



桃園國中 美味午餐 115.4月午餐菜單

* 皇佳食品廠
臺灣豬標章
QR碼



皇佳食品廠 謹啟
電話：03-332-1118

日期	星期	主食	今日主菜	美味副菜		湯品	金雞 雞腿	豆魚 豆腐	蔬菜 類	油脂 類	熱度	
1	三	糙米飯	回鍋肉片 肉片S高麗菜Q-炒	★洋釀雙拼 甜不辣Q年糕-煮	鮮燴黃瓜 大黃瓜Q肉絲S紅蘿蔔履歷-煮	季節 青菜	榨菜肉絲湯 榨菜T肉絲S	7	2.5	2	3.3	876
2	四	小米飯	瓜仔雞 雞丁S花瓜T-煮	打拋肉 絞肉S洋蔥Q蕃茄Q-煮	紅絲敏豆 敏豆履歷紅蘿蔔履歷-炒	有機 蔬菜	紅豆薏仁湯 紅豆履歷薏仁	6.5	2.6	2	3	835
~兒童節、清明節連假~												
6	一	~兒童節、清明節連假~										
7	二	香Q白飯	★黑椒魚丁 魚丁Q洋蔥Q-燒	雞米花 雞米花S-炸	鮮炒扁蒲 扁蒲Q紅蘿蔔履歷木耳Q-炒	有機 蔬菜	★味噌湯 豆腐	6.8	2.7	2	3.3	877
8	三	糙米飯	★滷香世家 豆干腰菜T-煮	韭香銀芽 豆芽菜Q韭菜Q紅蘿蔔履歷-炒	螞蟻上樹 冬菇高麗菜Q絞肉S-炒	產銷 履歷	★玉米蛋花湯 玉米粒Q紅蘿蔔履歷雞蛋Q	6.6	2.8	2	3.1	862
9	四	茄汁義大利麵 麵絞肉S洋蔥Q紅蘿蔔履歷	呷滋豬排 豬排S-炸	柴香蘿蔔煮 蘿蔔Q紅蘿蔔履歷肉絲小卷鮮菇Q-煮	豆沙包(65克) 豆沙包S-蒸	有機 蔬菜	金針肉絲湯 乾金針T木耳Q肉絲S	7	2.6	2	3.3	884
10	五	燕麥飯	春川炒雞 雞丁S大白菜Q年糕-煮	★香香滷蛋 雞蛋Q-煮	薑燒冬瓜 冬瓜Q毛豆履歷紅蘿蔔履歷-煮	有機 蔬菜	海帶排骨湯 海帶結排骨S	6.6	2.7	2	3.2	859
13	一	小米飯	蒜香南瓜雞 雞丁S南瓜Q-煮	★麻婆豆腐 豆腐絞肉S-煮	炒藻唇片 藻唇片紅蘿蔔履歷-炒	產銷 履歷	結頭菜湯 結頭菜Q肉絲S	6.5	2.7	2	3.3	856
14	二	麥片飯	香滷排骨 排骨S-滷	★金黃炒蛋 雞蛋Q玉米粒Q紅蘿蔔履歷-炒	美式雞柳條x2 雞柳條S-炸	有機 蔬菜	刺瓜雞丁湯 大黃瓜Q雞丁S	6.7	2.8	2	3.2	873
15	三	香鬆飯	檸檬雞翅 雞翅S-烤	★鐵板油腐 油腐絞肉S三色豆S-煮	宜蘭西魯肉 大白菜Q肉絲S紅蘿蔔履歷木耳Q-煮	季節 青菜	★和風海芽湯 海帶芽小魚乾	6.5	2.7	2	3.1	847
16	四	糙米飯	蔥爆肉片 肉片S洋蔥Q-炒	糖醋獅子頭 獅子頭S紅蘿蔔履歷-煮	木耳佛手 佛手瓜Q木耳Q紅蘿蔔履歷-炒	有機 蔬菜	綠豆Q圓湯 綠豆Q圓	6.5	2.7	2	3.1	847
17	五	胚芽飯	★香酥魚排 魚排Q-炸	古早味肉燥 絞肉S碎瓜T-煮	★蛋香時蔬 雞蛋Q高麗菜Q-炒	有機 蔬菜	薏仁排骨湯 馬鈴薯Q薏仁排骨S	6.8	2.8	2	3	871
20	一	香Q白飯	南洋咖哩雞 雞丁S馬鈴薯Q紅蘿蔔履歷-煮	★醬煮什錦 黑豆干素肚-煮	翠炒小瓜 小黃瓜Q紅蘿蔔履歷-炒	產銷 履歷	雙色蘿蔔湯 蘿蔔Q紅蘿蔔履歷排骨S	6.8	2.7	2	3.1	868
21	二	燕麥飯	家鄉燉肉 肉丁S雞腿T-煮	★茄汁炒蛋 雞蛋Q洋蔥Q蕃茄Q-炒	塔香寬粉 寬粉絞肉S-炒	有機 蔬菜	日式時蔬湯 高麗菜Q紅蘿蔔履歷	7	2.6	2	3.2	879
22	三	蔬食日 海苔飯	★四喜豆包 豆包肉絲木耳Q紅蘿蔔履歷-炒	★蒜蓉素雞 素雞-煮	腰果炒三絲 豆芽菜Q木耳Q紅蘿蔔履歷腰果-炒	季節 青菜	榨菜湯 榨菜T素肉絲	6.5	2.6	2	3.2	844
23	四	糙米飯	★豆瓣魚 魚丁Q豆腐-燒	香酥雞堡 雞胸堡S-炸	脆炒薯絲 豆薯Q紅蘿蔔履歷木耳Q-炒	有機 蔬菜	金針雞湯 乾金針T木耳Q雞丁S	6.7	2.6	2	3.3	863
24	五	什穀飯	五香雞腿 雞腿S-滷	鍋燒海結 海帶結肉T紅蘿蔔履歷-煮	時瓜肉羹 大黃瓜Q肉羹S紅蘿蔔履歷-煮	有機 蔬菜	★芙蓉濃湯 玉米粒Q紅蘿蔔履歷雞蛋Q	6.6	2.6	2	3	842
27	一	麥片飯	★醬燒魚丁 魚丁Q洋蔥Q-燒	★干片小炒 干片紅蘿蔔履歷木耳Q-炒	★白醬洋芋 馬鈴薯Q絞肉S紅蘿蔔履歷通心粉-煮	產銷 履歷	冬瓜湯 冬瓜Q肉絲S	6.9	2.7	2	3	871
28	二	胚芽飯	三杯雞 雞丁S米血S-煮	★紅蘿蔔炒蛋 雞蛋Q紅蘿蔔履歷-炒	★開陽扁蒲 扁蒲Q紅蘿蔔履歷蝦米木耳Q-炒	有機 蔬菜	藥膳湯 豆腐Q排骨S	6.8	2.6	2	3.1	861
29	三	滷肉飯	BBQ豬排 豬排S-滷	玉米肉末 玉米粒Q紅蘿蔔履歷絞肉S-煮	蒜炒高麗 高麗菜Q紅蘿蔔履歷-炒	季節 青菜	★味噌豆腐湯 豆腐	6.8	2.7	2	3.1	868
30	四	香Q白飯	蒜香雞腿 雞腿S-滷	★關東煮 蘿蔔Q黑輪Q紅蘿蔔履歷-煮	★雪蓮子麵筋 油泡雪蓮子-煮	有機 蔬菜	地瓜甜湯 地瓜履歷Q圓	6.6	2.7	2	3	850

