅燒茄子 茄子Q-燒	木耳敏豆 敏豆履歷木耳Q紅蘿蔔Q-炒	季節青菜	金針湯 乾金針T素肉絲木耳Q	6.7	2.3	2.4	3.1	841
10	四	燕麥飯	海山醬嫩油腐 嫩油腐-煮	鍋燒雙味 麵線海帶結紅蘿蔔Q-燒	豆仁南瓜 南瓜Q紅蘿蔔Q毛豆履歷-煮	雪蓮子麵筋 油泡雪蓮子-滷	玉筍翠瓜 小黃瓜Q玉米筍Q木耳Q-炒	有機蔬菜	白玉香菇湯 薑蔥Q香菇Q玉米粒Q	6.8	2.3	2.2	3.1	843
11	五	小米飯	麻婆豆腐 豆腐-煮	紅仁時蔬 高麗菜Q紅蘿蔔Q-炒	什錦燒 什錦燒-燒	炒三絲 牛蒡Q木耳Q紅蘿蔔Q-炒	甜芋頭塊 芋頭Q-煮	有機蔬菜	芙蓉濃湯 玉米粒Q紅蘿蔔Q	6.8	2.3	2.2	3	839
14	一	香Q白飯	香滷豆包 豆包-滷	四寶炸醬 干丁玉米粒Q毛豆履歷紅蘿蔔Q-煮	山藥雙色 山藥Q紫山藥Q芹菜Q-煮	鮮菇什蔬 黃瓜Q鮮菇Q紅蘿蔔Q-煮	醋溜木耳 木耳Q-炒	產銷履歷	藥膳湯 豆腐Q豆管	6.7	2.3	2.2	3.1	836
15	二	胚芽米飯	蔬菜凍豆腐 凍豆腐高麗菜Q紅蘿蔔Q-煮	素雞腿 素雞腿-燒	樹子苦瓜 苦瓜Q-煮	滷白干結 白干結紅蘿蔔Q-滷	黃金甘薯條 甘薯條履歷-炸	有機蔬菜	日式海芽湯 海帶芽	6.7	2.4	2	3.2	843
16	三	炒飯	甜醬油腐 油腐-煮	薑炒海根 海帶根-炒	絲瓜冬粉 絲瓜Q冬粉紅蘿蔔Q-煮	結頭菜燒皮絲 結頭菜Q皮絲-燒	蔬菜排 蔬菜排-燒	季節青菜	佛手湯 佛手瓜Q鮮菇Q	6.6	2.4	2.3	3	835
17	四	小米飯	五香豆干x2 五香豆干-煮	醬燉烤麩 烤麩馬鈴薯Q紅蘿蔔Q-煮	黑椒黃芽菜 黃芽菜Q木耳Q甜椒Q-炒	麻香菇菇 鮑魚菇Q香菇Q鴻喜菇Q木耳Q-煮	砂鍋白菜 白菜Q木耳Q紅蘿蔔Q-煮	有機蔬菜	紅豆薏仁湯 紅豆履歷薏仁	6.5	2.3	2.4	3	823
18	五	糙米飯	滷香世家 素肚蘭花干酸菜T-滷	大根燒 蘿蔔Q玉米粒Q香菇Q紅蘿蔔Q-煮	什炒彩絲 海帶絲于絲紅蘿蔔Q-炒	炒時蔬 月1七米口日化米Q紅蘿蔔Q-炒	紹子素醬 干丁蕃茄Q毛豆履歷-煮	有機蔬菜	豆腐羹湯 豆腐木耳Q紅蘿蔔Q筍T	6.5	2.4	2.4	3	830
21	一	什穀米飯	香椿豆干 豆干-燒	紅絲菠菜 菠菜履歷紅蘿蔔Q-炒	脆炒薯絲 豆薯Q木耳Q紅蘿蔔Q-炒	素燒三角 三角油腐-燒	蔬菜滷味燙 高麗菜Q鮮菇Q豆管-滷	產銷履歷	薑絲海帶湯 海帶結	6.7	2.4	2.2	3	839
22	二	燕麥飯	三杯豆腸 豆腸-燒	香酥菜頭粿 蘿蔔糕-炸	翠綠小瓜 小黃瓜Q素雞紅蘿蔔Q木耳Q-炒	筍香素燥 筍T麵線-滷	炒雙絲 甜椒Q素肉絲-炒	有機蔬菜	大頭菜湯 結頭菜Q素香菇明	7	2.3	2.2	3.2	862
23	三	胚芽米飯	五更昌旺 豆腐麵腸酸菜T-煮	玉筍時豆 敏豆履歷玉米筍Q紅蘿蔔Q-炒	素茶鵝片 素茶鵝片-燒	醬燒紫茄 茄子Q-燒	芹炒時蔬 芹菜Q海帶絲木耳Q紅蘿蔔Q-炒	季節青菜	玉米湯 玉米粒Q牛蒡Q紅蘿蔔Q	6.5	2.3	2.4	3	823
24	四	香Q白飯	韓式部隊鍋 凍豆腐白菜Q年糕-煮	珍菇油菜 油菜履歷秀珍菇Q-炒	芝麻黑干 黑豆T芝麻-燒	蜜汁雙薯 地瓜履歷芋頭Q-燒	薑燒冬瓜 冬瓜Q毛豆履歷紅蘿蔔Q-煮	有機蔬菜	田園濃湯 南瓜Q紅蘿蔔Q	6.8	2.4	2.2	3	846
25	五	麥片飯	燒嫩油腐 嫩油腐-燒	咖哩什錦 馬鈴薯Q紅蘿蔔Q百頁豆腐-煮	炒牛蒡 牛蒡Q素肉絲紅蘿蔔Q木耳Q-炒	塔香寬粉 寬冬粉-煮	什滷蘭花干 蘭花干蘿蔔Q紅蘿蔔Q-煮	有機蔬菜	刺瓜湯 黃瓜Q鮮菇Q	7	2.5	2	3	863
28	一	糙米飯	五柳豆包 豆包T米Q小午及紅蘿蔔Q-煮	鮮菇扁蒲 扁蒲Q鮮菇Q紅蘿蔔Q-煮	香滷麵筋 油泡雪蓮子-滷	腰果玉米 玉米粒Q紅蘿蔔Q毛豆履歷腰果-煮	炒干片 豆干片紅蘿蔔Q木耳Q-炒	產銷履歷	豆薯湯 豆薯Q豆管	6.7	2.4	2	3.1	839
29	二	香Q白飯	素雞塊x2 素雞塊-炸	絲瓜腐竹 絲瓜Q腐竹紅蘿蔔Q-煮	油燜筍 筍T-煮	薑味海茸 海茸紅蘿蔔Q-炒	蕃茄豆腐 蕃茄Q豆腐-炒	有機蔬菜	白玉湯 蘿蔔Q木耳Q紅蘿蔔Q素香菇明	6.5	2.4	2.4	3.2	839
30	三	小米飯	沙茶滷味 豆干素肚-煮	菇炒時瓜 佛手瓜Q鮮菇Q紅蘿蔔Q-煮	薑炒木耳 木耳Q-炒	清蒸南瓜 南瓜Q-蒸	高麗腐皮絲 高麗菜Q腐皮絲紅蘿蔔Q-炒	季節青菜	木耳金針湯 乾金針T木耳Q	6.7	2.3	2.3	3	834
★本廠全面使用非基改黃豆製品及玉米。 營養師 劉容均														
★三章IQ豆奶日：4/24（四）。														
(S)：CAS 台灣優良農產品標章 (Q)：溯源農糧產品 (T)：產地-台灣														

