

團膳 113年3月份菜單 南榮國中 蛋奶素

地址:台北市南港路三段80巷32號2樓

全面使用非基改食材如:豆製品、玉米

HACCP第102號優良廠商 99年度通過台北市盆餐工廠評鑑

服務電話:(02)2785-2196

傳直電話:(02)2785-4259

營養師: 李錦榮(營養字第006182號)

| | | 服務電話:(02)27 | 785-2196 傳真電 | 話:(02)2785-4259 | | | | 營養自 | 師:李釒 | 帛榮(| 營養 | 子第(| 10618 | 2號) |
|------|----|-----------------------------|------------------------------|---|-----------------------------|-----------------------------|------------------------|---------|------|-----|------|--|--------------|----------|
| 日 | 星期 | 主食 | 主菜 | 副菜 | 副菜 | 副菜 | 副菜 | 附品 | 全穀根莖 | 豆魚肉 | 蔬菜類 | 油脂取 | 水果 奶 | 8 热量 |
| 3/1 | 五 | 白米飯 | 紅燒素肉 | ※五香豆干 非基改豆乾(燒) | 芝麻長豆 | 三杯菇菇 | 時蔬 ^{蔬菜(炒)} | 豆漿 | 6. 2 | 2.7 | 2. 0 | 2.6 | 0 0 | 804 |
| 3/4 | - | 白米飯 | 京醬豆包 | ★地瓜薯條 地瓜薯條(炸) | 胡蘿花椰 | 青豆蘿蔔 | 時蔬 ^{蔬菜(炒)} | | 6.3 | 2.5 | 2. 0 | 3.3 | 0 0 | 827 |
| 3/5 | _ | 糙米飯 | 沙茶素雞 | 海苔香鬆蛋 | 香菇高麗 | 鳳梨麵輪 | 時蔬 | 水果 | 6. 1 | 2.8 | 2.0 | 2.6 | 1 (| 864 |
| 3/6 | Ξ | | 紅燒烤麩 | ※胡蘿腐皮 | 春菇. 高麗(炒) 木耳鮮瓜 | 彩椒鮮菇 | ^{蔬菜(炒)} 有機 | | 6.3 | 2.7 | 2. 0 | 2.9 | 0 0 | 824 |
| | | 白米(蒸) | 烤麩(燒) | 胡蘿蔔. 非基改腐皮(燒) | 木耳. 鮮瓜(炒) | 彩椒. 菇菇(炒) | 蔬菜(炒) | | | | | | Ш | ₩ |
| 3/7 | 四 | DIY 義大利麵 | 滷蘭花乾 | 茄汁素燥 | 麵筋白菜 | 雙色蒟蒻 | 時蔬 | 水果 | 5.8 | 2.7 | 2.0 | 3.4 | 1 (| 872 |
| | | 義大利麵(煮)) | 蘭花干(滷) | 茄汁. 玉米. 絞肉(煮) | 大白菜. 麵筋(炒) | 蒟蒻(燒) | 蔬菜(炒) | | | | | - | ₩ | - |
| 3/8 | 五 | 小米飯 | 豆豉豆干 | 鮮蔬麵輪 ^{蔬菜,麵輪(煮)} | 胡蘿海帶紅蘿蔔.海帶(炒) | 薑味南瓜 _{魚瓜(煮)} | 時蔬 ^{蔬菜(炒)} | 保 久乳 | 6.2 | 2.6 | 2.0 | 2.8 | 0 1 | 925 |
| | | 白米飯 | 蠔油菇菇 | 鍋燒干絲 | 脆炒高麗 | 鳳梨木耳 | 時蔬 | 補助 | | | | 1 | П | 1 |
| 3/11 | - | 白水 成 | 并在(油) | 五十絲(燒) | 高麗菜(炒) | 風梨.木耳(煮) | 蔬菜(炒) | 豆漿 | 6.4 | 2.7 | 2.0 | 2.7 | 0 0 | 822 |
| 3/12 | | 紅藜飯 | 紅燒蒟蒻 | ※家常油腐 | 枸杞長豆 | 清炒花椰 | 時蔬 | 水果 | 6.3 | 2.8 | 2.0 | 2.5 | 1 (| 874 |
| | | 紅藜.白米(蒸) | 蒟蒻(燒) | 絞肉.油豆腐(燒) | 長豆.枸杞(燒) | 白花椰(炒) | 蔬菜(炒) | | | | | - | H | <u> </u> |
| 3/13 | Ξ | 白米飯 | 腰果素雞 ^{素雞. 腰果(燴)} | ※胡蘿炒蛋 胡蘿蔔.雞蛋(炒) | 肉燥豆芽 | 甜醬蘿蔔糕 | 有機 | | 6.4 | 2.8 | 2.0 | 2.7 | 0 0 | 830 |
