沅益食品 建德國小107.08.30~107.10.04菜單



見		/C PS/PL 4				\Ħ Ħ	強心	蛋白	誌	油 煮
期 主食					蔬菜		程穀	肉魚	菜	脂量
四	香Q白飯	沅益土窯雞 蒸:雞肉(S).香菇(Q)	青蔥菜圃蛋 炒: 蔥菜圃蛋(0)	花生油腐白菜 煮:花生.油豆腐.白菜(Q)	有機 蔬菜	黑糖仙草 _{黑糖.仙草}	5	2.6	2. 5	2. 4 716
五	香Q白飯	香濃咖哩肉片 煮:馬鈴薯(Q)紅蘿蔔(Q)豬肉(S)	塔香海根 炒:九層塔海根	冬瓜肉末 煮:冬瓜(Q).絞肉(S)	有機 蔬菜	香筍雞丁湯	5. 2	2. 4	2. 6	2. 5 72
_	黑芝麻飯	醬燒魚丁	小瓜炒肉片	蔥爆干片	吉園圃蔬菜	鮮菇蔬菜湯	5	3	2	3 722
_	香Q白飯	香菇板豆腐	洋蔥紅絲蛋	糖醋甜條	有機 蔬菜	檸檬愛玉湯	5	3	3	2 718
рц	黄金 小米飯	巴比Q燒肉片	蘿蔔魷魚羹	魚香豆腐	有機 蔬菜	紅茄蛋花湯	5	3	3	3 717
五	香Q白飯	香草番茄燉雞	蔬菜寬冬粉	麥香雞肉堡 炸:麥香雞肉堡	有機 蔬菜	薑絲冬瓜湯 ^{薑絲、冬瓜}	5	3	2	3 729
_	香Q白飯	沙茶小肉片	玉米魚板炒蛋 炒: 玉米(S).魚板.蛋(Q)	蒜香季豆 炒:蒜四季豆	吉園圃蔬菜	淮山雞丁湯	5	3	2	2 720
=	鐵板 肉醬炒麵	蒜香棒棒腿 燒:棒棒腿(S)	黑糖饅頭 蒸: 黑糖饅頭	鐵板銀芽 炒: 黑胡椒.韭菜.豆芽菜(Q)	有機 蔬菜	海帶排骨湯	5	3	3	3 724
Щ	香Q白飯	CAS魚排 炸: 魚排(S)	夏筍炒肉絲 炒: 筍(0).肉絲(S)	茄汁 黑輪 丁	有機 蔬菜	綠豆湯 ^{綠豆}	5	3	2	3 726
五	紅藜麥飯	天使雞排 烤: 天使雞排	香菇干丁肉燥 燒:香菇(Q).豆干.絞肉(S)	芋香白菜 煮: 芋頭(().白菜(())	有機 蔬菜	大瓜肉絲湯	5	3	3	3 725
_	地瓜飯	糖醋排骨 燒:洋蔥(().豬肉(S)	蒜香花椰菜 炒:花椰菜(S).蒜	蜜汁豆干 滷:豆干	吉園圃蔬菜	玉米蛋花湯	5.1	2.4	2.5	2.6
=	香Q白飯	岩 燒豬排 燒:豬肉(S)	彩椒豆薯肉絲 炒:彩椒(Q).豆薯.肉絲(S)	培根高麗 炒: 培根.高麗菜(Q)	有機 蔬菜	黑糖仙草 ^{黑糖.仙草}	5	3	3	3 717
Щ	十穀米飯	椰漿咖哩雞 煮:馬鈴薯(Q)紅蘿蔔(Q)雞丁(S)	日式炸蛋燒	五味 醬燒油腐 燒:油豆腐	有機 蔬菜	肉骨茶湯 山藥.排骨.肉骨茶包	5	3	2	2 727
五.	香Q白飯	椒鹽魚丁 炸:魚丁(S)	麻婆醬燒鮮筍 燒: 蔥.筍(Q).絞肉(S)	綜合滷味燙 煮白蘿蔔(Q)紅蘿蔔(Q)海帶.黑輪	有機 蔬菜	雪花菇菇湯	5	3	3	3 720
_			🦀 ~~ 中和	火節 ~~ 🌯						
=	什錦炒麵	鐵板洋蔥肉柳 燒:洋蔥(Q)豬肉柳(S)	韓式泡菜豆腐鍋 煮:泡菜豆腐.高麗菜(O)	奶黃包 蒸:奶黃包	有機 蔬菜	香菇雞湯 香菇雞丁	5	3	3	2 723
Щ	香Q白飯	美味花枝排 炸: 花枝排	泰式打拋豬 煮:洋蔥(Q)豬絞肉(S)	雙色花椰 炒: 白花椰(S).綠花椰(S)	有機 蔬菜	紅豆紫米湯	5	3	3	3 725
五	燕麥飯	和風親子丼 煮:洋蔥(Q).雞肉(S).蛋(Q)	紅燒獅子頭 燒:獅子頭	脆炒雙絲 炒:豆薯().紅蘿蔔(Q).豬肉絲(S)	有機 蔬菜	薑絲冬瓜湯 ^{薑絲冬瓜}	5	3	3	3 72
	黃金 小米飯	紅燒棒棒腿 燒: 雞腿	玉米肉醬豆腐 燒: 玉米(S).絞肉(S).豆腐	芋香白菜 煮: 芋頭(().白菜(())	吉園圃蔬菜	淡水魚丸湯 ^{蘿蔔.魚丸}	5	2.6	2.5	2.5 720
=	香Q白飯	香菇蒸蛋 蒸:香菇(Q).蛋(Q)	鮮筍三絲 煮:竹筍(Q).紅蘿蔔(Q).木耳絲	敏豆甜條 炒: 敏豆.甜不辣	有機 蔬菜	黑糖鮮草 ^{黑糖} 鮮草	5	2.5	2.5	2.6 71
рц	十穀米飯	蒜泥白肉 煮:豬肉(S).時蔬(Q)	洋蔥炒蛋 炒: 洋蔥(().蛋(())	紫菜丸子燒 燒:紫菜丸子	有機 蔬菜	金耳蔬菜湯 金耳.高麗菜.紅蘿蔔	4.9	2.6	2.6	2.5
	園棚 B	The state of the	主食 三菜 三菜 三菜 三菜 三菜 三菜 三菜 三	■ 主食 主菜 副	□ 主食 主菜	主食 主菜 前菜 雨線 雨線 雨線 雨線 雨線 雨線 雨線 雨	# 主食 主菜	# 主食 主食 正菜 画菜 高品 高品 高品 高品 高品 高品 高品 四級 四級 四級 四級 四級 四級 四級 四	主会 主楽 画菜 一本 湯品 二十 湯品 二 二 二 二 二 二 二 二 二	主食 主薬 一