日期	星期	主食	主菜	美味副菜		蔬菜	湯品	附餐	全餐總量	蔬菜類	油脂類	熱量
4/1	二	胚芽飯	肉片壽喜燒 煮:肉片S,白菜Q,洋葱Q,芝麻	海帶芽炒蛋 炒:蛋Q,紅蘿蔔Q,乾海芽	米血關東煮 煮:白蘿蔔Q,米血S,玉米Q,柴魚	有機蔬菜	豆皮味噌湯 味噌,豆皮,菇Q		6.6	2.2	2.2	84.7
4/2	三	義式白醬麵 (兒童節特餐)	BBQ棒棒腿 油:雞腿S	搖搖雞米花 炸:雞肉T,馬鈴薯Q,海苔粉	蒜香花椰菜 炒:花椰菜Q,紅蘿蔔Q	季節蔬菜	奶油巧達湯 玉米Q,洋葱Q,紅蘿蔔Q,芹Q,奶粉		6.5	2.2	2.2	84.4
4/3(四)-4/6(日)兒童節&清明節連假												
4/7	一	白飯	義式燉豬肉 煮:肉丁S,番茄Q,洋葱Q	炒白干絲 炒:白干絲,紅蘿蔔Q,芹Q	肉絲季豆 炒:敏豆Q,肉絲S	履歷蔬菜	枸杞冬瓜湯 冬瓜Q,肉片S,枸杞		6.5	2.2	2.2	84.4
4/8	二	地瓜飯	南洋風味魚 燒:魚丁Q,馬鈴薯Q,紅蘿蔔Q	彩椒雞柳 炒:雞柳T,彩椒Q,洋葱Q	腰果玉米 炒:玉米Q,毛豆Q,腰果片	有機蔬菜	豆薯雞湯 豆薯Q,紅蘿蔔Q,雞丁S		7.6	2.2	2.2	84.1
4/9	三	照燒豚炒飯 (蔬食日)	小瓜素雞片 炒:素雞片,小瓜Q,絞肉S	茶葉蛋 油:蛋Q	脆炒豆芽菜 炒:豆芽菜Q,紅蘿蔔Q,芝麻	季節蔬菜	昆布湯 油豆腐,海帶		6.8	2.2	2.2	84.7
4/10	四	紫米飯	蔥油腿排 煮:雞排S	古早味肉燥 油:絞肉S,豆干丁,碎瓜	清炒扁蒲 炒:扁蒲Q,紅蘿蔔Q	有機蔬菜	大瓜肉片湯 大瓜Q,肉片S		6.5	2.2	2.2	84.4
4/11	五	白飯	紅燒肉 燒:肉丁S,白蘿蔔Q	甜不辣炒肉 炒:甜不辣Q,洋葱Q,肉片S	芝麻海帶絲 燒:海帶絲,紅蘿蔔Q,芹Q,芝麻	有機蔬菜	酸辣湯 豆腐,筍,木耳Q,紅蘿蔔Q,肉絲S,蛋Q		7.6	2.2	2.2	84.3
4/14	一	麥片飯	腰果椒麻雞 燒:雞丁S,洋葱Q,腰果片	蜜糖豆干 油:黑豆干,地瓜T	小瓜赤肉 炒:小黃瓜Q,紅蘿蔔Q,肉片S	履歷蔬菜	酸菜竹筍湯 筍,酸菜,肉片S		6.8	2.2	2.2	84.7
4/15	二	白飯	里肌燒肉排 燒:豬排S	蠔油粉絲 炒:冬粉,芹Q,紅蘿蔔Q,絞肉S	燒白菜 煮:白菜Q,木耳Q,肉絲S,乾香菇	有機蔬菜	番茄蛋花湯 番茄Q,高麗菜Q,蛋Q		6.5	2.2	2.2	84.4
4/16	三	炸醬乾麵	眷村瓜仔雞 煮:雞肉S,麻油瓜	豆沙包 蒸:60g豆沙包S x1	薯絲炒肉 炒:豆薯Q,肉絲S,紅蘿蔔Q	季節蔬菜	四神湯 山藥Q,雪蓮子,薏仁,肉片S		7.8	2.2	2.2	85.3
4/17	四	白飯	糖醋排骨 燒:肉丁S,排骨S,洋葱Q,椒Q	紅絲炒蛋 炒:紅蘿蔔Q,蛋Q	魚羹燴黃瓜 煮:大黃瓜Q,木耳Q,鮑魚羹S	有機蔬菜	紅豆雙Q 紅豆T,地瓜圓,芋圓		6.8	2.2	2.2	84.7
4/18	五	五穀飯	黃金炸魚排 炸:魚排Q	咖哩肉醬 燒:洋芋Q,絞肉S,毛豆Q	蒜炒時蔬 炒:高麗菜Q,紅蘿蔔Q	有機蔬菜	玉米濃湯 玉米Q,洋葱Q,紅蘿蔔Q,蛋Q		5.8	2.2	2.2	84.4
4/21	一	白飯	招牌三杯雞 炸:燒雞丁S,九層塔	泡菜油腐 燒:油豆腐,韓式泡菜	蒜香脆筍 炒:筍,木耳Q,紅蘿蔔Q	履歷蔬菜	冬菜粉絲湯 冬粉,冬菜,肉絲S		7.7	2.2	2.2	84.8
4/22	二	紅藜飯	川味麻婆魚 燒:魚丁Q,豆腐,絞肉S	金錢蝦餅 烤:蝦餅S x1	蒲瓜肉片 炒:蒲瓜Q,紅蘿蔔Q,肉片S	有機蔬菜	柴魚味噌湯 海帶芽,蛋Q,味噌,柴魚		6.8	2.2	2.2	84.7
4/23	三	泰味炒飯 (蔬食日)	打拋干丁 炒:絞肉S,豆干	泰式虎皮蛋 炸:蛋Q	蒜炒敏豆 炒:敏豆Q,紅蘿蔔Q,腰果	季節蔬菜	香菇黃瓜湯 青木瓜Q,香菇Q		5.8	2.2	2.2	84.4
4/24	四	麥片飯	沙茶豬肉柳 炒:肉柳S,洋葱Q	焗烤馬鈴薯 烤:煮洋芋Q,紅蘿蔔Q,絞肉S,乳酪	西芹炒豆包 炒:西芹Q,豆包,甜椒Q	有機蔬菜	結菜玉米湯 結頭菜Q,玉米Q,肉片S	豆奶	6.9	2.2	2.2	85.6
4/25	五	白飯	南瓜濃湯雞 煮:雞丁S,南瓜Q,毛豆T,奶粉	蜜汁滷貢丸 油:白蘿蔔Q,貢丸S,海帶,芝麻	炒花椰菜 炒:花椰菜Q,紅蘿蔔Q	有機蔬菜	什錦番茄湯 番茄Q,高麗菜Q,菇Q,肉片S		6.8	2.2	2.2	84.7
4/28	一	小米飯	肉骨茶排骨 煮:肉丁S,排骨S,馬鈴薯Q	五味肉豆腐 燒:豆腐,絞肉S	鮮炒佛手瓜 炒:佛手瓜Q,菇Q,紅蘿蔔Q	履歷蔬菜	赤肉麵線羹 紅麵線,筍,木耳Q,肉絲S,紅蘿蔔Q		5.8	2.2	2.2	83.5
4/29	二	白飯	醬爆魚丁 燒:魚丁Q,洋葱Q,毛豆T	番茄炒蛋 炒:番茄Q,蛋Q	豆干海帶絲 炒:豆干絲,海帶絲,芹Q,芝麻	有機蔬菜	元氣蔬菜湯 大白菜Q,金針菇Q,肉絲S		6.8	2.2	2.2	84.7
4/30	三	茄汁肉醬麵	黑胡椒豬排 燒:豬排S	炸雞塊X2 炸:雞塊Sx2	雲耳鮮蔬 炒:高麗菜Q,木耳Q,紅蘿蔔Q	季節蔬菜	和風蘿蔔湯 白蘿蔔Q,豆腐,柴魚		6.8	2.2	2.2	85.3

