

糙米飯

6米(薬)

蔥油雞綠飯

雜肉.油蔥酥.白米(蒸.拌)

24 ற

25 五 ▲奶香菇雞

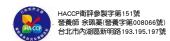
雞肉.馬鈴薯.魱蘿蔔(燒)

紅燒豬排

豬排(燒)

## 士福餐盒 2792-8561

111年2月北政國中營養午餐菜單



腐皮高麗

高麗菜.豆腐皮(炒)

翠炒白菜

6菜.木耳(炒)

有機 蔬菜 (解)

蘿蔔排骨湯

蘿蔔.排骨(煮)

大滷湯

豆腐.筍.肉腺(素)



## 題 治 第 胞 類 類 (1分) 副菜 盤 主食 主菜一 主菜二 湯品 香Q白飯 三杯雞丁 ★香酥豬排 鮮瓜排骨湯 腐皮白菜 五 2/11 6米(蒸) 豬肉.米血糕.紅蘿蔔(炒) 豬排(炸) 白菜.豆腐皮(炒) 鮮瓜.排骨(煮) 地瓜飯 京鱶豬柳 玉米燉雞 翠炒高麗 ▲巧達濃湯 青菜 (段) 14 地瓜.白米(蒸) 豬肉.洋蔥(炒) 雞肉.玉米粒(燉) 高麗菜.紅蘿蔔(炒) 馬鈴薯.魱蘿蔔.蛋(煮) 元宵小湯圓 芝麻飯 佛蒙特咖哩雞 ◎豬肉餡餅\*2 香菇花椰 15 ~甜湯~ 芝麻.白米(茲) 雞肉.馬鈴薯.魱蘿蔔(燒) 豬肉餡餅(烤) 花椰菜,菇類(炒) 野豆,小溴圆(卷) 有機蔬菜 有機白飯 梅干扣肉 ◎麥克雞塊\*2 黑椒銀芽 肉骨茶湯 Ξ 16 漿 (解) 有機白米(蒸) 豬肉.梅乾菜.筍(燒) 麥克雞塊(烤) 豆芽菜.木耳(炒) 豆腐皮.排骨.蘿蔔(煮) 香ぬ白飯 五香烤腿排 回鍋肉片 枸杞鮮瓜 ▲小魚味噌湯 ற 蔬菜(解) 17 6米(蒸) 雞腿排(烤) 豬肉.豆干.芹菜(炒) 鮮瓜.枸杞(炒) 豆腐.海莽.小魚乾(煮) ▲日式炒島龍 ★椒鹽豬排 ▲番茄炒蛋 有機高麗 白菜雞湯 青菜 (解) 18 五 島龍舞.時益.木耳(炒) 番茄.蛋(炒) 有機高麗菜.紅蘿蔔(炒) 豬排(炸) 白菜,雞肉(煮) 芝麻飯 岩燒雞丁 ◎士福滷味 毛豆玉米 綜合燒仙草 21 6米(蒸) 雞肉.白蘿蔔.紅蘿蔔(燒) 豆干.海帶.香丸(滷) 玉米粒.毛豆(煮) (麦)圆*Q*.豆毅 香Q白飯 糖醋排骨 油腐燉雞 金萓鮮瓜 羅宋湯 青菜 (解) 55 確肉,地瓜(燒) 6米(蒸) 雞肉.油豆腐.時蔬(燉) 鮮瓜,金針萜(炒) 無鈴葉,紅蘿蔔,高麗菜,最茄,豬肉(煮 有機蔬菜 有機白飯 ★香酥雞腿 古早味瓜仔肉 鮮蔬蘿蔔 冬菜粉枲湯 23 漿 (解) 雞腿(炸) 白米(茲) 豬肉.瓜仔(燒) 冬菜,冬粉,時益(煮) 蘿蔔,紅蘿蔔(燒) 有機 蔬菜 (解)

## ~~祝各位228連假愉快!~~

▲◎花枝丸\*2

花枝丸(烤)

▲紅錦炒蛋

蛋.魱蘿蔔(炒)

★因市場因素更換菜色,敬請見諒★本菜單採用非基改之玉米及豆製品★

**★本菜掔標記▲為含有海鮮、花生、堅果、蛋、小麥、奶類**及枸爛製品、不適合過敏體質食用★標記◎為加互品★本菜單採用非基改之玉米及豆製品

## ★本公司皆使用國產豬肉★

主菜種類(次/月)				主菜食材特性分析(次/月)		副菜食材分析(次/月)		其他分析(次/月)	
							加互食品		
豆類 及其製品	動肉 及海鮮	豬肉	離肉	生鮮食材	調理食品	鄭肉類	其他	炸物	翻潟
0次	O次	5次	6次	11次	0次	4次	0次	3次	2次