



新竹市立三民國中午餐廚房 114年11月份午餐〈葷〉菜單





日期	星期	主食	副菜一	副菜二	副菜三	湯	水果鮮奶	主食	豆蛋魚肉	菜	油脂	水果	奶類	熱量	備註欄
11/3	_	 		燒烤雞翅*1(炸)	有機時蔬/	煎餃*3(蒸)	豆漿	(份)		(份)			(份)	(大卡)	
		紅麵線、大白菜、肉絲、胡蘿蔔、木耳、香菇		烧烤雞翅	杏仁小魚	鍋貼*3		4. 0	3. 4	1.2	3. 0			700	
11/4	1	糙米飯	番茄炒蛋(炒)	熱帶波羅堅果豆包(煮)	美味時蔬	摩摩喳喳(煮)									
		白米、糙米	洗選蛋、油片絲、番茄、鮮菇、 青蔥、蒜末	豆包、百頁豆腐、洋蔥、		西谷米、芋頭、地瓜、椰奶、二砂糖	鮮奶	4.5	2.5	1.5	2. 5		1	803	
11/5	111	藜麥飯	泰式魚丁(煮)	青木瓜肉絲(炒)	有機時蔬	三絲湯(煮)				2. 3	3				
		白米、藜麥	魚丁、洋蔥、彩椒、番茄、 檸檬汁、魚露	青木瓜、肉絲、胡蘿蔔		竹笥、豆薯、胡蘿蔔		4.5	1.8					643	
11/6		雞肉蝦仁燴	飯(燴)(小米飯+燴飯料)	迷迭香雞排*1(滷)	美味時蔬	青菜豆腐湯(煮)		1.5	9 1	1.4	9 F			620	
	四	白米、小米、雞	肉、蝦仁、高麗菜、洋蔥、胡蘿蔔	雞排、迷迭香料	夫怀时疏	時藏、豆腐		4. 5	2. 1	1.4	2. 5			020	
11/7	五	燕麥飯	打拋豬(煮)	章魚小丸子*2(蒸)		紫菜鮮菇湯(煮)		5. 0	2.5	1.0	2. 5			675	
		白米、燕麥	絞肉、洋蔥、番茄、九層塔、 檸檬汁、大蒜、魚露	銳魚丸、柴魚片	美味時蔬	紫菜、鲜菇									
11/10	1	五穀飯	咖哩雞(煮)	鮮瓜肉片(煮)		內骨茶/湯(煮) 高麗菜、白蘿蔔、軟骨丁、 內骨茶包			2.5	1.2	2. 5			645	
		白米、五穀米	雞丁、馬鈴薯、洋蔥、 紅蘿蔔、咖哩粉	鮮瓜、肉片、香菇	有機時蔬			4.5							
11/11	=	糙米飯	什錦凍腐(煮)	香菇九孔鮑蒸蛋(蒸)	¥ -+ n+ ++	地瓜QQ甜湯(煮)	二線	豆漿 4.5	2.0	1.2	2. 5			683	
		白米、糙米	凍豆腐、大白菜、金針菇	洗選蛋、香菇、九孔鮑	美味時蔬	地瓜、QQ	丑浆		3. 0						
11/12	111	麥片飯	香菇肉燥(煮)	芹香干片(炒)	¥ -+ n+ ++	白菜排骨湯(煮)		4	2.6	1.3	2. 5			620	
		白米、麥片	絞肉、油豆腐、洋蔥、香菇、紅蔥 頭	芹菜、豆干片、紅蘿蔔	美味時蔬	大白菜、軟骨丁									
11/13	四	白醬雞肉筆	管麵(筆管麵+麵料)(煮)	十三香豬排*1(滷)		南瓜濃湯(煮)		5. 0	3. 0	1.1	2. 5	1		775	
		筆管麵、清雜	片、花菜、洋蔥、玉米粒、奶粉	豬排、十三香香料	美味時蔬	南瓜、奶粉	水果								
11/14	五	虱目魚海魚	洋粥(糙米粥+粥料)(煮)	雞柳條*2(炸)	美味時蔬	菜包*1(蒸)				1.3	3			670	
		白米、糙米、	虱目魚柳、洗選蛋、玉米粒、 高麗菜、香菇	雞柳條		菜包		4.5	2.5						
11/17	_	糙米飯	京醬肉片(炒)	家常豆腐(煮)		羅宋湯(煮)		4.5		1.2	2. 5			623	
		白米、糙米	肉片、小黃瓜、甜麵醬	豆腐、黑木耳、紅蘿蔔	有機時蔬	高麗菜、番茄、肉片、馬鈴薯、 大麥仁、芹菜			2. 2						