★食材一律使用國產鮮肉品及非基改食材 *菜單中(S)表示CAS台灣優良農產品,(Q)表示生產追溯QR code,(T)表示產銷履歷

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

☆回饋豆奶:4/24(四)

營養師:沈凱瑄、曾芳瑩、梁蘊萱、張韻瑩

日期	星期	主食	主菜	美味副菜			蔬菜	湯品	附餐	全餐 供應 時間	午 餐 類 型	熱 量
4/1	二	胚芽飯	BBQ 豆包 燒:豆包,甜椒Q	花生烤麩 燒:烤麩,水煮花生,乾香菇	米血關東煮 煮:白蘿蔔Q,玉米Q,紫米糕	翡翠海芽 炒:乾海芽,小瓜Q,紅蘿蔔Q	雙色山藥 燒:山藥Q	有機蔬菜 有:有機蔬菜	豆皮味噌湯 味噌,豆皮,菇Q	6:00-6:30	2:20	847
4/2	三	義式白醬麵	油腐壽喜燒 煮:油豆腐,白菜Q	西芹炒豆干 炒:西芹Q,豆干片	紅絲花椰菜 炒:花椰菜Q,紅蘿蔔Q	芝麻地瓜葉 炒:地瓜葉T,芝麻	炸布丁酥 炸:玉米餅S	季節蔬菜 有:季節蔬菜	巧達濃湯 洋芋Q,玉米Q,紅蘿蔔Q	6:00-6:30	2:20	844
4/3(四)-4/6(日)兒童節&清明節連假												
4/7	一	白飯	番茄蘭花干 燒:蘭花干,番茄Q	炒白干絲 炒:白干絲,紅蘿蔔Q,芹Q	季豆玉米筍 炒:敏豆Q,玉米筍Q	紅油爛桂筍 燒:桂筍Q	甜蒸南瓜 蒸:南瓜Q	履歷蔬菜 有:履歷蔬菜	枸杞冬瓜湯 冬瓜Q,菇Q,枸杞	6:00-6:30	2:20	844
4/8	二	地瓜飯	大溪黑豆干 油:黑豆干	南洋咖哩 燒:馬鈴薯Q,紅蘿蔔Q	炒高麗菜 炒:高麗菜Q,木耳Q	彩椒腐竹 炒:腐竹,彩椒Q	腰果玉米 炒:玉米Q,毛豆Q,腰果片	有機蔬菜 有:有機蔬菜	香菇豆薯湯 豆薯Q,香菇Q	6:00-6:30	2:20	841
4/9	三	照燒炒飯	椒鹽魚排 炸:素白帶魚	小瓜素雞片 炒:素雞片,小瓜Q	脆炒豆芽菜 炒:豆芽菜Q,紅蘿蔔Q,芹Q	和風大根圈 油:白蘿蔔Q	甘露牛蒡絲 蒸:芝麻牛蒡絲	季節蔬菜 有:季節蔬菜	昆布湯 油豆腐,海帶	6:00-6:30	2:20	847
4/10	四	紫米飯	茄汁素肚 燒:素肚,毛豆Q	古早味素燥 油:豆干丁,碎瓜	清炒扁蒲 炒:扁蒲Q,紅蘿蔔Q	三杯杏菇 燒:杏菇Q,九層塔	銀杏雙耳 炒:木耳Q,乾銀耳,白果	有機蔬菜 有:有機蔬菜	大瓜丸子湯 大瓜Q,素丸子	6:00-6:30	2:20	844
4/11	五	白飯	紅燒豆腐 燒:豆腐,白蘿蔔Q	炒甜不辣 炒:素甜不辣,芹Q	芝麻海帶絲 燒:海帶絲,紅蘿蔔Q,芹Q,芝麻	麻婆香茄 燒:茄子Q,素肉	山藥卷 炸:山藥卷	有機蔬菜 有:有機蔬菜	酸辣湯 豆腐,筍,木耳Q,紅蘿蔔Q	6:00-6:30	2:20	843
4/14	一	麥片飯	沙茶豆腸 油:豆腸,毛豆Q	韓式年糕 煮:年糕,素泡菜	鮮菇炒瓜 炒:小黃瓜Q,菇Q,紅蘿蔔Q	皮絲青江菜 炒:青江菜T,豆皮	紅油筍干 燒:筍干	履歷蔬菜 有:履歷蔬菜	酸菜竹筍湯 筍,酸菜	6:00-6:30	2:20	847
4/15	二	白飯	香酥雲菜捲 炸:豆皮蔬菜捲	蠔油粉絲 炒:冬粉,芹Q,紅蘿蔔Q	燒白菜 煮:白菜Q,木耳Q,乾香菇	清炒甜豆 炒:甜豆Q	醬燒珍珠瓜 燒:珍珠瓜	有機蔬菜 有:有機蔬菜	番茄鮮蔬湯 番茄Q,高麗菜Q	6:00-6:30	2:20	844
