

## 114年4月午餐菜單 芳和實中



※提醒:餐點內有機率含有肉骨頭、魚刺,用餐時請小心食用,細嚼且慢嚥。魚經去刺加工處理,為避免有魚骨〔刺〕殘留,仍請指導學生小心魚骨〔刺〕。

1	幸第008067₹	a( 答養:		HACCP認該	行政院衛生署		<b>车</b> 19號	:北市南港路三段149巷49弄	: 4	tato, tal
9 = 有機白米飯 三杯雜 清陰内片 胡蘿蔔炒蛋 新機 温米蔬菜湯 20 mm 理解 10 mm 2 m	全級器 多角蛋 海南南 是是银/ 克莱/奇 克斯/奇 一一					主菜 二		·		
□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	7.0 2.6 2.7 2.0		豬肉四神湯		田園玉米	菇菇燉雞		小米飯	-	8
# 10 □ DIY	6.8 2.6 2.5 2.0								三	9
11				蔬菜				有機白米-蒸		
11 五 胚芽飯 醍醐燒肉 雑香蒸蛋 川耳炒瓜 有機 大滷湯 乳品 25 点点 14 - 薏仁飯 韓式炒豬 雜肉申X1 腐皮拌菜 緑色 紅豆西米露 15 - 白米飯 ★季雜X1 風味西魯肉 番茄炒蛋 緑色 五豆腐湯 現象 16 三 有機白米飯 壽惠境內片 蒲焼魚X1 海帯雙絲 荷機 五元	7.0 2.5 2.5 2.0					. ,		*搭配湯*	四	10
14 - 薏仁飯 韓式炒豬 雜肉串XI 腐皮拌菜 線色 紅豆西米霧 15 - 白米飯 ▲麥香雞XI 風味西魯肉 福布炒蛋 線色 蔬菜 中雪豆腐湯 日本市 月機白米飯 壽喜燒肉片 蒲燒魚XI 海帶雙絲 有機 液菜 大利麵 ★金黄炸雞翅XI 義式肉醬 胡蘿蔔花椰 成菜 玉米濃湯 五年 5 4 5 4 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	6.8 2.5 2.5 2.0			1				胚芽飯	五	11
15 = 白米飯	7.4 2.5 2.5 2.0					_			_	14
10				·		維肉-燒				
16 = 有機白米飯 壽喜燒肉片 蒲焼魚X1 海帯雙絲 蔬菜 洋子雞湯 東東 五十島 型	7.0 2.7 2.6 2.0		,	綠色蔬菜			,	·	=	15
17 □ 義大利麵 ★金黃炸雞翅X1 義式肉醬 胡蘿蔔花椰 有機 蔬菜 玉米濃湯 五米八粉飯 無錫燉肉 柴香雞柳 木須津白 精菜 冬瓜小排湯 水果 一	7.0 2.5 2.6 2.0								ы	16
18 エ 小米飯 無錫燉肉 紫香雞柳 木須津白 有機 冬瓜小排湯 水果 45 単純 15	7.4 2.5 2.7 2.0					▲-蒸			四四	17
# 18				蔬菜						
21 - 蕎麥飯 洋釀年糕豬 香蔥雞炒蛋 燴炒白菜 綠色 蔬菜 時令雞湯	6.8 2.5 2.5 2.0				,	, , , , , , , ,	••••		五	18
22 - 糙米飯 田園嫩雞 ★砂鍋腐燒魚X2 紅蘿時瓜	7.0 2.5 2.5 2.0								_	21
22			蔬菜. 雞肉		白菜. 蔬菜-炒	雞蛋.雞肉.洋蔥-炒	豬肉. 年糕. 蔬菜-炒	白米. 蕎麥-蒸		
23 = 有機白米飯 滷翅腿X2 芝香豚肉 什錦炒笛 有機	7.0 2.5 2.6 2.0				•	• • • •			=	22
24 □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	6.8 2.5 2.5 2.0		_						111	23
** * * * * * * * * * * * * * * * * * *			蔬菜		筍. 胡蘿蔔. 木耳-炒	豬肉.洋蔥-炒	翅腿-滷	有機白米-蒸		
25 五 紅藜飯 蜜汁滷味豬 焗醬燉雞 有機高麗菜 薑絲鮮瓜湯 薑絲鮮瓜湯 點內, 亘千.海帶-油 雞肉, 馬鈴薯, 蔬菜-嫩 菇菜-炒 薑絲戶瓜湯 新魚, 燕菜 華瓜, 蔬菜 華瓜, 蔬菜 華瓜, 蔬菜 五日 五	7.2 2.5 2.7 2.0		綠豆湯		, , ,			*搭配肉燥*	四	24
28 - 白米飯 ★▲金黃魚X2 招牌滷肉 菇香白菜 綠色 蔬菜 蘿蔔小排湯 豆奶   6+-蒸 ★▲金黄魚X2 猪肉, 筍, 梅干菜-滷 白菜. 蔬菜-炒 蘿蔔, 豬肉   29 - 胚芽飯 咖哩雞 豬肉, 小炒 拌炒海帶 蔬菜 紅豆麥片   6+. 胚芽-蒸 雞肉, 馬鈴薯. 蔬菜-炒 豬肉, 豆干-炒 去地	7.0 2.5 2.6 2.0		薑絲鮮瓜湯						五	25
1		TAP		綠色						
29 - 胚芽飯 咖哩雞 豬肉小炒 拌炒海帶 競菜 紅豆麥片 血素, 胚芽-蒸 雜肉, 馬鈴薯, 蔬菜-炒 豬肉, 豆干-炒 本地 大地	6.8 2.5 2.7 2.0								_	28
白米, 胚芽-蒸 雞肉, 馬鈴薯, 蔬菜-炒 豬肉, 豆干-炒 海帯-炒 紅豆, 麥片 ナ 14k	7.3 2.5 2.6 2.0								=	29
00  -  + LW										
30 二 月 機 日 木 飯 一 胡 个 辣 十 鉤 維	7.1 2.5 2.6 2.0		清甜筍湯		驶驶金粒 ** ** ** * * • • • • • • • • • • • • •	豚香鮮蔬 ****	甜不辣干鍋雞	有機白米飯	Ξ	30
◆全面使用非基改玉米及豆製品 ※本菜單含有豆、蛋、奶、麴質、堅果花生芝麻、甲殼、海鮮、芒果及其相關製品,不適合對其過敏體質者食用。	分析(次/月)		, 不適合對其過敏體質者		ā、甲殼、海鮮、芒果及其	蛋、奶、麩質、堅果花生芝廟	及豆製品 ※本菜單含有豆、	◆全面使用非基改玉米及		
互领尽 点肉及 果製品 猪肉 雞肉 生鮮食材 ▲調理食品 ★加工食品 魚、肉類 其他	p炸品 ✓ 番次 3:	★油	▲加工食品 其他	魚、肉類	▲調理食品	生鮮食材	雜肉	豬肉		