11/18	=	日式蔬菜咖啡	里飯(糙米飯+咖哩料)(煮)	滷雞腿*1(滷)	美味時蔬	海芽蛋花湯(煮)	鮮奶	5	2	1.3	2. 5		1	795	
		白米、糙米、	洋蔥、馬鈴薯、胡蘿蔔、白蘿蔔	雜腿	火水 可源	乾海芽、洗選蛋	/ XJ		_		Ĺ	L			
11/19	Ξ	紫米飯	堅果玉米炒蛋(炒)	青花炒豆包(炒)	羊吐咕拉	綠豆麥仁湯(煮)		5. 0	2.5	1.0	2. 5			675	
		白米、紫米	堅果、玉米粒、洗選蛋	青花菜、洋蔥、豆包、胡蘿蔔	美味時蔬	綠豆、麥仁、二砂糖									
11/20	四	刈包	香滷豬排(滷)	1/2玉米段(蒸)		鮮瓜麵線湯(煮)	水果	4. 5	0.0	1.2	2. 5	1		668	
		刈包	調理豬排*1	玉米段		鮮瓜、白麵線、大骨、枸杞			2.0						
11/21	五	五穀飯	香酥魚柳條*3(炸)	蔥爆豆干(炒)	美味時蔬	玉米濃湯(煮)		4. 5	2.5	1.1	3			665	
		白米、五穀米	魚柳條	豆干、洋蔥、青蔥	1	玉米粒、洗選蛋、馬鈴薯、胡蘿蔔			<u> </u>	<u> </u>	뉴	lacksquare	뭐		=
11/22	六	白飯	三杯雞(炒)	鄉村小炒(炒)	美味時蔬	竹筍肉絲湯(煮)		4.0	2.6	1.6	2. 5			628	
		白米	無」、示血祛、伴恩、 九層塔、薑	立干、胡蘿蔔、蔥		竹筍、肉絲									
11/24	_	炒板條(粄條+炒料)(炒)		樹子蒸魚(蒸)	有機時蔬	大滷湯(煮)	鮮奶	4. 5	2. 3	1.2	2. 5		1	780	
11/25	11	版條、內絲、豆芽菜、香菇、紅蘿蔔、紅蔥頭		魚片、樹子		豆腐、黑木耳、紅蘿蔔、大白菜					lacksquare		Ц		
		小米飯	咕咾肉柳(炒)	珍珠丸子*2(蒸)	美味時蔬	雙色蘿蔔湯(煮)		4.5	2.6	1.6	2. 5			663	
11/26	111	白米、小米	豬柳、洋蔥、彩椒、鳳梨	珍珠丸子	有機時蔬	白蘿蔔、紅蘿蔔、大骨、芹菜			-	1.2	3		\vdash	655	\blacksquare
		参片飯 白米、麥片	鹹酥雞(炸)	麻婆豆腐(煨)		鮮 蔬 湯(煮) 高麗菜、番茄、鮮菇		4.0	2.8						
11/27	四		粉(米粉+炒料)(炒)	_{豆腐、絞肉} 香酥魚排*1(炸)		味噌豆腐湯(煮)				1.3	3	1		693	\dashv
			香菇、豆芽菜、紅蘿蔔、肉絲	生鮮魚排*1	美味時蔬	豆腐、洋蔥、味噌、柴魚片	水果	4. 5	2.0						
11/28	五	糙米飯	宮保油腐(煮)	鮮瓜炒蛋(炒)	美味時蔬	冬瓜山粉圓(煮)		F ^	0.5	1	2. 5			675	
		白米、糙米	油豆腐、米血丁、油花生、鲜菇	洗選蛋、鮮瓜		冬瓜糖磚、山粉圓		5. 0	2. 5						
			. + 14 1/2 1/200 000 1 1/2	(# 1 660F 00 b mb m) 10	00 +				_						

一. 國中學童營養午餐建議總熱量約700~883大卡;(蛋白質25~30克、脂肪19~28克、醣類96~132克)。醣類及蛋白質每公克提供4大卡熱量,脂肪每公克可提供9 大卡熱量,營養成分計算為平值,熱量及營養素會隨攝取多寡而有所差異,飯以一平碗計,水果以一標準份計。

備註 二. 如遇特殊或不可抗拒之特殊狀況下,可視狀況報請校長核准後,方可變更菜單;不便之處,敬請見諒。

- 三. 過敏原資訊:以上內容含海鮮魚蝦(魚漿製品)、堅果類、奶蛋類、穀物大豆及其製品,如對其過敏請斟酌食用。
- 四. 本菜單使用豬肉、牛肉及其製品,皆為國產在地食材。(目前本校午餐未使用牛肉)