4/16	三	炸醬乾麵	客家燒豆腐 燒:豆腐	豆沙包 蒸:60g豆沙包S x1	紅絲脆薯 炒:豆薯Q,紅蘿蔔Q	炒佛手瓜 炒:佛手瓜Q,木耳Q	蜜汁芋頭 蒸:芋頭Q,芝麻	季節蔬菜 有:季節蔬菜	四神湯 山藥Q,蓮子,薏仁,菇Q	6:00-6:30	2:20	853
4/17	四	白飯	薑燒凍豆腐 煮:凍豆腐,菇Q,芝麻	糖醋麵腸 燒:麵腸,毛豆Q	木耳黃瓜 煮:大黃瓜Q,木耳Q	炸地瓜條 炸:地瓜Q	蔭豉菜脯 炒:菜脯,豆豉	有機蔬菜 有:有機蔬菜	紅豆雙Q 紅豆T,地瓜圓,芋圓	6:00-6:30	2:20	847
4/18	五	五穀飯	宮保黑干 炒:黑豆干,油花生	咖哩百頁 燒:百頁豆腐,洋芋Q	脆炒時蔬 炒:高麗菜Q,紅蘿蔔Q	和風葫蘆捲 燒:海帶葫蘆捲	紅燒麵輪 燒:麵輪,木耳Q,筍	有機蔬菜 有:有機蔬菜	南瓜濃湯 南瓜Q,玉米Q,菇Q	6:00-6:30	2:20	844
4/21	一	白飯	三杯四分干 燒:四分干,九層塔	炒脆筍 炒:筍,木耳Q,紅蘿蔔Q	花椰炒蝦仁 炒:花椰菜Q,蒜苗	炸牛蒡丸 炸:牛蒡Q,紅蘿蔔Q,芝麻	枸杞雪裡紅 燒:雪裡紅,枸杞	履歷蔬菜 有:履歷蔬菜	榨菜金針湯 榨菜絲,金針菇Q	6:00-6:30	2:20	848
4/22	二	紅藜飯	梅干腐竹 燒:腐竹,白蘿蔔Q,海乾菜	冬瓜麵筋 煮:冬瓜Q,小油泡,水煮花生	鮮菇蒲瓜 炒:蒲瓜Q,菇Q,紅蘿蔔Q	麻婆寬粉 燒:寬粉,素肉,芹Q	炒地瓜葉 炒:地瓜葉T	有機蔬菜 有:有機蔬菜	海芽味噌湯 豆腐,海帶芽,味噌	6:00-6:30	2:20	847
4/23	三	泰味炒飯	海苔素排 燒:海苔素排	香油干絲 炒:白干絲,小瓜Q	清炒敏豆 炒:敏豆Q,紅蘿蔔Q	蠔油茄子 燒:茄子Q	醬燜筍干 燒:筍干	季節蔬菜 有:季節蔬菜	香菇黃瓜湯 青木瓜Q,香菇Q	6:00-6:30	2:20	844
4/24	四	麥片飯	茄汁豆包 燒:豆包,番茄Q	白醬洋芋 煮:洋芋Q,紅蘿蔔Q	炸蘿蔔糕 炸:蘿蔔糕	薑絲萬苳 炒:萬苳Q	塔香杏鮑菇 燒:杏鮑菇Q,九層塔	有機蔬菜 有:有機蔬菜	結菜玉米湯 結菜,玉米Q	6:00-6:30	2:20	856
4/25	五	白飯	蜜燒素肚 燒:素肚,芝麻	西芹炒豆干 炒:豆干,西芹Q	炒花椰菜 炒:花椰菜Q,紅蘿蔔Q	義式烤南瓜 烤:南瓜Q,椒Q	滷海帶捲 油:海帶捲	有機蔬菜 有:有機蔬菜	什錦番茄湯 番茄Q,高麗菜Q,菇Q	6:00-6:30	2:20	847
4/28	一	小米飯	椒鹽炸豆腐 炸:豆腐	清炒醃豆 炒:醃豆Q	鐵板豆芽 炒:豆芽菜Q,紅蘿蔔Q	白果山藥 燒:山藥Q,白果	鮮炒佛手瓜 炒:佛手瓜Q,菇Q,紅蘿蔔Q	履歷蔬菜 有:履歷蔬菜	麵線羹 紅麵線,筍,木耳Q,紅蘿蔔Q	6:00-6:30	2:20	835
4/29	二	白飯	栗子燒烤麩 燒:烤麩,木耳Q,栗子	番茄花椰 炒:花椰菜Q,番茄Q	芹菜豆干絲 炒:豆干絲,紅蘿蔔Q,芹Q	大瓜封 蒸:大瓜Q,豆腐,乾香菇	塔香海根 燒:海帶根,九層塔	有機蔬菜 有:有機蔬菜	元氣蔬菜湯 大白菜Q,金針菇Q	6:00-6:30	2:20	847
4/30	三	茄汁義麵	黑胡椒豆腸 燒:豆腸,馬鈴薯Q	素鍋貼 炸:素鍋貼x1	雲耳鮮蔬 炒:高麗菜Q,木耳Q	枸杞絲瓜 燒:絲瓜Q,枸杞	彩椒腰果 炒:彩椒Q,腰果片	季節蔬菜 有:季節蔬菜	和風蘿蔔湯 白蘿蔔Q,豆腐	6:00-6:30	2:20	853

