新竹市北區竹光國中學校營養午餐菜單 112 年 8.9 月 份 菜 單 (素)

ra ilm	星期	主食	副食一	副食二	副食三	湯品	水果/牛奶	誉	養	成	成 分(份數)			熱量
1期								華頻	蛋白質	蔬菜	水果	油脂	乳品	(仟卡)
30	Ξ		茄汁義大和	∮麵+素鹽酥雞+ ₹	青菜+玉米浦	【湯		5. 1	2	1.6	0	2. 0	0	637
		白油麵, 鮮菇, 蕃茄, 馬鈴薯, 超碎豆干丁, 蕃茄醬 素鹽酥糠 豆干片 當季時趙 玉米椒, 馬鈴薯, 紅蘿蔔 鹽酥糠, 地瓜薯條						$\vdash\vdash$	<u> </u>	-	▙		\vdash	
31	四	燕麥飯	咖哩麵腸	木須青花	青菜	海芽金菇湯 味噌.海芽.金珍菇		5	2. 1	1.7	0	2. 5	0	663
1	五	小米飯	三杯馬鈴薯	螞蟻上樹	青菜	紅豆紫米湯		5, 3	2	1.5	0	2. 0	0	649
			馬鈴薯. 素肚. 大溪豆乾. 九層塔. 小黃爪		當季時蔬	红豆, 紫米, 二沙		0.0		1.0	Ů	2. 0	Ľ	040
4	-	糙米飯	玉米素雞	奶油絲瓜	青菜	冬瓜素排湯		5	2	1.7	0	2. 0	0	633
-		A 11 &-	玉米載. 素雜. 紅蘿蔔 香酥雙拼	紫茄豆腐	*************************************	冬瓜.素排骨 日式鮮菇湯		5. 1						
5	=	麥片飯	地瓜. 百頁豆腐	茄子. 豆腐. 玉米粒	月 不 當季時蔬	金針菇. 木耳. 鮮蔬		5.1	2. 1	1.6	0	3. 0	0	690
6	E		水果	5	2	1.5	1	3. 0	0	733				
	四			素魚羹. 筍絲. 紅蘿蔔. 木耳 素雞!		林子丰子旧						\vdash		
7		小米飯	芋泥球*2 ******2	白菜滷	青菜	筍香素羊湯		5	2. 1	1.7	0	2. 0	0	640
8	五	糙米飯	酸菜炒素肚	茭白筍鮮蔬	青菜	綠豆麥片湯		5. 1	2. 2	1.5	0	2. 0	0	650
		蔬食日	酸菜. 素肚	筊白筍. 素雞丁	當季時蔬	綠豆. 麥片. 二砂					Ľ		Ů	
11	_	糙米飯	素魚排	海結麵輪	青菜	素沙茶羹湯	乳品	5	2. 1	1.7	0	2. 0	1	790
			素魚排	海結. 麵輪. 白蘿蔔	當季時蔬	大白菜,洗選蛋,紅蘿蔔,素魚羹						\vdash		
12	=	燕麥飯	鹽水素雞	椒香青蔬 花椰菜, 紅蘿蔔, 黑胡椒和	青菜	高麗豆皮湯		5	2. 1	1.7	0	2. 0	0	640
10	_						豆漿	_	_					
13	111	高麗菜、素紋肉、三色丁 素紅翹緋 當季時蔬 黑糖捲						5	3	1.5	0	2. 0	0	703
14	四	紫米飯	洋芋燒肉	小瓜玉米粒	青菜	素肉骨茶湯		5. 1	2. 1	1.6	0	2. 0	0	645
	五	.1. 36 AC	肉片, 馬鈴薯, 紅蘿蔔 香油, 什. 伯	小黄瓜. 玉米粒. 紅蘿蔔	當季時蔬	白蘿蔔.素排骨丁.肉骨茶包				 				
15		小米飯 蔬食日	香滷什錦	金瓜粉絲	青菜	冬瓜QQ湯 冬瓜磚, 00, 二砂		5. 1	2. 2	1.5	0	2. 0		650
18	-	糙米飯	京醬皮絲	三色青花菜	青菜	洋芋鮮菇湯	5. 1	2. 1	1.7	0	3. 0	0	692	
		121111	高麗菜. 皮絲. 甜麵醬	青花菜. 三色丁	當季時蔬	馬鈴薯, 鮮菇		\vdash	-	<u> </u>	<u> </u>		\sqcup	
19	=	麥片飯	檸香豆腸	白卜素黑輪	青菜	白菜粉絲湯	5. 1	5. 1	2. 1	1.6	0	2. 0	0	645
			檸檬汁. 豆腸. 小黃瓜. 木耳	白蘿蔔. 素黑輪	當季時蔬	白菜. 粉絲			 					
20	Ξ	素海鮮粥+素蚵嗲+青菜+菜包 素火腿,商農菜素蝴、三色T. 五米粒 素蚵嗲 當季時級							2. 1	1.7	1	2. 0	0	700
21	729	五穀飯	香酥雙拼	鮮蔬咖哩	青菜	什錦鮮蔬湯	Ę	5	2	1.5	0	3. 0	0	673
41		业权吸	地瓜. 百頁豆腐	馬鈴薯. 紅蘿蔔. 洋蔥. 咖哩	當季時蔬	鮮茲. 紅蘿蔔. 木耳		$oxed{oxed}$						
22		小米飯	香滷麵輪	堅果豆包	青菜	地瓜芋園湯	5.1	2. 2	1.6	0	3. 0	0	697	
		蔬食日	椒鹽炸豆包	堅果,小黃瓜,豆包	*************************************	地瓜,芋圆,二砂		Н		 	_	\vdash	\vdash	
23	六	燕麥飯	枫鹽炸豆包 炸豆包	田園百匯 大黃瓜. 玉米粒. 三色丁	月米 當季時蔬	味噌豆腐湯 味噌. 豆腐. 海牙		5. 3	2	1.5	0	2. 0	0	649
25	1	糙米飯	素山藥捲	芹香三絲	青菜	玉米角螺湯	乳品 5.1	2. 1	1.6	0	2. 0	1	795	
			山築捲	芹菜, 紅蘿蔔, 白干絲, 海帶絲	當季時蔬土	玉米截,角螺								
26	=	麥片飯	義式蘭花干 玉米載. 馬玲著. 蘭花干. 香料	瓠瓜鮮匯 瓠瓜. 香菇. 紅蘿蔔	青菜	紫菜金菇湯 紫菜. 生香菇. 金針菇		5	2. 1	1.7	0	2. 0	0	640
27	Ξ		素水餃+水餃醬汁+素獅子頭*2+青菜+大滷湯						2	1.5	0	2. 0	0	628
			水餃 蔓、辣椒、烏醋 當季時蔵 素獅子頭蛇 筍絲、紅蘿蔔、生木耳、豆包絲											
28	四	五穀飯	<u>手工蔬菜餅</u>	塔香素肚	青菜	蘿蔔素排骨湯		5	2	1.5	0	2. 0	0	628
29	五		· vet 48	70/日・リ・ホ/畑・石 里	中秋:									
_,					1 47.	~ "^								

本菜單使用之豬肉皆為國產在地食材

垮養小常識

國產當季蔬菜、水果:建議吃在地當季蔬果營養更加分

8.9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、過溝菜蕨、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。

8.9月份當季水果:番石榴、香蕉、桶柑、鳳梨、桃子、李子、釋迦、蓮霧。