*本廠全面使用非基改黃豆製品及玉米。

營養師 劉容均、謝依寬

*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(四)。

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

※過敏源資訊：本菜單含「蛋類、麩質穀物及其製品、大豆製品、魚類及其製品、甲殼類及其製品、乳製品」，菜名以★標示含有過敏原，對其過敏體質者請詳閱菜單。



桃園國中115.4月素食菜單

日期	星期	主食	今日主菜	美味副菜				季節湯品	金雞 雞湯	豆腐 蛋內	蔬菜 類	菇類 類	熱量
1	三	糙米飯	紅燒豆包 豆包-燒	洋釀雙拼 甜不辣半條-煮	薑炒什菇 金針菇Q秀珍菇Q香菇Q木耳Q-炒	鮮燴黃瓜 大黃瓜Q紅蘿蔔履歷-煮	素燒大頭菜 結凍菜Q蘭花干紅蘿蔔履歷-煮	季節湯品 榨菜湯	6.7	2.5	2.2	3	847
2	四	小米飯	毛豆烤麩 烤麩毛豆履歷紅蘿蔔履歷-煮	蕃茄豆腐 豆腐蕃茄Q-煮	香滷麵輪 麵輪紅蘿蔔履歷-煮	炒油菜 油菜履歷紅蘿蔔履歷-炒	干絲小炒 干絲木耳Q紅蘿蔔履歷芹菜Q-炒	有糖 紅豆薏仁湯 紅豆履歷薏仁	6.5	2.6	2.3	3	843
~兒童節、清明節連假~													
~兒童節、清明節連假~													
6	一												
7	二	香Q白飯	沙茶素雞 素雞-炒	彩椒白花菜 白花菜S甜椒Q木耳Q-炒	四喜豆包 豆包甜醬木耳Q紅蘿蔔履歷-炒	咖哩洋芋 馬鈴薯Q紅蘿蔔履歷-煮	鮮炒扁蒲 扁蒲Q紅蘿蔔履歷木耳Q-炒	有糖 味噌湯 豆腐	6.8	2.5	2.4	3	859
8	三	糙米飯	滷香世家 豆干素雞T-煮	什炒腐皮絲 腐皮絲玉米筍Q芹菜Q木耳Q-炒	銀芽彩絲 豆芽菜Q海帶紅蘿蔔履歷-炒	香酥蘿蔔糕 蘿蔔糕-炸	炒筍茸 筍茸T-炒	有糖 什蔬玉米湯 牛蒡Q玉米粒Q紅蘿蔔履歷	7	2.4	2.3	3.2	872
9	四	胚芽飯	糖醋豆腸 豆腸-煮	鮮菇白玉煮 鮮菇Q紅蘿蔔履歷鮮菇小卷鮮菇Q-煮	蔬菜粉絲 冬粉高麗菜Q-炒	豉汁苦瓜 苦瓜Q-煮	三杯油腐 油腐-煮	有糖 金針湯 乾金針木耳Q	6.6	2.5	2.2	3	840
10	五	燕麥飯	醬滷黑干 黑豆干-煮	薑燒冬瓜 冬瓜Q毛豆履歷紅蘿蔔履歷-煮	栗子時蔬 大白菜Q栗子木耳Q紅蘿蔔履歷-煮	蜜燒雙薯 芋頭Q地瓜履歷-燒	素雞腿 素雞腿-燒	有糖 海帶湯 海帶結	6.8	2.4	2.4	3	851
13	一	小米飯	茄汁豆包 豆包-燒	炒牛蒡 牛蒡Q木耳Q紅蘿蔔履歷-炒	炒藻唇片 藻唇片紅蘿蔔履歷-炒	麻婆豆腐 豆腐-煮	豆仁南瓜 南瓜Q毛豆履歷-煮	有糖 結頭菜湯 結頭菜Q素雞菇類	6.5	2.5	2.2	3	833
14	二	麥片飯	醬燒豆腸 豆腸-燒	可樂餅 可樂餅S-炸	木耳敏豆 敏豆履歷紅蘿蔔履歷木耳Q-炒	金黃彩丁 玉米粒Q紅蘿蔔履歷干丁-炒	銀蘿烤麩 烤麩紅蘿蔔履歷-煮	有糖 刺瓜湯 大黃瓜Q鮮結Q	6.6	2.4	2.3	3.2	844
15	三	炒飯	鐵板什錦 油蔴三色豆S-煮	絲瓜腐竹 絲瓜Q腐竹紅蘿蔔履歷-煮	塔香紫茄 茄子Q-煮	滷白干結 白干結紅蘿蔔履歷-煮	紅仁綠蔬 青花菜S紅蘿蔔履歷-煮	有糖 和風海芽湯 海帶芽	6.5	2.6	2.5	3	848
16	四	糙米飯	素燒蘭花干 蘭花干甜醬紅蘿蔔履歷-燒	枸杞山藥 山藥Q紫山藥Q-煮	鮮炒佛手 佛手瓜Q木耳Q紅蘿蔔履歷-炒	糖醋素獅子頭 素獅子頭紅蘿蔔履歷-煮	沙茶豆干 豆干-煮	有糖 綠豆Q圓湯 綠豆Q圓	6.7	2.6	2	3	849
17	五	胚芽飯	麻香什錦 凍豆腐豆腐管高麗菜Q-煮	炒青江菜 青江菜履歷紅蘿蔔履歷-炒	香菇麵筋 油泡香菇Q-煮	甜醬嫩油腐 嫩油腐-煮	炒三絲 青椒Q干絲木耳Q-炒	有糖 洋芋薏仁湯 馬鈴薯Q薏仁	6.5	2.4	2.2	3.1	830
20	一	香Q白飯	蜜燒雙併 黑豆干素雞T-煮	咖哩百頁 馬鈴薯Q百頁豆腐紅蘿蔔履歷-煮	翠炒小瓜 小黃瓜Q紅蘿蔔履歷-炒	酸菜麵腸 麵腸素雞T-炒	甜芋頭塊 芋頭Q-煮	有糖 雙色蘿蔔湯 蘿蔔Q紅蘿蔔履歷	6.7	2.6	2	3	849
21	二	燕麥飯	芹香素雞 素雞芹菜Q木耳Q-炒	蕃茄腐竹 腐竹蕃茄Q-炒	油燻筍 筍T-煮	什錦烤麩 烤麩甜醬木耳Q紅蘿蔔履歷-煮	塔香寬粉 寬冬粉-炒	有糖 日式時蔬湯 高麗菜Q紅蘿蔔履歷	6.7	2.5	2.2	3	847
22	三	小米飯	四喜豆包 豆包甜醬木耳Q紅蘿蔔履歷-炒	冬瓜皮絲 冬瓜Q皮絲-煮	黃金甘薯條 甘薯條履歷-炸	素燒三角 三角油蔴-燒	炒豆芽菜 豆芽菜Q木耳Q紅蘿蔔履歷-炒	有糖 榨菜湯 榨菜T素肉絲	6.6	2.6	2.4	3.2	861
23	四	糙米飯	五香豆干x2 五香豆干-煮	泡菜凍豆腐 凍豆腐白菜Q-煮	麻油素腰花 素腰花-煮	香椿麵輪 麵輪香椿Q-煮	脆炒薯絲 豆薯Q紅蘿蔔履歷木耳Q-炒	有糖 木耳金針湯 乾金針木耳Q	6.7	2.4	2	3	834
24	五	什穀飯	家常豆腐 豆腐-煮	蔬菜排 蔬菜排-燒	紅仁時瓜 大黃瓜Q紅蘿蔔履歷-煮	鍋燒海結 海帶結筍T紅蘿蔔履歷-煮	炸醬干丁 干丁毛豆履歷紅蘿蔔履歷-煮	有糖 芙蓉濃湯 玉米粒Q紅蘿蔔履歷	6.5	2.5	2.3	3	835
27	一	麥片飯	紅燒什錦 蘭花干木耳Q紅蘿蔔履歷-煮	白醬洋芋 馬鈴薯Q紅蘿蔔履歷通心粉-煮	什錦小炒 干片紅蘿蔔履歷木耳Q-炒	絲瓜冬粉 絲瓜Q冬粉-煮	牛蒡排 牛蒡排-燒	有糖 冬瓜湯 冬瓜Q素雞菇類	6.8	2.6	2	3	856
28	二	胚芽飯	茄汁豆腸 豆腸-燒	塔香油腐 油腐-煮	什炒彩椒 青椒Q甜椒Q干絲-炒	木耳扁蒲 扁蒲Q紅蘿蔔履歷木耳Q-炒	炒空心菜 空心菜履歷紅蘿蔔履歷-炒	有糖 藥膳湯 豆腐Q豆質	6.5	2.5	2.4	3	838
29	三	糙米飯	香滷豆包 豆包-煮	薑味南瓜 南瓜Q-煮	炒海根 海帶根紅蘿蔔履歷-炒	山藥玉米 山藥Q毛豆履歷玉米粒Q甜醬履歷-煮	紅仁高麗 腐皮絲高麗菜Q紅蘿蔔履歷-炒	有糖 味噌豆腐湯 豆腐	6.7	2.7	2.3	3.1	869
30	四	香Q白飯	素昌旺 豆腐麵筋蔬菜T-煮	關東煮 蘿蔔Q鮮菇Q海帶紅蘿蔔履歷-煮	香酥花枝排 紫花枝排-炸	紅燒茄子 茄子Q-煮	雪蓮子麵筋 油泡雪蓮子-煮	有糖 地瓜甜湯 地瓜履歷Q圓	6.5	2.6	2.2	3.3	854