★食材一律使用國產生鮮肉品及非基改食材 *菜單中(S)表示CAS台灣優良農產品,(Q)表示生產追溯QR code,(T)表示產銷履歷

◎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。

☆ 回饋豆奶:4/24(四)

營養師:沈凱瑄、曾芳瑩、梁蘊萱、張韻瑩

桃園國中

裕民田精緻午餐

桃園國中
114年4月菜單

日期	星期	合菜主食	合菜主菜	美味副菜		湯品	全日 產銷 量(kg)	3月 產銷 量(kg)	4月 產銷 量(kg)	5月 產銷 量(kg)	6月 產銷 量(kg)
★ 4/1	二	小米飯	蔥油嫩豬 肉絲、蔥、洋蔥/燒	香煎鍋貼 鍋貼/煎	油燜竹筍 竹筍/煮	有根 蔬菜 蒲瓜肉片湯 蒲瓜、肉片	6 8	2 6	2 1	2 8	8 5 0
★ 4/2	三	紅醬 義大利麵	酥炸雞腿 雞腿/炸	鴻喜菇花椰 0鴻喜菇、0花椰/炒	蒜泥燒豆腐 蒜、豆腐、絞肉/燒	季節 蔬菜 芹香蘿蔔湯 芹、蘿蔔、鮮菇	6 3	2 8	2 0	3 0	8 3 6
4/3	四	*兒童節&清明節放假*									
4/4	五										
★ 4/7	一	麥片香飯	吮指脆雞翅 雞翅/炸	塔香打拋豬 九層塔、絞肉、番茄、干丁/燒	葷菇黃瓜煲 紅蘿蔔、胡瓜、鮮菇/煮	產銷 履歷 蔬菜 蔬菜總匯湯 金針菇、高麗菜、肉片	6 2	2 7	2 1	3 0	8 2 4
★ 4/8	二	白米飯	京醬魚丁 魚丁、豆芽/燒	西芹黑輪 西芹、黑輪/炒	蔥香肉絲 肉絲、洋蔥、蔥/炒	有根 蔬菜 鮮菇雞湯 鮮菇、雞丁、蘿蔔	6 6	2 6	2 2	2 8	8 3 8
★ 4/9	三	豬肉烏龍麵 (蔬食日)	堅果豆腐煲 豆腐、木耳、金針菇、堅果/煮	茶葉蛋 0茶葉蛋/滷	枸杞冬瓜肉燥 冬瓜、絞肉、枸杞/燒	季節 蔬菜 四神湯 絞肉、薏仁、洋芋	6 5	2 6	2 0	2 9	8 3 1
★ 4/10	四	白米飯	正宗回鍋肉 肉片、豆干、高麗菜/燒	三色玉米 玉米、毛豆、紅蘿蔔/煮	香燜鮮筍 筍、蒜、紅蘿蔔、絞肉/燜	有根 蔬菜 南瓜濃湯 南瓜、蛋、玉米	6 4	2 8	2 2	3 0	8 4 8
★ 4/11	五	蕎麥飯	三杯塔香雞 雞丁、九層塔、豆干/燒	番茄炒蛋 蛋、番茄、洋蔥/炒	三絲白菜滷 大白菜、紅蘿蔔、木耳、香菇/煮	有根 蔬菜 榨菜肉絲湯 榨菜、肉絲	6 4	2 7	2 1	2 9	8 3 4
★ 4/14	一	雜糧飯	紅燒扣肉 肉丁、蘿蔔、紅蘿蔔/燒	麻辣燙 豆腐、金針、高麗/燴	酸甜燒餃*2 水餃/燒	產銷 履歷 蔬菜 紫菜蛋花湯 紫菜、蛋	6 6	2 7	2 1	2 9	8 4 8
★ 4/15	二	白米飯	夜市鹽酥雞 雞肉/炸	油蔥肉燥 絞肉、油蔥、干丁	青翠炒花椰 花椰菜、木耳、肉絲/炒	有根 蔬菜 日式味噌湯 豆腐、柴魚片	6 5	2 7	1 9	3 0	8 4 0
