

# 新竹市北區載熙國小、竹光國中學校營養午餐菜單

## 112年4月份菜單(葷)

日期	星期	主食	副食一	副食二	副食三	湯品	水果/牛奶	營養成分(份數)						熱量 (仟卡)
								膳類	蛋白質	蔬菜	水果	油脂	乳品	
3	一	放假												
4	二													
5	三													
6	四	燕麥飯	客家小炒 <small>肉絲, 豆干片, 青蔥, 油膏</small>	高麗菜皮絲 <small>高麗菜, 油片絲, 胡蘿蔔</small>	豆芽韭菜 <small>豆芽菜, 韭菜</small>	洋芋鮮排湯 <small>排骨丁, 馬鈴薯</small>		5	2.2	1.7		3.0	693	
7	五	小米飯 <small>蔬食日</small>	玉米燒麵輪 <small>玉米節, 麵輪</small>	小黃瓜三色 <small>小黃瓜, 甜條, 胡蘿蔔</small>	青菜 <small>當季時蔬</small>	摩摩喳喳 <small>芋頭, 芋圓, QQ</small>	水果	5	2.5	1.6	1	1.5	705	
10	一	糙米飯	地瓜蒸肉 <small>地瓜, 肉丁</small>	醋溜白菜滷 <small>大白菜, 紅蘿蔔, 生木耳</small>	青菜 <small>當季時蔬</small>	羅宋排骨湯 <small>蕃茄, 洋蔥, 排骨丁</small>		5.1	2.1	1.6		1.5	742	
11	二	麥片飯 <small>雞腿丁, 雞胸丁, 米血粒, 冰豆腐, 老薑, 麻油</small>	麻油雞丁	芹香雙絲 <small>芹菜, 白干絲, 海帶絲</small>	青菜 <small>當季時蔬</small>	味噌蘿蔔湯 <small>白蘿蔔, 金針菇, 海芽, 味噌</small>		5.1	2.1	1.6		1.6	627	
12	三	茄汁義大利麵+青菜+玉米濃湯 <small>白油麵, 蕃茄, 馬鈴薯, 洋蔥, 鮮菇, 絞肉, 蕃茄醬 當季時蔬 玉米粒, 切水, 馬鈴薯, 紅蘿蔔, 炒麵粉糊</small>					鮮奶 <small>(竹光)</small>	5	2.1	1.5		2.0	0.8	755
13	四	燕麥飯	生鮮魚排 <small>生鮮魚片</small>	鮮炒黃瓜 <small>大黃瓜, 生木耳, 三色丁, 丸片</small>	青菜 <small>當季時蔬</small>	涼薯蛋花湯 <small>涼薯, 洗選蛋, 青蔥</small>		5	2.1	1.7		1.5	618	
14	五	小米飯 <small>蔬食日</small>	椒鹽豆腐 <small>油豆腐, 胡椒鹽</small>	螞蟻上樹 <small>冬粉, 高麗菜, 韭菜, 木耳</small>	青菜 <small>當季時蔬</small>	紅豆紫米湯 <small>紅豆, 紫米, 二砂</small>	鮮奶 <small>(載熙)</small>	5	2	1.6		1.5	0.8	608
17	一	糙米飯	咖哩肉醬 <small>咖哩粉, 馬鈴薯, 絞肉</small>	醬爆干片 <small>豆干片, 洋蔥, 蔥, 紅蘿蔔</small>	青菜 <small>當季時蔬</small>	客家鹹湯 <small>米苔目, 高麗菜, 芹菜, 紅蔥頭, 排骨丁</small>		5.1	2.1	1.6		1.5	622	
18	二	小米飯	瓜仔雞丁 <small>花瓜, 骨腿丁</small>	木須青花 <small>花椰菜, 生木耳, 紅蘿蔔</small>	青菜 <small>當季時蔬</small>	小白菜腐皮湯 <small>小白菜, 角螺</small>		5	2.1	1.7		1.6	622	