★本廠全面使用非基改黃豆製品及玉米。

營養師 劉容均

★三章1Q豆奶日：4/30（四）。

(S)：CAS 台灣優良農產品標章

(Q)：溯源農糧產品

(T)：產地-台灣

※過敏源資訊：本菜單含「麩質穀物及其製品、大豆製品、堅果類」，對其過敏體質者請詳閱菜單。



沅益食品
YUANYI FOOD

115年4月午餐菜單
3/23-4/3 八年級 4/6-4/17九年級 115年4/20-5/1七年級

桃園國中

日期	星期	主食	主菜	美味副菜		蔬菜	湯品	附餐	全粒雜糧	豆魚蛋肉	蔬菜類	油脂類	熱量
4/1	三	茄汁肉醬麵	義式香草雞排 燒雞排S	芋泥包 蒸60g芋泥包S	奶油花椰菜 炒花椰菜Q、紅蘿蔔Q	有機蔬菜	◎蘑菇濃湯 杏鮑菇Q、玉米Q、紅蘿蔔Q、洋蔥Q、奶粉		6.9	2.8	2.2	2.6	86.0
4/2	四	白飯	咖哩魚 煮魚丁Q、馬鈴薯Q、洋蔥Q	番茄炒蛋 炒番茄Q、蛋Q	小瓜炒黑輪 炒小黃瓜Q、紅蘿蔔Q、黑輪Q	有機蔬菜	紅豆湯 紅豆T		6.7	2.6	2.2	2.7	84.1
4/3	五	兒童節/清明節連假，本日不供餐											
4/6	一	兒童節/清明節連假，本日不供餐											
4/7	二	麥片飯	◎芝麻蜜汁豬 燒肉片S、洋蔥Q、芝麻	豬肉冬粉 炒冬粉、絞肉S、高麗菜Q、青蔥	開陽蒲瓜 燒蒲瓜Q、紅蘿蔔Q、木耳Q、蝦米	有機蔬菜	日式味噌湯 白蘿蔔Q、海帶芽、味噌		6.7	2.6	2.2	2.7	84.1
4/8	三	香蔥肉燥飯 絞肉S、紅蔥頭	◎海結滷豆干 油、海帶結、豆干	醋溜雙耳 燒銀耳、木耳Q、花生	古早味筍干 燒筍干、芹菜	履歷蔬菜	紫菜豆腐湯 紫菜、豆腐		6.6	2.7	2.2	2.9	84.5
4/9	四	玉米飯	蒜仁三杯魚 炒魚丁Q、小油丁、九層塔	茶碗蒸 蒸蛋Q、香菇Q	肉燥高麗菜 煮高麗菜Q、木耳Q、絞肉S	有機蔬菜	酸辣湯 豆腐、筍、木耳Q、紅蘿蔔Q、肉絲S、蛋Q		6.5	2.7	2.1	2.8	83.6
4/10	五	白飯	宮保雞丁 炒雞丁T、洋蔥Q、小瓜Q、油花生	咖哩洋芋 煮洋芋Q、紅蘿蔔Q、毛豆Q	肉絲敏豆 炒敏豆Q、肉絲S	有機蔬菜	番茄蛋花湯 番茄Q、蛋Q		6.6	2.6	2.2	2.7	83.4
4/13	一	紅藜飯	糖醋排骨 燒肉丁S、排骨S、洋蔥Q、彩椒Q	◎腰果黑豆干 油、黑豆干、腰果	清炒大瓜 燒大瓜Q、紅蘿蔔Q、木耳Q	履歷蔬菜	◎柴魚豆腐湯 豆腐、柴魚		6.5	2.6	2.1	2.7	82.4
4/14	二	白飯	◎砂鍋豆腐魚 煮魚丁Q、凍豆腐、高麗菜Q、木耳Q	豬肉部隊鍋 炒韓式泡菜、黃豆芽Q、麵條、肉片S	辣炒哨子 炒碎干丁、豆薯Q、豆豉	有機蔬菜	玉米濃湯 玉米Q、紅蘿蔔Q、洋芋Q、蛋Q、奶粉		6.6	2.6	2.2	2.5	82.5
4/15	三	肉燥乾麵	蔥燒雞排 油、雞排S	椒鹽炸雙拚 炸地瓜Q、百頁豆腐	◎白菜滷 燒白菜Q、紅蘿蔔Q、木耳Q、豆皮	季節蔬菜	冬瓜肉片湯 冬瓜Q、小蔥仁、肉片S		6.7	2.8	2.2	2.8	85.5
4/16	四	白飯	客家滷豬腳 油、肉丁S、豬腳S、筍干	洋蔥歐姆蛋 炒洋蔥Q、玉米Q、紅蘿蔔Q、蛋Q、毛豆Q	◎甜醬關東煮 煮白蘿蔔Q、黑輪Q、油豆腐、海帶結、味噌	有機蔬菜	綠豆粉圓 綠豆、粉圓		6.6	2.7	2.1	2.9	83.9
4/17	五	小米飯	椒麻炸雞 炸雞排S、雞丁T、洋蔥Q	番茄打拋豬 炒番茄Q、洋蔥Q、絞肉S、九層塔	蒜炒豆芽菜 炒豆芽菜Q、紅蘿蔔Q、芹Q	有機蔬菜	金針花湯 乾金針、金針菇Q、肉絲S		6.5	2.6	2.2	2.9	83.6
4/20	一	白飯	香料咖哩雞 煮雞丁T、地瓜T、紅蘿蔔Q	醬炒豆干豬 炒豆干片、洋蔥Q、肉絲S、青蔥	古早味白菜 燒大白菜Q、紅蘿蔔Q、木耳Q、筍	履歷蔬菜	酸菜肉片湯 酸菜、肉片S		6.6	2.7	2.1	2.6	83.4
4/21	二	胚芽飯	黑胡椒肉排 油、豬排S	番茄炒蛋 炒番茄Q、蛋Q	炒甜不辣 炒小黃瓜Q、紅蘿蔔Q、甜不辣Q	有機蔬菜	蒜味三絲湯 金針菇Q、紅蘿蔔Q、木耳Q、肉絲S		6.6	2.8	2.1	2.7	84.6
4/22	三	家常蛋炒飯 白米、洋蔥Q、蛋Q、三色Q、瓜子	◎肉燥油豆腐 燒油豆腐、絞肉S	奶油玉米段 煮玉米Q	菜脯季豆 炒敏豆Q、紅蘿蔔Q、菜脯	季節蔬菜	◎蘿蔔豆腐湯 白蘿蔔Q、豆腐、味噌		6.7	2.8	2.2	2.9	86.0
4/23	四	麥片飯	茄汁燒魚 煮魚丁Q、馬鈴薯Q、洋蔥Q、紅蘿蔔Q	杏菇燒雞 煮杏鮑菇Q、雞肉S、彩椒Q	雙色花椰 炒花椰菜Q	有機蔬菜	鮮菇筍片湯 筍、肉片S、筍Q		6.6	2.7	2.2	2.6	83.7
4/24	五	白飯	滷雞腿 油、雞腿S	◎青椒油片絲 炒青椒Q、油片	冬瓜土豆麵筋 煮冬瓜Q、麵筋、水煮花生	有機蔬菜	海芽蛋花湯 海帶芽、蛋Q、薑		6.5	2.7	2.1	2.7	83.2
4/27	一	紅藜飯	卡啦炸雞 炸雞排S	麻婆豆腐 燒豆腐、絞肉S、青蔥	蒜香蒲瓜 炒蒲瓜Q、紅蘿蔔Q、木耳Q	履歷蔬菜	榨菜肉絲湯 榨菜、筍絲、粉絲、肉絲S		6.5	2.8	2.1	2.9	84.8
4/28	二	白飯	沙茶米血魚 炒魚丁Q、米血S、洋蔥Q	蒜蓉冬粉 炒冬粉、絞肉S、芹Q、紅蘿蔔Q	時蔬肉片 炒高麗菜Q、小瓜Q、木耳Q、肉片S	有機蔬菜	◎味噌豆腐湯 豆腐、味噌、柴魚		6.7	2.6	2.1	2.7	83.8
4/29	三	◎肉絲炒麵 雞絲、高麗菜Q、肉絲S、紅蘿蔔Q、乾香菇	蔥油雞排 燒雞排S、青蔥	黃金地瓜薯 炸地瓜Q	豆干小炒 炒豆芽菜Q、豆干片、紅蘿蔔Q、肉絲S	季節蔬菜	蒜味赤肉羹 白菜Q、木耳Q、紅蘿蔔Q、肉絲S、蛋Q		6.8	2.8	2.2	2.9	86.7
4/30	四	白飯	義式燒肉 煮肉丁S、番茄Q、洋芋Q、洋蔥Q	紅絲炒蛋 炒紅蘿蔔Q、蛋Q	柴魚蘿蔔煮 煮白蘿蔔Q、海帶結、柴魚	有機蔬菜	地瓜芋圓湯 地瓜T、芋圓	豆奶	6.5	2.7	2.2	2.7	83.4

★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、含麩質之穀物、大豆類、魚類製品」，不適宜其過敏體質者食用，請留意。

☆ 回饋豆奶4/30(四)