★ 4/16	三	紅蔥滷肉飯	蒜香里肌排 里肌排/燒	玉米起司蛋 玉米、起司、蛋、紅蘿蔔/炒	眷村蘿蔔煮 番茄、蘿蔔、紅蘿蔔、海帶結/煮	季節 蔬菜 筍香肉片湯 筍、豬肉	6 7	2 8	1 9	2 9	8 5 7
★ 4/17	四	紫米飯	味噌燒雞 雞肉、高麗菜、紅蘿蔔/燒	大溪黑豆干 芝麻、黑豆干/滷	丸子蒲瓜煮 蒲瓜、鮮菇、紅蘿蔔、小丸子/煮	有根 蔬菜 紅豆湯 紅豆、00	6 2	2 8	2 2	2 8	8 2 5
★ 4/18	五	白米飯	壽喜燒魚 魚丁、豆芽/燒	塔香滷味拼盤 素雞、古鮑菇、九層塔、海帶根、絞肉/燒	番茄燉洋芋 番茄、絞肉、洋芋/燉	有根 蔬菜 港式酸辣湯 豆腐、筍絲、紅絲、蛋	6 5	2 8	2 0	3 0	8 5 0
★ 4/21	一	麥片飯	鹽燒翅小腿*2 翅小腿/燒	日式燒豆腐 絞肉、豆腐、洋蔥/煮	鮮炒高麗 高麗菜、紅蘿蔔/炒	產銷 履歷 蔬菜 酸菜肉片湯 酸菜、肉片	6 2	2 7	2 1	3 0	8 2 4
★ 4/22	二	白米飯	南瓜燉豬 豬肉丁、南瓜/燒	茄汁燴蛋 蛋、番茄、洋蔥/炒	銀芽炒肉絲 豆芽、肉絲、紅蘿蔔/炒	有根 蔬菜 豆薯雞湯 雞丁、豆薯、鮮菇	6 6	2 7	2 0	2 8	8 4 1
★ 4/23	三	白醬羅勒麵 (蔬食日)	堅果三杯豆干 堅果、九層塔、豆干、C絞肉/燒	豆沙包60G 豆沙包/蒸	芝香海帶根 海帶根、芝麻/燒	季節 蔬菜 蘿蔔湯 蘿蔔、鮮菇	6 7	2 2	1 7	2 9	8 0 7
★ 4/24	四	白米飯	黑胡椒豬柳 豬肉、洋蔥、蔥/炒	敏豆炒肉 敏豆、絞肉/炒	古早味滷白菜 大白菜、紅蘿蔔、豆皮、金針菇/煮	有根 蔬菜 香濃玉米湯 玉米、蛋、紅蘿蔔	6 7	2 6	2 2	3 0	8 5 4
★ 4/25	五	胚芽米飯	酥炸魚條*3 魚條/炸	蜜芝燒麵腸 芝麻、芹、麵腸/燒	鮮煮胡瓜 黃瓜、紅蘿蔔/煮	有根 蔬菜 風味海結湯 海結、豆芽、豬肉片	6 6	2 4	2 3	2 9	8 3 0
★ 4/28	一	紫米飯	泡菜燒肉 肉片、金針菇、高麗菜、豆皮/燒	玉米燴毛豆 玉米、毛豆仁、洋芋/燒	家常燉蘿蔔 蘿蔔、紅蘿蔔、香菇、絞肉/煮	產銷 履歷 蔬菜 味噌海芽湯 味噌、海芽、豆腐	6 7	2 3	2 3	2 8	8 2 5
★ 4/29	二	白米飯	日式咖哩雞 洋芋、紅蘿蔔、雞丁/煮	金針豆腐 金針菇、凍豆腐/煮	竹筍炒肉絲 筍、肉絲、紅蘿蔔/炒	有根 蔬菜 冬瓜豬肉湯 冬瓜、肉片	6 3	2 7	2 0	3 0	8 2 9
★ 4/30	三	主廚拌麵	黃金魚排 虱目魚排/炸	滷香世家 酸菜心、素肚、四分干/滷	絲瓜煮 絲瓜、紅蘿蔔/煮	季節 蔬菜 黃瓜肉片湯 黃瓜、肉片	6 2	2 7	1 9	2 9	8 1 5

