

# 國琳團膳

113年4月菜單

# 龜山國中

★食材來源一律使用臺灣國產豬肉

使用三章一Q食材

日期	星期	主食	主菜	副菜	蔬菜	湯品	附食	全蛋	豆魚	蔬菜	油	糖	熱
4/1	一	白飯	鹹酥雞 雞丁C.九層塔.炸	香菇青菜 香菇Q.蔬菜Q.胡蘿蔔Q.炒	鐵板油腐 油豆腐.胡蘿蔔Q.青蔥.炒	產銷履歷 番茄甘藍湯 番茄Q.高麗菜Q.雞蛋Q.煮		6.2	2.2	2	2.2	748	
4/2	二	糙米飯	薑絲肉片 肉片C.薑絲.炒	蒸蛋 雞蛋Q.蒸	雞塊洋芋 雞塊C.馬鈴薯Q.炸	有機蔬菜 味噌豆腐湯 味噌.豆腐.煮		6.2	2.4	2	2.2	743	
4/3	三	素香鬆飯	滷雞腿 雞腿C.滷	肉燥乾丁 絞肉Q.豆乾丁.炒	白玉肉絲 肉絲Q.白蘿蔔Q.胡蘿蔔Q.炒	季節蔬菜 冬瓜薏仁湯 冬瓜Q.薏仁.煮		6.3	2.2	2	2.2	745	
4/4	四	清明連假~											
4/5	五	清明連假~											
4/8	一	白飯	義式番茄燉肉 番茄Q.肉丁C.燉	花枝排 花枝排C.炸	肉絲高麗 肉絲Q.高麗菜Q.胡蘿蔔Q.炒	產銷履歷 冬菜冬粉湯 冬菜.冬粉.煮		6.4	2.2	2	2.2	742	
4/9	二	糙米飯	鮮魚排 魚排Q.炸	梅干絞肉 梅乾菜.絞肉Q.碎乾.炒	蒜香四季豆 蒜頭.四季豆T.炒	有機蔬菜 胡瓜大骨湯 胡瓜Q.大骨Q.煮		6.2	2.3	2	2.2	744	
4/10	三	肉醬麵	迷迭香豬排 豬排C.煮	甜麵醬燉肉 絞肉Q.洋蔥Q.青蔥.甜麵醬.煮	肉絲青菜 肉絲Q.蔬菜Q.胡蘿蔔Q.炒	季節蔬菜 綠豆湯 綠豆.煮		6.3	2.2	2	2.3	740	
4/11	四	小米飯	三杯雞 雞丁C.白蘿蔔Q.九層塔.煮	菇菇燴瓜 香菇Q.瓜Q.肉絲Q.炒	彩椒油腐 彩椒Q.油豆腐.煮	有機蔬菜 三絲蔬菜湯 蔬菜Q.胡蘿蔔Q.木耳Q.煮		6.3	2.2	2	2.2	745	
4/12	五	糙米飯	鐵板豬柳 豬柳C.洋蔥Q.煮	青蔥菜甫蛋 青蔥.雞蛋Q.菜甫.炒	獅子頭南瓜 獅子頭C.南瓜Q.蒸	有機蔬菜 大頭菜湯 大頭菜Q.胡蘿蔔Q.煮		6.2	2.2	2	2.2	748	
4/15	一	白飯	親子丼 洋蔥Q.雞柳T.炒	絞肉燴豆腐 豆腐.絞肉Q.青蔥.炒	花枝丸*2 花枝丸C.炸	產銷履歷 玉米蛋花湯 玉米粒C.雞蛋Q.胡蘿蔔Q.煮		6.3	2.3	2	2.2	743	
4/16	二	糙米飯	鐵路大排 大排C.煮	醬燒冬瓜 冬瓜Q.胡蘿蔔Q.薑.炒	海帶三絲 海帶絲.乾絲.胡蘿蔔Q.炒	有機蔬菜 當歸燉湯 當歸.蔬菜Q.煮		6.3	2.2	2	2.3	740	