營養師：沈凱瑄、曾芳瑩、張韻瑩

桃園國中

日期	星期	主食	主菜	美味副菜				蔬菜	湯品	附餐	全餐 附餐	豆 類	蔬 菜	油 類	熱 量
4/1	三	茄汁意麵	照燒蘭花干 燒:蘭花干,芝麻	芋泥包 蒸:60g芋泥包S	清炒花椰菜 炒:花椰菜Q,紅蘿蔔Q	雪菜豆皮 燒:雪裡紅,豆皮	義式烤南瓜 烤:南瓜Q	有機蔬菜	蘑菇濃湯 煮:蘑菇Q,玉米Q,紅蘿蔔Q		6 - 9	2 - 7	2 - 1	2 - 6	8 5 5
4/2	四	白飯	番茄豆腸 燒:豆腐,番茄Q,毛豆Q	咖哩洋芋 煮:洋芋Q,紅蘿蔔Q	清炒小瓜 炒:小黃瓜Q	芹菜白干絲 炒:白干絲,芹Q	滷葫蘆捲 油:葫蘆捲	有機蔬菜	紅豆湯 紅豆T		6 - 7	2 - 6	2 - 2	2 - 7	8 4 1
4/3	五	兒童節/清明節連假，本日不供餐													
4/6	一	兒童節/清明節連假，本日不供餐													
4/7	二	麥片飯	炸豆腐丸x1 炸:豆腐,三色Q	鮮蔬冬粉 炒:冬粉,高麗菜Q,蒜	木須蒲瓜 燒:蒲瓜Q,紅蘿蔔Q,木耳Q	彩椒腐竹 炒:腐竹,彩椒Q	蜜汁地瓜 燒:地瓜T	有機蔬菜	日式味噌湯 白蘿蔔Q,海帶芽,味噌		6 - 7	2 - 6	2 - 3	2 - 8	8 4 8
4/8	三	香椿炒飯	海苔素排 燒:海苔素排	滷豆干 滷:豆干	清炒玉米筍 炒:玉米筍Q	雙色山藥 燒:山藥Q	醋溜雙耳 燒:銀耳,木耳Q	履歷蔬菜	紫菜豆腐湯 紫菜,豆腐		6 - 6	2 - 7	2 - 1	2 - 9	8 4 8
4/9	四	玉米飯	三杯油丁 炒:小油丁,九層塔	紅燒麵輪 燒:麵輪,冬瓜Q	炒高麗菜 煮:高麗菜Q,木耳Q,紅蘿蔔Q	豆皮青江菜 炒:青江菜,豆皮	辣炒菜脯 炒:菜脯	有機蔬菜	酸辣湯 豆腐,木耳Q,紅蘿蔔Q		6 - 5	2 - 5	2 - 2	2 - 8	8 2 4
4/10	五	白飯	宮保四分干 炒:四分干,小瓜Q,油花生	酥炸蘿蔔糕 炸:蘿蔔糕	豆豉敏豆 炒:敏豆Q,豆豉	咖哩麵腸 煮:麵腸,紅蘿蔔Q	豆醬燒海根 燒:海根	有機蔬菜	番茄豆腐湯 番茄Q,豆腐		6 - 7	2 - 6	2 - 1	2 - 8	8 4 3
4/13	一	紅藜飯	糖醋素肚 燒:素肚,彩椒Q	腰果黑豆干 滷:黑豆干,腰果	清炒大瓜 燒:大瓜Q,紅蘿蔔Q,木耳Q	薑絲萵苣 炒:萵苣Q	醬燒杏鮑菇 燒:杏鮑菇Q	履歷蔬菜	和風豆腐湯 豆腐		6 - 5	2 - 6	2 - 2	2 - 7	8 2 7
4/14	二	白飯	砂鍋凍豆腐 煮:凍豆腐,高麗菜Q,木耳Q	泡菜年糕 炒:粉式泡菜,年糕	菇菇脆筍 炒:筍,紅蘿蔔Q,蒜	韓式黃豆芽 炒:黃豆芽Q,海帶芽	辣炒哨子 炒:哨子,豆豉Q,豆豉	有機蔬菜	玉米濃湯 玉米Q,紅蘿蔔Q,洋芋Q		6 - 6	2 - 5	2 - 2	2 - 5	8 1 7
4/15	三	香菇素燥麵	豆瓣素雞 炒:素雞片,小瓜Q	椒鹽炸雙拵 炸:地瓜Q,百頁豆腐	白菜滷 燒:白菜Q,紅蘿蔔Q,木耳Q,豆皮	鮮炒佛手瓜 炒:佛手瓜Q,紅蘿蔔Q	醬燒珍珠瓜 燒:珍珠瓜	季節蔬菜	冬瓜燉湯 冬瓜Q,小蔥,仁蔴Q		6 - 7	2 - 1	2 - 7	2 - 8	8 5 0
4/16	四	白飯	五香豆包x1 油:豆包	香油海帶絲 炒:海帶絲,紅蘿蔔Q,蒜Q	甜醬關東煮 煮:白蘿蔔Q,油豆腐,海帶絲,味增	枸杞絲瓜 炒:絲瓜Q,枸杞	黑胡椒玉米 炒:玉米Q,毛豆Q	有機蔬菜	綠豆粉圓 綠豆,粉圓		6 - 6	2 - 7	2 - 2	2 - 7	8 4 1
