

士福餐盒 2792-8561



HACCP衛評參製字第151號 營養師 余珮蓁(營養字第008066號) 台北市內湖區新明路193.195.197號



		111年4	月 懷生國小 營	養午餐菜單		N蓁(營養字第0 區新明路193.1		余	1	0	**			
日期	星期	主食	主菜		副菜		湯品	附品	全穀雜糧 類兒	克酸酚酚 医	蔬菜類份	油脂類(分)	水果(份)	量 (
ı	五	麥片飯	宮保雞丁	鐵板油豆腐	6菜滷	青菜 (舽)	洋芋蔬菜湯		5.3	2.6	2	2.5	7	29 2
			離肉塊.洋蔥.花生(炒)	~祝名位連假	大白菜.木耳.紅蘿蔔(滷)		馬鈴毫.番茄.高麗菜(煮)							
			 筍干扣肉	麥克雞塊*2	枸杞鲜瓜	青菜	大滷湯					Т		
6	Ξ	芝麻飯	旬) 十 (リス) 弱肉塊.筍乾(焼)	参 兄 発 12° 2	その十七郎子1人	(辞)	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○		5	2.6	2	2.7	7	17 2
7	G	古早味油飯	★黃金雞翅*।	回鍋肉片	彩繪花椰	有機 蔬菜 (蜂)	玉米蛋花潟		5.5	2.6	2	2.8	7	56 2
8	五	香Q白飯	證燒豬排* I	三杯麵腸	非古銀芳	青菜 (解)	五米·藏菜·蛋(素) 香菇雞湯		5	2.7	2	2.5	7	15 2
11	_		奶香嫩雞	競燒魚片*I	芝香四季	有機 蔬菜	^{羅肉塊.西萜.蘿蔔(素)} 紅塞排骨湯		5.3	2.7	2	2.5	7	36 2
		✓ MICRIX	離肉塊.馬鈴薯.魱蘿蔔(像)	虱目象片,洋蔥(燒)	6芝麻.豆段(炒)	(辞)	紅棗.豆葉.豬龍骨(素)					_		
15	Ξ	有機白飯	吉野家燒肉	毛豆炒蛋	有機高麗	有機 蔬菜 (解)	紅豆麥片甜湯	水果	5.5	2.5	2	2.7	1 8	104 2
\dashv			豬肉片.洋蔥(燒)	毛豆.馬鈴薯.蛋(炒)	高麗菜.紅蘿蔔(炒)		既豆.麥片(煮)					+		
13	Ξ	咖哩烏龍麵	香烤腿排* I	★地瓜薯條	開陽白菜	青菜 (舽)	味噌豆腐湯 豆腐.柴魚片(素)		5	2.5	2	2.7	7	09 2
14	G	胚芽飯	糖醋排骨	雙色干丁	螞蟻上樹	有機 蔬菜 (蜂)	筍子雞湯		5.5	2.5	2	2.6	7	40 2
15	五	香の白飯	*************************************	油腐鮑菇	^{条桁,豬胺肉,豆芽菜(炒)} 彩繪鮮瓜	青菜	新羅南塊(素) 蘿蔔大骨湯		5.5	2.8	2	2.8	7	71 2
18	-	小米飯	韓式泡菜豬	^{治豆腐.杏胞萜.蔬菜(燒)} 烤翅小腿*2	木須鮮筍	(辞) 有機 蔬菜	海芬蛋花湯		5	2.7	2	2.5	7	15 2
		J	豬肉片.大戶葉.年槎(燒)	翅小腿(烤)	木耳.筍.蘊菜(炒)	(辞)	海帶芬.蛋(素)					_		
19	Ξ	嘉義雞肉 有機飯	贸 燒豬排	士福滷味	脆炒銀芽	有機 蔬菜 (蜂)	羅宋湯	水果	5	2.6	2	2.8	1 7	81 2
50	Ш	香の白飯	三杯雞丁	絞肉嫩腐	針萜花椰	青菜 (辞)	米粉湯		5.5	2.7	2	2.7	7	59 2
21	9	芝麻飯	泰式打抛豬	★雪酥魚條*2	金針茲、花爾萊(炒)	有機 蔬菜	※粉.發物(素)		5	2.7	2	2.6	7	20 2
			*************************************	^{魚簾(炸)} 海苔花枝丸*2	毛豆玉米	(解)	◎◎◎◎							
55	五	香Q白飯	イント元・201人/ 第内塊・梅乾菜・筍乾(燒)	海苔花枝丸(烤)	玉米粒.毛豆.奶蘿蔔(煮)	(辞)	豆腐.筍.木耳.豬肉腺(煮)		5.3	2.7	2	2.7	7	45 2
25	1	拿波里肉醬 義大利麵	知漢良雞胞*I	★ 台 梅地 瓜 條	彩燴花椰	有機 蔬菜 (繰)	玉米濃湯 玉米粒 紅 紫 瀬 玉米粒 紅 紫 瀬 玉米粒 紅 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 エ 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 宝 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 宝 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 玉 紫 瀬 �� � � � � � � � � � � � � � � � �		5.2	2.6	2	2.7	7	31 2
26	=	有機白飯	椰香咖哩雞	腐皮海鮮捲*2	金茸鮮瓜	有機 蔬菜 (繰)	味噌湯	水果	5.3	2.6	2	2.7	1 7	98 2
+			離肉塊.馬鈴薯.奶蘿蔔.洋蔥(燒)	海鮮捲(角)	金針萜.大蕃瓜(炒)		海帶芬.豆腐(素)					-		
27	Ξ	芝麻飯	蒜泥 ら肉	小魚干片	蛋酥白菜	青菜 (舽)	冬菜粉腺湯		5.2	2.5	2	2.7	7	23 2
28	0	香の白飯	滑蛋親子丼	洋芋炒肉綿	有機高麗菜	青菜 (辞)	韓豆西米露		5.5	2.5	2	2.6	7	40 2
29	£	羟藜飯	蘑菇豬柳	玉米蒸蛋	木須豆芬	青菜 (辞)	養生雞湯		5	2.5	2	2.7	7	09 2
		★因市場因素更換菜		玉米粒.蔬菜.蛋(薬) 基改之玉米及豆製品★本菜單含		│ 麥、奶類及キ	離肉塊。蘿蔔、枸杞(素) 引開製品・不適合過等	放體質1	食用	*				
	5	ffich.	主菜種類(次/月)	★本公司皆使用國	主菜食材特性分析(次/月		副菜食材分析(次/月) 加工食品		_	其他	也分析	f(次/F])	
豆類 及其製 0次		魚肉 及海鮮 0次	豬肉 	難肉 9次	生鮮食材 19次	調理 食品 魚肉類 0次 2次			作物 4次				甜湯 2次	
				111 年 4 月份 各年	級供餐日數			•	_		_			
年級 一年編		天數 3	單價 55	金額 165	年級四年級	天數	單價 55		_				額 50	
二年紀		3 10	55 55	165 550	五年級	15 15	55 55			_	_		25 25	
三年編			訂) 營養午餐訂購回條 (導度			J			'					