★ 標示為三章—0申請日 / 營養師 蔡宜澄

*週一供應產銷履歷蔬菜

*全面使用非基改黃豆製品及玉米

*週二四五供應有機蔬菜

*本公司供應之餐點，食材來源一律使用國產豬肉、雞肉、鴨肉。



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 114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	全日 供應 (份)	主菜 供應 (份)	副菜 供應 (份)	湯品 供應 (份)	熱量 (KCAL)
4/1	二	小米Q飯	香菜黑豆干 香菜、黑豆干/燒	鮮炒芥菜 芥菜Q、紅蘿蔔Q/炒	香滷麵筋 麵筋Q/煮	蜜燒地瓜 地瓜T/燒	滷香海帶絲 海帶絲/滷	有機蔬菜	蒲瓜湯 蒲瓜Q	6.8	2.6	2.1	2.8	850
4/2	三	時蔬 烏龍麵	四角油腐 油豆腐/煮	香酥可樂餅 C可樂餅/炸	玉米三喜 玉米Q、毛豆Q、紅蘿蔔Q/煮	薑絲素肚 薑、素肚/炒	木耳菇菇 木耳Q、菇Q/燴	季節蔬菜	芹香蘿蔔湯 芹菜Q、蘿蔔Q	6.7	2.6	2.7	2.8	858
4/3	四	*兒童節&清明節放假*												
4/4	五													
4/7	一	燕麥Q飯	蜜汁豆干 豆干/滷	梅干扣冬瓜 梅干、冬瓜Q/燴	香炒麵輪 麵輪/炒	醋溜馬鈴薯 馬鈴薯Q、紅蘿蔔Q/燴	鮮菇青椒 香菇Q、青椒Q/炒	產銷履歷蔬菜	金針高麗湯 金針菇Q、高麗菜Q	6.2	2.7	2.1	3.0	824
4/8	二	白米香飯	酥炸小豆腐 豆腐/炸	五香豆輪 毛豆T、豆輪/燒	鐵板豆芽 豆芽Q/炒	鮮炒扁蒲 Q扁蒲Q、紅蘿蔔Q/煮	三杯炒茄 茄子Q/炒	有機蔬菜	鮮甜菇湯 鮮菇Q、蘿蔔Q	6.6	2.6	2.2	2.8	838
4/9	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	泰式打拋丁 番茄Q、雞腿、九層塔/燴	清炒豆薯 豆薯Q、紅蘿蔔Q/炒	醬爆干絲 干絲、芹Q/炒	季節蔬菜	四神湯 薏仁Q、洋芋Q	6.5	2.6	2.0	2.9	831
4/10	四	白米Q飯	醬燒豆腸 豆腸/燒	香炒花椰菜 花椰菜C/炒	糖醋甜條 甜不辣T/滷	炒高麗菜 高麗菜Q、紅蘿蔔Q/炒	瓜仔干丁 瓜仔、干丁、香菇Q/炒	有機蔬菜	南瓜濃湯 南瓜、玉米	6.4	2.8	2.2	3.0	848
4/11	五	蕎麥香飯	木耳燒花干 木耳Q、蘭花干/燒	紅繪小瓜 紅繪Q、小黃瓜Q/炒	紫米糕捲 紫米糕捲/烤	芝香海根 芝麻、海根/炒	夜市滷味燙 蘿蔔Q、素雞/燙	有機蔬菜	榨菜油腐湯 榨菜、油腐	6.4	2.7	2.1	2.9	834
4/14	一	雜糧Q飯	脆皮豆腐 豆腐/煎	醬炒秀珍菇 西芹Q、秀珍菇Q/炒	薑絲芥菜 薑絲、芥菜Q/炒	客家竹筍 筍/炒	佛跳牆 大白菜Q、芋頭Q/炒	產銷履歷蔬菜	紫菜湯 紫菜	6.6	2.7	2.1	2.9	848
4/15	二	白米香飯	香菇燴豆包 鮮香菇Q、豆包/煮	塔香茄子 九層塔、茄子Q/燴	金茸高麗菜 高麗菜Q、金針菇Q/炒	小瓜杏鮑菇 小黃瓜Q、杏鮑菇Q/炒	日式咖哩 馬鈴薯Q、紅蘿蔔Q/煮	有機蔬菜	日式味噌湯 豆腐、味噌	6.5	2.7	1.9	3.0	840