4/17	五	小米飯	椒麻炸豆腐 炸:海帶,豆腐	茄汁烤麩 燒:烤麩,番茄Q,木耳Q	和風秋葵 煮:秋葵Q	塔香茄子 燒:茄子Q,九層塔	芝麻蜜芋 煮:芋頭Q,芝麻	有機蔬菜	金針花湯 乾金針,金針菇Q		6 - 5	2 - 5	2 - 2	2 - 9	8 2 8
4/20	一	白飯	地瓜絲餅x1 炸:地瓜T,芝麻	醬炒豆干 炒:豆干片,蒜Q	古早味白菜 燒:大白菜Q,紅蘿蔔Q,木耳Q,蒜	咖哩麵腸 燒:麵腸,毛豆Q	烤櫛瓜 烤:櫛瓜Q	履歷蔬菜	酸菜菇菇湯 酸菜,杏鮑菇Q		6 - 6	2 - 5	2 - 2	2 - 8	8 3 1
4/21	二	胚芽飯	黑胡椒花干 燒:蘭花干	小瓜素蝦仁 炒:小瓜Q,蒜苗	茄汁燴山藥 燒:山藥Q,番茄Q	芹菜豆包絲 炒:豆包絲,芹Q,紅蘿蔔Q	甜蒸南瓜 蒸:南瓜Q	有機蔬菜	三絲湯 金針菇Q,紅蘿蔔Q,木耳Q		6 - 6	2 - 7	2 - 1	2 - 7	8 3 9
4/22	三	家常炒飯	五味油豆腐 燒:油豆腐	炸布丁酥x1 炸:玉米餅S	紅絲季豆 炒:敏豆Q,紅蘿蔔Q	手切菜脯 炒:菜脯	紅燒桂竹筍 燒:桂竹筍	季節蔬菜	蘿蔔豆腐湯 白蘿蔔Q,豆腐,味噌		6 - 7	2 - 5	2 - 2	2 - 9	8 4 2
4/23	四	麥片飯	大瓜封x1 蒸:大瓜Q,豆腐,玉米Q	麻油豆皮 煮:青龍蝦Q,豆皮,枸杞	雙色花椰 炒:花椰菜Q	蠔油地瓜葉 煮:地瓜葉Q	烘烤腰果 烤:腰果片	有機蔬菜	鮮菇筍片湯 鮮菇Q		6 - 6	2 - 6	2 - 2	2 - 6	8 2 9
4/24	五	白飯	五香黑豆干x1 油:黑豆干	青椒油片絲 炒:青龍蝦Q,油片	冬瓜土豆麵筋 煮:冬瓜Q,雞筋,水煮花生	雪菜菇菇 燒:雪裡紅,蒜	滷大根圈x1 油:白蘿蔔Q	有機蔬菜	海帶芽湯 海帶芽,金針菇Q,薑		6 - 5	2 - 7	2 - 2	2 - 7	8 3 4
4/27	一	紅藜飯	椒鹽魚排x1 燒:魚排	麻婆豆腐 燒:豆腐	鮮燒蒲瓜 炒:蒲瓜Q,紅蘿蔔Q,木耳Q	醬爆雙菇 炒:杏鮑菇Q,香菇Q	芝麻牛蒡絲 蒸:芝麻牛蒡絲	履歷蔬菜	榨菜筍絲湯 榨菜,筍絲,粉絲		6 - 5	2 - 6	2 - 2	2 - 9	8 3 6
4/28	二	白飯	茄汁豆包 燒:豆包	醬炒冬粉 炒:冬粉,芹Q,紅蘿蔔Q	鹽水時蔬 炒:高麗菜Q,小瓜Q,木耳Q	沙茶素米血 燒:素米血,紅蘿蔔Q	黑胡椒薯丁 炒:豆腐Q,紅蘿蔔Q,毛豆Q	有機蔬菜	味噌豆腐湯 豆腐,味噌		6 - 7	2 - 5	2 - 1	2 - 7	8 3 1
4/29	三	傳統炒麵	豆皮蔬菜捲 蒸:豆皮蔬菜捲	黃金地瓜薯 炸:地瓜Q	豆干小炒 炒:豆干,芹Q,豆干片,紅蘿蔔Q	紅燒烤麩 燒:烤麩,木耳Q	醋拌海帶芽 炒:海帶芽,紅蘿蔔,香菜	季節蔬菜	白菜羹 白菜Q,木耳Q,紅蘿蔔Q		6 - 8	2 - 5	2 - 1	2 - 9	8 4 7
4/30	四	白飯	炸蔬菜餅x1 炸:高麗菜Q,紅蘿蔔Q,芝麻	義式洋芋 煮:番茄Q,洋芋Q,蒜Q	海結蘿蔔煮 煮:白蘿蔔Q,海帶芽	塔香茄子 燒:茄子Q	滷豆皮結 油:豆皮結	有機蔬菜	地瓜芋圓湯 地瓜T,芋圓	豆奶	6 - 5	2 - 6	2 - 2	2 - 8	8 3 1