| 3/14 | 四 | 白米飯 | 醬燒豆腸 ^{豆腸(油)} | 鳳梨麵輪 ^{鳳梨.麵輪(煮)} | 香菇花椰 | 芝麻海带 | 時蔬 ^{蔬菜(炒)} | 水果 | 6.5 | 3.0 | 2.0 | 2.6 | 1 0 | 907 |
| 3/15 | 五 | 總匯炒飯 | 滷香素排 | 海茄子 | 木耳白菜 | 蠔油蘿蔔 | 時蔬 ^{蔬菜(炒)} | 果汁 | 6.1 | 2.7 | 2.0 | 3. 2 | 1 (|) 884 |
| 3/18 | - | 胚芽飯 | 豆瓣麵腸 | ※照燒豆干 | 滷海帶 | 芹炒蒟蒻 | 時蔬 | | 6.2 | 2.8 | 2.0 | 2.7 | 0 0 | 816 |
| | | 胚芽米. 白米(蒸) | 麵腸. 不辣(炒) | 非基改豆干(燒) | 海帶(燒) | 西芹.蒟蒻(炒) | 蔬菜(炒) | | | | | - | H | + |
| 3/19 | = | 白米飯 | 鍋燒花干 | ※番茄滑蛋 ************************************ | 雙色花椰 | 鍋燒粉絲 | 時蔬 | 水果 | 6.3 | 3.0 | 2.0 | 3.0 | 1 0 | 911 |
| 3/20 | = | 白米飯 | 鳳梨素肉 | 彩椒麵輪 | 鮮菇高麗 | 滷香白菜 | 有機 | | 6.3 | 2.8 | 2.0 | 2.8 | 0 0 | 827 |
| | | 白米(蒸) | 素肉. 鳳梨(燒) | 彩椒. 麵輪(煮) | 乾香菇絲. 高麗(炒) | 大白菜(滷) | 蔬菜(炒) | | | | | | H | - |
| 3/21 | 四 | DIY烏龍麵 ^{烏龍麵(炒)} | 紅燒豆包 | 味噌素燥醬 玉米,素絞肉,味噌(煮) | 鍋炒長豆 | 胡蘿鮮瓜 | 時蔬 ^{蔬菜(炒)} | 水果 | 6.4 | 2.8 | 2.0 | 2.7 | 1 0 | 890 |
| 3/22 | 五 | 紫米飯 紫米.自米(蒸) | 梅干烤麩 | ※家常豆腐 ^{豆腐(燒)} | 麻油炒筍 | 鮮蔬鮮菇 ^{蘸菜.鲜菇(烧)} | 時蔬 ^{蔬菜(炒)} | 豆漿 | 6.2 | 3.0 | 2.0 | 2.7 | 0 0 | 831 |
| 3/25 | - | 燕麥飯 ^{白米.燕麥(蒸)} | 三杯素雞 | ※毛豆干丁 毛豆仁.豆干丁(炒) | 脆炒高麗 | 脆炒高麗 | 時蔬 ^{蔬菜(炒)} | | 6.1 | 2.8 | 2.0 | 2.7 | 0 0 | 809 |
| 3/26 | = | 白米飯 | ※豆豉麵輪 ^{麵輪(燒)} | ※洋芋炒蛋 ^{洋芋. 雞蛋(炒)} | 芝香海带 | 雙色蒟蒻 | 時蔬 ^{蔬菜(炒)} | 水果 | 6.3 | 2.9 | 2.0 | 2.5 | 1 (|) 881 |
| 3/27 | 11 | 麥片飯 | 彩椒鮮菇 | ※照燒油腐 | 雙色豆芽 | 枸杞蘿蔔 | 有機 | | 6.4 | 2.7 | 2.0 | 2.7 | 0 0 | 822 |
| | H | 麥片.白米(蒸) | 彩椒. 菇菇(炒) | 油豆腐(燒) | 木耳. 豆芽(炒) | 枸杞.蘿蔔(煮) | 蔬菜(炒) | | 1 | | | + | ${}^{\rm H}$ | \vdash |
| 3/28 | 四 | 家常炒飯 白米. 胡蘿蔔, 玉米(炒) | ★香酥素排 素排(炸) | 銀絲捲 ************************************ | 白菜滷 ^{麵筋.大白菜(滷)} | ※紅絲腐皮 朝蘿蔔. 非基改腐皮(炒) | 時蔬 ^{蔬菜(炒)} | 水果 | 6.3 | 2.8 | 2. 0 | 2.5 | 1 0 | 874 |
| 3/29 | 五 | 白米飯 | 蠔油蒟蒻 | 螞蟻上素 | 枸杞花椰 | 醬燒素雞 | 時蔬 | 保久乳 | 6.5 | 2.6 | 2.0 | 2.6 | 0 1 | 937 |
| | LЦ | 白米(蒸) | 蒟蒻(燒) | 素絞肉,冬粉(炒) | 枸杞, 花椰(炒) | 素雞(燒) | 蔬菜(炒) | l | 1 | | | Щ | ᆚ | |

※本菜單內容含有海鮮、堅果、奶製品、蛋製品、豆製品、芝麻等食材,有過敏體質者,敬請小心食用!如季節、天候因素及市場供需造成菜色調整,敬請見諒!★為油炸品

本公司全面使用國產食材 豬肉原產地:台灣 本菜單未供應輻射食材及食品