4/17	三	義大利麵	滷雞排 雞排C.滷	番茄玉米+鍋貼 番茄Q.玉米粒C.絞肉Q.煮+鍋貼	蝦醬鮮蔬 蝦米.蔬菜Q.炒	季節蔬菜 地瓜芋圓湯 地瓜T.芋圓.煮		6.4	2.2	2	2.3	747	
4/18	四	黑芝麻飯	紅燒魚 魚丁Q.洋蔥Q.紅燒	番茄炒蛋 番茄Q.雞蛋Q.炒	關東煮 玉米段Q.白蘿蔔Q.胡蘿蔔Q.肉絲Q.煮	有機蔬菜 海芽薑絲湯 海帶芽.薑絲.煮		6.3	2.3	2	2.2	743	
4/19	五	糙米飯	糖醋肉片 肉片C.馬鈴薯Q.煮	洋蔥豆包 洋蔥Q.胡蘿蔔Q.豆包.炒	肉絲鮮瓜 肉絲Q.胡蘿蔔Q.瓜Q.炒	有機蔬菜 豆薯大骨湯 豆薯Q.胡蘿蔔Q.大骨Q.煮		6.2	2.3	2	2.2	744	
4/22	一	白飯	紅燒雞丁 雞丁C.煮	府城豆腐 豆腐.洋蔥Q.煮	燒賣金菇蔬菜 燒賣C.金針菇Q.蔬菜Q.炒	產銷履歷 金瓜蛋花湯 南瓜Q.雞蛋Q.煮		6.3	2.3	2	2.2	743	
4/23	二	糙米飯	麻油肉片 肉片C.高麗菜Q.煮	彩椒鮮蔬 彩椒Q.蔬菜Q.炒	螞蟻上樹 冬粉.胡蘿蔔Q.絞肉Q.炒	有機蔬菜 銀芽肉絲湯 豆芽菜Q.木耳Q.肉絲Q.煮		6.2	2.2	2	2.3	743	
4/24	三	主廚炒飯	塔香燒雞 九層塔.雞丁C.炒	雞塊*2 雞塊C.炸	蛋酥鮮蔬 雞蛋Q.蔬菜Q.胡蘿蔔Q.炒	季節蔬菜 白玉蘿蔔湯 紅白蘿蔔Q.煮		6.4	2.2	2	2.3	747	
4/25	四	紫米飯	味噌燒魚 味噌.魚丁Q.煮	大滷桶 蔬菜Q.菇Q.油豆腐.煮	紅仁炒蛋 胡蘿蔔Q.雞蛋Q.炒	有機蔬菜 竹筍大骨湯 竹筍Q.胡蘿蔔Q.大骨Q.煮		6.3	2.3	2	2.2	743	
4/26	五	糙米飯	脆皮雞翅 雞翅C.炸	芋香大白 芋頭Q.胡蘿蔔Q.大白菜Q.肉絲Q.炒	蔥爆乾片 蔥.豆干片.炒	有機蔬菜 芋頭米粉湯 芋頭Q.胡蘿蔔Q.米粉.煮	豆奶	6.2	2.3	2	2.3	740	
4/29	一	白飯	海結燒肉 海帶結.肉丁C.燒	珍菇油腐 金針菇Q.油豆腐.煮	青花什錦 青花C.彩椒Q.肉絲Q.炒	產銷履歷 冬瓜薑絲大骨湯 冬瓜Q.薑絲.大骨Q.煮		6.3	2.3	2	2.2	748	
4/30	二	糙米飯	蔥燒里肌 青蔥.里肌C.煮	開陽香菇鮮蔬 蝦米.香菇Q.蔬菜Q.炒	番茄豆腐 番茄Q.豆腐.煮	有機蔬菜 味噌海芽湯 味噌.海帶芽.煮		6.2	2.2	2	2.3	743	

\*本菜單可能含有蝦、芒果、花生、奶類、蛋、堅果、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類及其製品等政府公告之11大易致過敏原料，不適合對其過敏體質者食用，食用前請各位師生特別注意。

營養師 李景惠