★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、含麩質之穀物、大豆類、魚類製品」，不適宜其過敏體質者食用，請留意。

☆ 回饋豆奶:4/30(四)

營養師：沈凱瑄、曾芳瑩、張韻瑩

桃園國中

裕民田精緻午餐

桃園國中
115年4月菜單

日期	星期	合菜主食	合菜主菜	美味副菜			湯品	全日供應 雞腿(份)	主菜 肉類(份)	蔬菜 (份)	海鮮肉類 雞腿(份)	熱量 (Kcal)
★ 4/1	三	葡式茄汁肉醬麵 Q玉米、T毛豆、T紅蘿蔔	香蒜大排 蒜、C豬肉排/燒	▲黑干素肚 黑豆干、素肚	脆炒高麗菜 Q高麗菜、T紅蘿蔔/煮	季節蔬菜	筍片豬肉湯 筍、C肉片	6 2	2 6	2 0	2 8	8 0 5
★ 4/2	四	糙米飯	夜市鹹酥雞 C雞丁、九層塔/炸	金黃乳酪蛋 Q蛋、Q洋蔥、T紅蘿蔔、起司/炒	秘醬滷味 Q蘿蔔、麵筋、Q鮮菇、C肉片/煮	有機蔬菜	紅豆QQ T紅豆、QQ	6 1	2 8	2 1	3 0	8 2 5
4/3	五	兒童節&清明節連假~										
4/6	一	兒童節&清明節連假~										
★ 4/7	二	白米飯	黑胡椒豬柳 C豬肉、Q洋蔥、蔥/炒	雞柳條+甜不辣 C雞柳條、Q甜不辣/烤	菇菇燴黃瓜 Q大黃瓜、Q鮮菇、T紅蘿蔔/燴	有機蔬菜	▲日式味噌湯 豆腐、味噌	6 5	2 6	1 9	3 0	8 3 3
★ 4/8	三	香菇滷肉飯 (蔬食日) Q香菇、T毛豆、C絞肉、油蔥	▲堅果三杯雙拼 堅果、油豆腐、Q杏鮑菇、九層塔/煮	Q嫩蒸蛋 Q蛋、蔥、T紅蘿蔔/蒸	家常滷白菜 Q大白菜、Q木耳、T紅蘿蔔/煮	產銷履歷蔬菜	藥燉蘿蔔湯 肉骨茶包、Q蘿蔔、豆皮	6 5	2 5	2 2	2 9	8 2 8
★ 4/9	四	紫米香飯	壽喜燒魚 Q魚丁、Q豆芽/燒	四海鍋貼*2 鍋貼/煎	肉絲炒筍 竹筍、C肉絲、T紅蘿蔔/炒	有機蔬菜	冬瓜雞湯 Q冬瓜、C雞丁、薑絲	6 3	2 5	2 2	2 8	8 1 0
★ 4/10	五	白米飯	麥脆雞翅 C雞翅/炸	▲海帶拌干絲 海帶絲、白干絲、T紅絲/拌	鹹水時蔬 Q高麗菜、Q木耳、T敬豆/燙	有機蔬菜	玉米濃湯 Q玉米、Q蛋、T紅蘿蔔	6 2	2 4	2 2	3 0	8 0 4
★ 4/13	一	麥片Q飯	黃金燉豬 C肉丁、Q南瓜/燉	▲日式燒豆腐 Q金針菇、豆腐、Q洋蔥/煮	糖醋黑輪 Q黑輪、Q西芹/炒	產銷履歷蔬菜	酸菜白肉湯 C肉片、酸菜	6 5	2 8	1 8	2 8	8 3 6
★ 4/14	二	白米飯	鹽燒翅+小龍蝦*2 C翅小龍蝦/燒	香濃咖哩 Q洋芋、T紅蘿蔔/煮	鮮炒花椰 T花椰、T紅蘿蔔、C肉絲/炒	有機蔬菜	眷村肉羹湯 C肉羹、筍絲、Q木耳絲、T紅絲	6 3	2 5	2 0	2 9	8 0 9
★ 4/15	三	台式炒麵 Q高麗菜、C雞卷、Q鮮菇	鐵路豬排 C豬排/燒	滷香世家 酸菜心、素肚、四分干/滷	紅炒蒲瓜 Q蒲瓜、T紅蘿蔔/煮	季節蔬菜	金針雞湯 C雞丁、金針花	6 1	2 6	2 0	3 0	8 0 7
★ 4/16	四	白米飯	杏菇豆腐雞 C雞丁、Q杏鮑菇、Q豆薯/煮	茄汁燴蛋 Q蛋、Q番茄、Q洋蔥/燴	海鮮魷魚丸*2 C魷魚丸/烤	有機蔬菜	綠豆地瓜圓 綠豆、地瓜圓	6 0	2 8	2 1	3 0	8 1 8
★ 4/17	五	小米飯	金黃魚條*3 Q魚條/炸	香甜玉米粒 Q玉米、T毛豆、T紅蘿蔔/煮	▲豆香海結 油豆腐、海帶結/滷	有機蔬菜	蘿蔔排骨湯 Q蘿蔔、C排骨、Q鮮菇	6 3	2 3	2 4	2 9	8 0 4
★ 4/20	一	蕎麥米飯	西西里雞翅 C檸檬雞翅/燒	▲大溪黑豆干 黑豆干/滷	麻辣燙 Q高麗菜、豆皮、Q金針菇、C肉片/煮	產銷履歷蔬菜	黃瓜肉片湯 Q大黃瓜、C肉片	6 1	2 8	2 0	3 0	8 2 2
★ 4/21	二	白米飯	可樂滷扣肉 C豬肉丁、筍干/燒	番薯條 C地瓜條/烤	▲五更豆腐 豆腐、Q木耳/燒	有機蔬菜	四神湯 Q洋芋、蔥仁、C肉片	6 2	2 8	1 7	2 8	8 1 3
★ 4/22	三	打拋豬肉飯 (蔬食日) 九層塔、C絞肉、Q番茄、干丁	堅果香滷拼盤 堅果、素雞、海帶根、Q杏鮑菇/煮	Q嫩蒸蛋 Q蛋、蔥、T紅蘿蔔/蒸	鐵板銀芽 Q豆芽、豆包絲、T紅蘿蔔/燙	季節蔬菜	冬菜粉絲湯 冬菜、粉絲	6 7	2 5	2 0	2 9	8 3 7
★ 4/23	四	白米飯	洋芋燉魚 Q魚丁、Q馬鈴薯、T紅蘿蔔/燒	蜜汁燒麵腸 Q芹、麵腸/燒	冬瓜肉茸 枸杞、Q冬瓜、C絞肉/燒	有機蔬菜	豆薯燉雞湯 C雞丁、Q豆薯	6 6	2 8	2 2	3 0	8 6 2
★ 4/24	五	薏仁飯	酥脆雞腿 C雞腿/炸	肉末粉絲煲 蔥、C絞肉、冬粉、T紅蘿蔔/炒	▲關東煮 Q蘿蔔、T紅蘿蔔、油豆腐、Q鮮菇/煮	有機蔬菜	南瓜濃湯 Q南瓜、Q蛋、Q玉米	6 4	2 6	2 2	2 8	8 2 4
★ 4/27	一	白米飯	高麗燒豬 C肉絲、Q高麗菜、T紅蘿蔔/煮	▲瓜仔肉燥 C絞肉、干丁、瓜仔/燒	醬燒麵輪 麵輪、海帶結、T紅蘿蔔/燒	產銷履歷蔬菜	紫菜蛋花湯 紫菜、Q蛋	6 0	2 8	2 3	2 8	8 1 4
★ 4/28	二	麥片香飯	秘製香香雞 C雞肉/炸	番茄炒蛋 Q番茄、Q洋蔥、Q蛋/燴	佛跳牆 Q大白菜、Q鮮菇、C肉片、T紅蘿蔔/煮	有機蔬菜	▲酸辣湯 豆腐、筍絲、T紅絲、Q蛋	6 1	2 6	2 2	3 0	8 1 2
★ 4/29	三	濃厚奶香羅勒麵 Q玉米、T毛豆、T紅蘿蔔	和風豬排 C豬排/燒	▲乾煸四季豆 T敬豆、C絞肉、豆干	BBQ甜不辣 Q甜不辣、芝麻/燒	季節蔬菜	結頭菜雞湯 Q結頭菜、C雞丁	6 5	2 3	1 8	2 9	8 0 3
★ 4/30	四	白米飯	▲芝麻蜜燒魚 Q魚丁、四分干、芝麻/炒	醬燒海帶根 海帶根/燒	筍香肉片 筍、C肉片/煮	有機蔬菜	珍珠地瓜湯 T地瓜、珍珠	6 4	2 3	2 0	3 0	8 0 6

