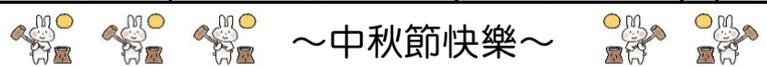


日期	星期	主食	主菜	副菜	湯	附餐	全蛋 類	豆類 類	蔬菜	水果	熱量
8/30	五	胚芽飯	京醬肉片 豬肉, 洋蔥, 蔬菜<炒>	雞茸豆腐 非基改豆腐, 雞茸, 蔬菜<煮>	菇炒高麗菜 高麗菜, 菇, 蔬菜<炒>	有機 味噌海帶芽湯 海帶芽, 蔬菜					760
9/2	一	芝麻飯	糖醋雞 雞肉, 蔬菜<燒>	蔬炒黑輪 ●黑輪, 蔬菜<炒>	針菇炒筍 金針菇, 竹筍, 蔬菜<炒>	綠蔬 蘿蔔排骨湯 蘿蔔, 排骨					770
9/3	二	白飯	★◎炸魚塊 魚肉<炸>	香菇肉燥 豬肉, 香菇, 蔬菜<煮>	黃瓜精靈菇 黃瓜, 精靈菇, 蔬菜<炒>	綠蔬 大滷湯 非基改豆腐, 蔬菜					788
9/4	三 蔬食	紫米飯	◎日式蒸蛋 雞蛋<蒸>	馬鈴薯肉絲 馬鈴薯, 豬肉, 蔬菜<炒>	芝麻海帶結 海帶結, 芝麻<炒>	有機 蔬菜燉湯 高麗菜, 排骨	水果				818
9/5	四 特餐	義大利肉醬麵	滷豬排X1 豬排<滷>	◎魷魚丸x2 ●魷魚丸<炸>	蔬炒花椰菜 花椰菜, 蔬菜<炒>	有機 玉米濃湯 非基改玉米, 雞蛋					779
9/6	五	雜糧飯	梅菜雞 雞肉, 梅乾菜, 蔬菜<燒>	◎紅蘿蔔炒蛋 紅蘿蔔, 雞蛋<炒>	蔥酥敏豆 油蔥酥, 敏豆<炒>	有機 山粉圓甜湯 山粉圓					765
9/9	一	白飯	檸檬雞翅X1 三節翅, 檸檬汁<煮>	◎玉米炒蛋 非基改玉米, 雞蛋<炒>	木耳絲瓜 絲瓜, 木耳, 蔬菜<煮>	綠蔬 竹筍湯 竹筍, 排骨					766
9/10	二	麥片飯	蔥爆肉柳 豬肉, 蔬菜, 蔥<煮>	醬燒凍豆腐 凍豆腐, 蔬菜<燒>	芋頭白菜 芋頭, 白菜, 蔬菜<煮>	綠蔬 南瓜濃湯 南瓜, 洋芋					758
9/11	三	糙米飯	洋釀醬雞丁 雞肉, 蔬菜<燒>	◎茶香滷蛋X1 雞蛋<滷>	紅絲扁蒲 扁蒲, 紅蘿蔔, 蔬菜<炒>	有機 榨菜肉絲湯 榨菜, 豬肉	水果				809
9/12	四 特餐	海苔香鬆飯	★◎虱目魚排x1 虱目魚排<炸>	杏鮑菇豆干 杏鮑菇, 非基改豆干<燒>	蔬炒高麗菜 高麗菜, 蔬菜<炒>	有機 綠豆湯 綠豆					781
9/13	五	薏仁飯	咖哩豬 豬肉, 洋芋, 蔬菜<燴>	九層塔粉絲 九層塔, 冬粉, 絞肉<炒>	菇炒白花椰 花椰菜, 菇, 蔬菜<煮>	有機 味噌蛋花湯 非基改豆腐, 雞蛋					760
9/16	一	小米飯	豆干滷肉 豬肉, 非基改豆干, 蔬菜<滷>	鮮肉燒賣X2 ●燒賣<蒸>	拌炒黃芽 黃豆芽, 蔬菜<炒>	綠蔬 香菇雞湯 香菇, 帶骨雞塊, 蔬菜					750
