

福餐盒 113年6月份菜單北政國中



地址:臺北市內湖區新明路195號

服務電話:2792-8561

營養師: 沍雅萍 (營養字4150號)

| 9期 | 星期 | 主食 | 主菜Ⅰ | 主菜2 | 副菜I | 副菜2 | 海 00 | 附品 | 全報雜糧類(分) | 豆島蛋肉類份 | 蔬菜類 (1分) | 油 脂 類 (份) | 合類量 | 熱 量 kcg |
|----|----|----------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|---|-----|-------------------------------|-----------|----------|--------|-------------|--------------------|-----|---------------|
| 3 | - | 雪Q白飯 6* | 青醬燉雞丁 馬鈴騫 雞丁 蔬菜(燒) | 豬肉燒豆腐 豬肉 豆腐(燒) | 脆炒高麗 高麗菜 木耳(炒) | 青菜 | 蘿蔔排骨湯 | | 6.3 | 2.5 | 2 | 2.6 | 360 | 79 |
| ļ | = | 雪Q白飯 6* | 糖醋豬肉 | ○甜醬關東煮 ^{6蘿蔔甜不辣(煮)} | 鮮菇白菜 ^{6葉 菇 (炒)} | 青菜 | 榨菜肉解湯 榨菜 豬肉 筍 | | 6.5 | 2.5 | 2 | 3 | 315 | 83 |
| 5 | Ξ | ▲芝麻有機飯 ^{有機色米 黒芝麻} | 京醬豬柳 | 肉末蒸蛋 ^{蛋 豬肉(蒸)} | 芬菜海根 ^{豆芽菜 海帶根(炒)} | 有機菜 | 珍萜什錦潟 | 保久乳 | 6.2 | 2.5 | 2 | 3 | 370 | 8 |
|) | Ð | 傳統作繼麵 ^{⑤麴條} | 烤雞腿排*I | 招牌干丁肉燥 豆干丁 豬飯肉(燒) | 芝香豆段 | 有機菜 | ◎報豆QQ圓湯 ※亞 ○○圖 | | 6.3 | 2.5 | 2 | 2.6 | 342 | 7 |
| , | 五 | ▲ 麥片飯 ^{6* 麥片} | 泡菜豬肉 豬肉蘿菜(燒) | 豆皮雞丁 | 彩繪花椰 | 有機菜 | ▲玉米濃湯 玉米粒 奶粉 | | 6.2 | 2.4 | 2 | 2.7 | 344 | 7 |
| | | | | 端台 | F節假期 | | | | | | | | | |
| ı | = | 雪Q白飯 ®* | 普羅旺斯燉肉 | ★◎麥克雞塊*2 ^{麥克雞塊} (作) | 螞蟻上樹 ^{冬粉 蔬菜(炒)} | 青菜 | 番茄豆腐湯 ^{番茄 豆腐} | | 6.5 | 2.6 | 2 | 2.5 | 337 | 8 |
| 2 | Ξ | 小米有機飯 | 贸燒豬排*1 | 乾燒雞丁 | 時含鮮瓜 | 有機菜 | ▲海芽蛋花湯 | | 6.5 | 2.5 | 1.8 | 2.5 | 315 | ε |
| 3 | Ю | 有機自米.小米 香Q白飯 自米 | 新#(燒) 〇式壽喜燒 ※前 洋蔥(燒) | 競乗 雞肉(炒) ▲時蔬炒蛋 時蔬 蛋(炒) | 瓜類 蔬菜 (炒) 海糖豆干 海帶結 豆干(滷) | 有機菜 | 味噌 海芽 蛋 蜂豆湯 蜂豆 | | 6.5 | 2. 2 | 2 | 3 | 310 | ε |
| 4 | 五 | ○海苔香鬆飯 ○米海苔館 香鬆 | 唐揚雞 | 干片肉綿 | 麻香黃芽 | 有機菜 | ▲鮮筍大骨湯 大骨 筍 | | 6.5 | 2. 3 | 2 | 2.5 | 324 | 7 |
| 7 | _ | 春Q白飯 5* | ▲筍干控肉 | ▲◎腐皮花技捲* | 羟 模豆腐 | 青菜 | 黃瓜雞湯 | | 6.4 | 2.5 | 2 | 2.7 | 335 | ε |