★ 標示為三章—0申請日 / 營養師 蔡宜澄

★ 全面使用非基改黃豆製品及玉米 ▲ 標示為每日提供之深綠色蔬菜為高鈣食材

★ 本公司供應之餐點，食材來源一律使用國產豬肉、雞肉、鴨肉。

★ 過敏原資訊：「本菜單含蛋類、麩質穀物及其製品、大豆製品、魚類及其製品、中酸類及其製品、乳製品」對身

*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 115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	全蛋類 (g)	五香蛋 (g)	蔬菜類 (g)	海鮮類 (g)	其他 (g)
4/1	三	時蔬 烏龍麵	▲蜜汁豆干 豆干/滷	番茄麵腸 番茄Q、麵腸/燒	台式蘿蔔糕 蘿蔔糕/煎	豆薯長豆 豆薯Q、長豆T/炒	薑絲佛手 薑絲、佛手瓜Q/炒	季節 蔬菜	筍香湯 筍Q、紅蘿蔔Q	6.7	2.6	2.7	2.8	858
4/2	四	糙米飯	▲四角油腐 油豆腐/煮	青椒炒甜條 青椒Q、甜不辣/炒	綜合杏鮑菇 杏鮑菇Q、紅蘿蔔Q、芹菜Q/炒	五香麵輪 毛豆T、麵輪/燒	鮮煮大白菜 大白菜Q/煮	有機 蔬菜	紅豆QQ 紅豆T、QQ	6.8	2.6	2.1	2.8	850
4/3	五	~兒童節&清明節連假~												
4/6	一	~兒童節&清明節連假~												
4/7	二	白米飯	醬燒豆腸 豆腸/燒	南瓜燒 南瓜Q/燒	醬香海帶絲 海帶絲/燒	紅炒瓢瓜 紅蘿蔔Q、扁蒲Q/炒	三杯炒茄 茄子Q/炒	有機 蔬菜	▲日式味噌湯 豆腐、味噌	6.6	2.6	2.2	2.8	838
4/8	三	素香炒飯	牛蒡絲排 牛蒡絲排/燒	茄汁油腐 油豆腐/燒	客家竹筍 筍Q/炒	素炒豆薯 豆薯Q、紅蘿蔔Q/炒	秀珍花胡瓜 秀珍菇Q、黃瓜Q/炒	產銷 履歷 蔬菜	藥燉菜頭湯 肉骨茶包、蘿蔔Q	6.5	2.6	2.0	2.9	831
4/9	四	紫米香飯	木耳燒花干 木耳Q、蘭花干/燒	香炒花椰菜 花椰菜C/炒	醬燒烤魷 烤魷/燒	蘿蔔海結 海結、蘿蔔Q/滷	開胃結頭菜 香菜、結頭菜Q/拌	有機 蔬菜	冬瓜菇湯 冬瓜Q、香菇Q	6.4	2.8	2.2	3.0	848
4/10	五	白米飯	蜜燒百頁 百頁/滷	彩椒小瓜 彩椒Q、小黃瓜Q/炒	紫米糕捲 紫米糕捲/烤	▲瓜仔干丁 瓜仔、干丁、香菇Q/炒	炒高麗菜 高麗菜Q、紅蘿蔔Q/炒	有機 蔬菜	玉米濃湯 玉米Q、紅蘿蔔Q	6.4	2.7	2.1	2.9	834
4/13	一	麥片Q飯	鹽燒素雞 九層塔Q、素雞/燒	金針絲瓜煲 絲瓜Q、金針菇Q/煮	佛跳牆 大白菜Q、芋頭Q/炒	鐵板豆芽 豆芽Q/炒	酸甜打拋丁 番茄Q、雞腸、九層塔/燒	產銷 履歷 蔬菜	▲酸菜豆腐湯 酸菜、豆腐	6.6	2.7	2.1	2.9	848
4/14	二	白米飯	▲芝麻黑豆干 芝麻、黑豆干/燒	爆香海茸 薑、海茸/燒	蔬菜春雨 高麗菜Q、冬粉/炒	大黃瓜腰花 大黃瓜Q、素腰花/煮	彩椒山藥 山藥Q、甜椒Q/炒	有機 蔬菜	眷村羹湯 筍絲、木耳絲Q、紅絲Q	6.5	2.7	1.9	3.0	840
4/15	三	台式炒麵	新蔬魚排 素魚排/烤	▲番茄凍豆腐 番茄Q、凍豆腐/燒	蘿蔔煮 蘿蔔Q/煮	小瓜炒鮑菇 小黃瓜Q、杏鮑菇Q/炒	日式咖哩 馬鈴薯Q、紅蘿蔔Q/煮	季節 蔬菜	金針花湯 金針花	6.7	2.8	1.9	2.9	857