4/16	三	台式炒麵	牛蒡絲排 牛蒡絲排/燒	醬燒凍豆腐 凍豆腐/燒	紅片瓠瓜 紅蘿蔔Q、瓠瓜Q/煮	醋溜木耳 薑、木耳Q/炒	紅燒海結 海結/滷	季節蔬菜	竹筍湯 筍	6.7	2.8	1.9	2.9	857
4/17	四	紫米Q飯	大桶滷味 四分干/滷	綜合玉米丁 毛豆S、玉米S、洋芋Q/煮	豆瓣素雞 素雞/燴	醬燒蘿蔔 蘿蔔Q/煮	青蔬佛手瓜 紅蘿蔔、佛手瓜Q/炒	有機蔬菜	紅豆湯 紅豆、QQ	6.2	2.8	2.2	2.8	825
4/18	五	香甜白飯	芝麻黑豆干 芝麻、黑豆干/燒	番茄麵腸 番茄Q、雞腿/燒	酥炸蘿蔔糕 蘿蔔糕/炸	豆薯長豆 長豆Q、豆薯Q/炒	醬炒花椰菜 花椰菜Q/炒	有機蔬菜	港式酸辣湯 豆腐、筍絲、紅絲Q	6.5	2.8	2.0	3.0	850
4/21	一	麥片香飯	蔬菜油腐 紅蘿蔔Q、油豆腐/煮	和風關東煮 白蘿蔔Q、玉米圈Q/煮	鮮菇扁蒲 香菇Q、扁蒲Q/炒	筍香麵輪 筍、麵輪/滷	塔香鮑菇干片 杏鮑菇Q、九層塔、干片/炒	產銷履歷蔬菜	酸菜金針湯 酸菜、金針菇Q	6.2	2.7	2.1	3.0	824
4/22	二	白米Q飯	宮保百頁 百頁/炒	爆香海茸 薑、海茸/燒	枸杞南瓜燒 枸杞、南瓜Q/燒	毛豆燒洋芋 洋芋Q、毛豆T/燒	芋香白菜滷 大白菜Q、芋頭Q、木耳Q/煮	有機蔬菜	豆薯菇湯 豆薯Q、鮮菇Q	6.6	2.7	2.0	2.8	841
4/23	三	主廚炒飯	燴素雞丁 素雞丁/燴	醬燒冬瓜燒 冬瓜Q/燒	山藥繪三色 山藥、玉米S、紅蘿蔔Q/炒	翠炒青花菜 花椰菜S/炒	雙喜烤麩 烤麩、紅蘿蔔Q/炒	季節蔬菜	蘿蔔湯 蘿蔔Q	6.7	2.2	1.7	2.9	807
4/24	四	白米香飯	豆豉燒花干 豆豉、蘭花干/燒	鐵板銀芽 豆芽Q/炒	蘿蔔薯塊 洋芋Q、紅蘿蔔Q/煮	芹香菇菇 西芹Q、菇Q/炒	嫩豆腐燒 豆腐/燴	有機蔬菜	香濃玉米湯 玉米Q、紅蘿蔔Q	6.7	2.6	2.2	3.0	854
4/25	五	胚芽米飯	塔香凍豆腐 九層塔、凍豆腐/燒	青椒甜條 甜不辣、青椒Q/炒	鮮甜結頭菜 紅蘿蔔Q、結頭菜Q/炒	酸心素肚 酸菜心、素肚/炒	螞蟻上樹 高麗菜Q、冬粉/炒	有機蔬菜	風味海結湯 海結、豆芽	6.6	2.4	2.3	2.9	830
4/28	一	紫米Q飯	醋溜豆腸 豆腐/燒	鮮炒高麗菜 高麗菜Q、紅蘿蔔Q/炒	梅干燒腐 梅干菜、豆腐/燒	三杯杏鮑菇 西芹Q、杏鮑菇Q/燴	木須炒筍 筍、木耳Q/炒	產銷履歷蔬菜	味噌海芽湯 味噌、海芽、豆腐	6.7	2.3	2.3	2.8	825
4/29	二	香甜白飯	薑汁豆包 薑、豆包/燒	番茄菇菇 菇Q、番茄Q/炒	鮮翠花椰 花椰菜C/炒	沙茶蘿蔔煮 白蘿蔔Q/煮	醬燒素雞 素雞/煮	有機蔬菜	冬瓜湯 冬瓜Q	6.3	2.7	2.0	3.0	829
4/30	三	什錦米粉	素香菇排 香菇排/煎	奶香薯塊 馬鈴薯Q、紅蘿蔔Q/燴	素魚香茄子 茄子Q/炒	三角油豆腐 油豆腐/燴	清炒小黃瓜 小黃瓜Q/炒	季節蔬菜	大黃瓜湯 黃瓜Q	6.2	2.7	1.9	2.9	815

*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 蔡宜澄 譚芯惠



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