| 8 | = | 五穀飯 | 新 弱 弱 肉 (権) 三 不 難 丁 | 蘿蔔燒肉 | 油豆腐 蔬菜 (燒) | 青菜 | 味噌海帶湯 | | 6.6 | 2.5 | 1.5 | 2.5 | 347 | ε |
| 9 | Ξ | 肉綿有機炒飯 | 雞肉菇菜(燒) | 童 第 第 第 (| 金菇花椰 | 有機菜 | 豆腐 海帶井 日式 下骨湯 | 保久乳 | 6. 2 | 2.5 | 2 | 3 | 370 | 8 |
| 20 | 9 | ^{有機 日米 肉線} | ^{類小腿(烤)} 蘑菇鐵板豬柳 | 玉米 蛋 蔬菜(炒) | 香炒季豆 | 有機菜 | ^{馬鈴薯 蔬菜 豬骨} 奇亞籽甜湯 | | 6.3 | 2.4 | 2 | 2.7 | 374 | |
| 21 | 五 | ● 芝麻飯 | 豬肉 洋蔥 蘑菇 (燒) ▲泰式椰奶雞 | 豆干片 蔬菜 (炒) 白菜獅子頭*I | で | 有機菜 | 大海湯 | | 6.5 | 2.4 | 2 | 3 | 366 | 8 |
| 4 | _ | 5米 黒芝麻 香Q白飯 | 雅內 蔬菜 椰漿 (燒) 洋蔥燒肉 | □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ | 豆芽菜 紅蘿蔔 韭菜(炒) \$5 \$\$ \$羊 (小) | 青菜 | ◎蔬菜賣丸湯 | TAD 豆漿 | 6.2 | 2.5 | 2 | 3 | 337 | 8 |
| 25 | = | 5米 拿坡里義大利麵 豬肉 玉米拉 義大利麵 | 素肉 洋蔥(燒) ★ 舌金雞翅* 三節翅(炸) | 電 柴魚片(蒸) 番茄肉醬 豬肉 番茄 蔬菜(燒) | 哲麗葡 蒲瓜(炒) 雙色花椰 花梅菜 青花梅(炒) | 青菜 | 型 | | 6.3 | 2.6 | 2 | 2.8 | 347 | ε |
| 26 | Ξ | 有機白飯 | ◆照 燒魚球 生鮮魚丁 馬鈴薯 洋蔥(燒) | 腐皮雞肉煲 | 木耳高麗 | 有機菜 | 臺納多瓜湯 | | 6. 1 | 2.5 | 2 | 3 | 315 | 8 |
| 27 | 9 | 小米飯 ^{6* 小*} | 0/00厘溪柱 雞丁馬鈴薯(煮) | 干丁肉燥 | ▲QQ滷蛋*I ^{滷蛋(滷)} | 有機菜 | ◎地瓜脆圖湯 地瓜 脆圖 | | 6.4 | 2.3 | 2 | 2.7 | 310 | 7 |
| 28 | 五 | 休業式不供餐 | | | | | | | | | | | | |

★本菜單含有海鮮、花生、堅果、蛋、小麥、奶類及相關製品,不適合過敏體質食用★

★本公司皆使用國產豬肉★

▲含有過敏源食材◎表示加互品 ◆表示3章認證水產品 ★表示作物

| | 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) | | | |
|------------|------------------|-----|-------|------|---------------|------|-------------|--------|-----------|--|--|--|
| 豆類 及其製品 | 鱼肉 及海鮮 | 豬肉 | 難肉及雞蛋 | 生鮮食材 | 調理 食品 | 加互食品 | | 油炸品 | 甜湯 | | | |
| 及其製品 | | | | | | 急肉類 | 其他 | 201100 | 00-m | | | |
| 6次 | 2次 | 15次 | 11次 | 26次 | 2次 | 0次 | 4次 | 2次 | 4次 | | | |