4/16	四	白米飯	香菇燴豆包 香菇Q、豆包/煮	綜合玉米丁 毛豆Q、玉米C、紅蘿蔔Q/煮	醋溜木耳 薑、木耳Q/炒	醬香麵筋 麵筋/煮	▲青椒油片絲 青椒Q、油片絲/炒	有機 蔬菜	綠豆地瓜圓 綠豆、地瓜圓	6.2	2.8	2.2	2.8	825
4/17	五	小米飯	素燴麵輪 麵輪/燴	香燒鮮筍 筍Q/燒	雲集鍋貼 鍋貼/煎	素什錦燒 豆薯Q、紅蘿蔔Q/燒	醬炒秀珍菇 西芹Q、秀珍菇Q/炒	有機 蔬菜	蘿蔔鮮菇湯 蘿蔔Q、鮮菇Q	6.5	2.8	2.0	3.0	850
4/20	一	蕎麥米飯	芝麻燒麵腸 白芝麻、麵腸/燒	素炒扁蒲 扁蒲Q、紅蘿蔔Q/炒	可樂餅 可樂餅/炸	▲大桶滷味 四分干/滷	鮮甜大頭菜 大頭菜Q/炒	產銷 履歷 蔬菜	黃瓜紅片湯 大黃瓜Q、紅蘿蔔Q	6.2	2.7	2.1	3.0	824
4/21	二	白米飯	沙茶燴百頁 沙茶、百頁/燴	田園甘藍 高麗菜Q、香菇Q/炒	▲醬爆白干絲 白干絲、紅蘿蔔Q/拌	田園玉米 玉米Q、紅蘿蔔Q、毛豆T/煮	三杯鮑菇 杏鮑菇Q、芹Q/炒	有機 蔬菜	四神湯 洋芋Q、薏仁	6.6	2.7	2.0	2.8	841
4/22	三	香椿拌飯	雙喜烤魷 烤魷、紅蘿蔔Q/炒	紅燒扣冬瓜 冬瓜Q/燉	醬燒油豆腐 油豆腐/燴	翠炒青花菜 花椰菜C/炒	蜜燒地瓜 地瓜T/燒	季節 蔬菜	香菇粉絲湯 香菇Q、粉絲	6.7	2.2	1.7	2.9	807
4/23	四	白米飯	豆豉燒花干 豆豉、蘭花干/燒	酸甜甜條 甜不辣T/燒	炒合掌瓜 佛手瓜Q、紅蘿蔔Q/炒	客家炒筍 筍Q/炒	山藥長豆 山藥Q、長豆T/拌	有機 蔬菜	家常豆薯湯 豆薯Q	6.7	2.6	2.2	3.0	854
4/24	五	薏仁飯	▲塔香凍腐 九層塔、凍豆腐/燒	切海帶捲 海帶捲/滷	蜜汁燒豆輪 芹、豆輪/燒	沙茶小瓜 小黃瓜Q、紅蘿蔔Q/炒	香燒菜頭 白蘿蔔Q/燒	有機 蔬菜	南瓜濃湯 南瓜Q、玉米Q	6.6	2.4	2.3	2.9	830
4/27	一	白米飯	塔香素肚 九層塔Q、素肚	▲下飯干丁 干丁/炒	醬燒麵筋 麵筋/燒	素炒銀芽 豆芽Q、紅蘿蔔T/炒	枸杞絲瓜 絲瓜Q、枸杞Q/炒	產銷 履歷 蔬菜	紫菜湯 紫菜	6.7	2.3	2.3	2.8	825
4/28	二	麥片香飯	蜜汁豆包 豆包/燒	素蒼蠅頭 豆豉、香菇Q、麵腸/燒	素魚香茄子 茄子Q/炒	奶香薯塊 馬鈴薯Q、杏鮑菇Q/燒	黑炒山藥 木耳Q、山藥Q/炒	有機 蔬菜	酸辣湯 豆腐、筍絲、紅絲Q	6.3	2.7	2.0	3.0	829
4/29	三	什錦米粉	醋溜豆腸 豆腸/燒	螞蟻上樹 高麗菜Q、冬粉/炒	脆炒涼薯 芹Q、豆薯Q/炒	▲梅干燒腐 梅干菜、豆腐/燒	素炒刺瓜 刺瓜Q/炒	季節 蔬菜	結頭菜湯 結頭菜Q	6.2	2.7	1.9	2.9	815
4/30	四	白米飯	日式油腐 味噌、油腐	芋香白菜滷 大白菜Q、芋頭Q、木耳Q/煮	金黃Q球 紅豆金壽/炸	夜市滷味湯 蘿蔔Q、素雞/湯	滷香海帶絲 海帶絲/滷	有機 蔬菜	珍珠地瓜湯 地瓜T、珍珠	6.8	2.6	2.1	2.8	850

*全面使用非基改黃豆製品及玉米 *▲標示及每日提供之深綠色蔬菜為高鈣食材

*星期一提供產銷履歷蔬菜，星期二、四、五供應有機蔬菜

*本產品含有芝麻、含麩質之穀物、大豆，不適合對其過敏體質者食用



裕民田食品 股份有限公司

HACCP 食品認證中央廚房餐盒工廠



03-368-1899

桃園市八德區瑞源一街11號