19	三	古早味麵線糊+卡拉雞腿排+刈包+青菜 <small>蚵仔麵線, 魚羹, 洗選蛋, 筍絲, 肉絲, 木耳, 紅蘿蔔, 柴魚片, 蒜泥 卡拉雞腿排 刈包 當季時蔬</small>					水果 <small>竹光</small>	5	2	1.5	1	1.5	665	
20	四	五穀飯	洋蔥肉片 <small>洋蔥, 酸菜, 肉片</small>	塔香海根 <small>九層塔, 海帶根, 薑絲</small>	青菜 <small>當季時蔬</small>	冬瓜排骨湯 <small>冬瓜, 排骨丁, 薑絲</small>		5	2.1	1.6		1.5	615	
21	五	小米飯 <small>蔬食日</small>	鮑菇素炸醬 <small>碎豆干, 鮑菇, 馬鈴薯, 甜麵醬</small>	鍋燒高麗菜 <small>高麗菜, 香菇, 天婦羅, 沙茶醬</small>	青菜 <small>當季時蔬</small>	奶香西谷米 <small>奶粉, 西谷米, 二砂</small>	水果 <small>載熙</small>	5	2.5	1.5	1	1.6	707	
24	一	糙米飯	香酥魚丁雙拼 <small>魚丁, 豆干, 胡椒鹽</small>	黃瓜總匯 <small>黃瓜, 紅蘿蔔, 丸片</small>	青菜 <small>當季時蔬</small>	肉骨茶湯 <small>白蘿蔔, 排骨丁, 肉骨茶</small>		5.1	2.1	1.6		1.5	622	
25	二	紫米飯	茄汁雞丁 <small>洋蔥, 骨腿丁</small>	鮮菇大白菜 <small>大白菜, 袖珍菇, 生木耳</small>	青菜 <small>當季時蔬</small>	芙蓉筍香羹 <small>筍絲, 紅蘿蔔, 板豆腐, 洗選蛋</small>		5	2.2	1.7		2.0	648	
26	三	肉絲炒飯+麥克雞塊*2+青菜+紫菜蛋花湯 <small>肉絲, 高麗菜, 火腿丁, 玉米粒, 紅蔥頭, 麥克雞塊 當季時蔬 紫菜, 洗選蛋, 蔥</small>					豆漿	5	3.2	1.5		1.6	700	
27	四	麥片飯	筍香燒肉 <small>竹筍, 絞肉</small>	雙色花菜 <small>青花, 白花, 木耳</small>	青菜 <small>當季時蔬</small>	南瓜濃湯 <small>南瓜, 紅蘿蔔, 切水, 馬鈴薯, 炒麵粉糊</small>		5	2	1.7		1.5	610	
28	五	小米飯 <small>蔬食日</small>	花生麵筋 <small>麵筋, 花生</small>	咖哩蔬菜 <small>馬鈴薯, 三色丁, 咖哩粉</small>	青菜 <small>當季時蔬</small>	綠豆QQ湯 <small>綠豆, QQ, 二砂</small>		5.1	2	1.5		1.6	617	

本菜單使用之豬肉皆為國產在地食材

### 營養小常識

國產當季蔬菜、水果：建議吃在地當季蔬果營養更加分

4月份當季蔬菜：花果菜類：花椰菜、青花菜、西瓜、甜瓜、胡瓜、苦瓜、絲瓜、扁蒲、茄子、長豇(菜)豆、豌豆、毛豆、甜椒、辣椒、番茄、梨瓜、越瓜、菜豆、南瓜。葉菜類：甘藍、結球白菜、結球萵苣、菠菜、葉用甘藷、小白菜、蕹菜、青江白菜、油菜、小芥菜、山蘇、葉萵苣、龍鬚菜、過溝菜蕪、芥藍、茼蒿、芹菜。根莖菜類：大蒜、青蔥、洋蔥、蘿蔔、胡蘿蔔、馬鈴薯、韭菜、茭白筍、牛蒡、甘藷。

4月份當季水果：番石榴、香蕉、桶柑、鳳梨、桃子、李子、釋迦、蓮霧。

\*4/6日當天午餐餐食配合校定課程「包潤餅」活動。