9/17	二										
9/18	三	芝麻飯	竹筍燉肉 竹筍, 豬肉, 蔬菜<燉>	◎蕃茄炒蛋 番茄, 雞蛋<炒>	絲瓜蔬炒 絲瓜, 蔬菜<煮>	有機 蔬菜排骨湯 大白菜, 排骨	水果				818
9/19	四	白飯	杏鮑菇雞 雞肉, 杏鮑菇<煮>	絞肉燴豆腐 非基改豆腐, 豬肉<燴>	海山醬蘿蔔煮 蘿蔔, 蔬菜<煮>	有機 海芽蛋花湯 海帶芽, 雞蛋					758
9/20	五 特餐	烤肉醬炒麵	烤雞排x1 雞排<烤>	黑胡椒肉柳 豬肉, 洋蔥, 蔬菜<炒>	芝麻條豆 芝麻, 敏豆<炒>	有機 珍珠甜湯 粉圓					773
9/23	一	紫米飯	泡菜年糕豬肉 豬肉, 泡菜, 年糕<燒>	滷豆皮 非基改豆皮, 蔬菜<滷>	蔬炒竹筍 竹筍, 蔬菜<炒>	綠蔬 味噌針菇湯 金針菇, 非基改豆腐					765
9/24	二	糙米飯	五香翅小腿X2 翅小腿<滷>	客家小炒 非基改豆干, 蔬菜<炒>	蔬炒黃瓜 黃瓜, 蔬菜<炒>	綠蔬 沙茶蔬菜湯 蘿蔔, 非基改豆腐					766
9/25	三 特餐	蔥油雞肉飯	馬鈴薯燉肉 豬肉, 洋芋, 蔬菜<燴>	◎洋蔥炒蛋 洋蔥, 雞蛋<炒>	蔬炒海帶絲 海帶絲, 蔬菜<炒>	有機 玉米段湯 玉米段, 排骨	水果				833
9/26	四	麥片飯	壽喜燒雞肉 雞肉, 蔬菜<燒>	福州丸x1 ●福州丸, 蔬菜<煮>	炒高麗菜 高麗菜, 蔬菜<炒>	有機 紅豆湯 紅豆					748
9/27	五	白飯	◎蒜味魚丁 魚肉, 蔬菜<煮>	番茄肉醬 豬肉, 番茄, 蔬菜<煮>	蒜香花椰菜 花椰菜, 蔬菜<炒>	有機 洋芋湯 洋芋, 雞蛋					768
9/30	一	小米飯	咖哩雞 雞肉, 洋芋, 蔬菜<燴>	烤豬肉條 豬肉<烤>	白菜滷 白菜, 蔬菜<煮>	綠蔬 玉米蛋花湯 非基改玉米, 雞蛋					765

●若因天氣或食材因素須更改菜色食材內容或冷熱甜湯, 煩請師生見諒。本菜單含有蝦、芒果、花生、奶製品、蛋及蛋製品, 不適合具過敏體質者食用。

★為炸物標示, ◎為過敏原食材標示, ●為加工品標示

●愛欣使用玉米及豆製品皆為非基因改造。HACCP廚房: 新北市淡水區八勢一街1號/電話: 28082036 營養師: 莊雅甄

主菜種類及供應頻率<次/月>		主菜食材供應頻率<次/月>		其他食材供應頻率<次/月>			
魚肉	豬肉	雞肉	生鮮食材	調理食品	副菜加工食品		
海鮮					魚肉蛋類	其他	油炸品 甜湯
3次	3次	3次	20次	1次	4次	0次	2次 4次