🦇 臺北市私立延平中學 114 年 4 月份菜單 👐

★榮獲行政院衛生署授證食品安全管制 HACCP 優良廠商 (編號 145)

★公司地址:臺北市內湖區新明路 321 巷 10 弄 12 號 電話: 2790-0500

★木公司全面使用非基改豆製品及國產CAS 豬肉







1 - 協)	★本公司全面使用 非基本公司	L改豆製品 及國產	CAS 豬肉		營養	師:張宴瑄 營	養字	<u>?:</u>	010)340) 號	<u></u>
1			主副菜			湯品		全穀 雜糧 (份)	豆魚 蛋肉 (份)	蔬菜 (份)	油脂 (份)	热量 (仟卡)
1	1 –	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			青菜		水果	6. 2	2.5	2.8	3	827
8 - 紫米飯 ***********************************	4 —				青菜			6	3	2	2. 6	812
9 三 香菇油飯 腰果雑丁	1 -	, - , - ,			青菜			6	2. 6	2. 2	3	805
10 四 白飯 洋魔豬排 香菇肉燥 小で生色 有機菜 解育雞湯 点 6 2 2 2 3 1 1 五 競技・	() _	, ,		, ,, ,, ,	青菜		水果	6. 2	2. 5	2.5	3	819
11 五 競米飯 大き 大き 大き 大き 大き 大き 大き 大	0 —				青菜			6. 2	2.5	2. 8	3	827
11 日	10 🛱				有機菜		乳品	6	3	2	2. 6	812
19	1 1 1/2				青菜			6	2.8	2. 2	3	820
16 = 白飯	11		<u> </u>		青菜			6. 2	2. 5	2.5	3	819
16 日報	10 -	- ' '			青菜		水果	6. 2	2. 5	2.5	3	819
17 四 短い放	10 —	•		, , , ,				6	2. 6	2. 2	3	805
18 五	11 1						乳品	6	3	2	2. 6	812
22 - 五穀飯 佛蒙特咖哩 蔬菜鍋貼 X2 金茸豆腐 青菜 帯芽蛋花湯 株 6.2 2.5 2.8 3 2 2 3 2 2 2 2 2 2 2 2 3 2 2 2 2 2 3 2 2 2 2 3 2 2 2 2 3 2 2 2 2 3 2 2 2 2 3 2		0 1/2 /0/						6. 2	2. 5	2.5	3	819
23 = 芝麻飯 ★香酥翅腿 X2 綜合滷味 白蘿蔔、豆干、海布圖 蛋酥白菜 内機 小皮菜 冬瓜排骨湯 6 2.8 2.2 3 2 2 3 2 2 4 四 白飯 奶油雞丁 番茄炒蛋 銀芽三絲 雑肉、馬鈴薯、猪肉図 香烤雞肉卷 開東什錦灣 高麗菜 緑豆、多片湯 6 2.8 2.2 3 2 2 3 2 2 3 2 2 3 2 2 3 2 2 3 2 2 3 2 2 3 2 3 2 3 2 2 3 2 2 3 2 2 3 2 2 3 2 2 3 2 2 3 2 2 3 2 2 3 2 2 3 2 2 3 2 3 2 2 3 2 2 3 2 2 3 2 2 3 2 2 3 2 2 3 2 3 2 2 3 2 2 3 2 2 3 2 3 2 2 3 2 2 3 2 3 2 3 2 3 2 3 2 3 2 3 2 3 2 3 2 3 3 2 3 3 2 3	<u></u>				青菜	NE AL -15 1 1\)		6	3	2	2. 6	812
23 三 之脈版 ★自外型版 X2 如小腿图 白旗 立王下海帶圖 蛋酥 白来 蛋酥 白菜 人 从排胃 湯 6 2.8 2.2 3 1 24 四 白飯 奶油雞丁 番茄炒蛋 銀芽三絲 蘿蔔排胃湯 乳 6 2.6 2.2 3 1 25 五 紫米飯 漫歷来、常業	44				青菜		水果	6. 2	2. 5	2.8	3	827
24 四 日 版	40 —							6	2.8	2. 2	3	820
25 五	4 H						乳品	6	2. 6	2. 2	3	805
29 二 胚芽飯								6	2.8	2. 2	3	820
30 三 機壓米、軽芽 維肉性 甜不辣、洋蔥炒 青花菜、紅蘿蔔炒 片木 味噌、蛋、洋蔥 果 30 三 機壓米、大工 大工 大工 養菇、湯鈴薯、、奶粉 6.2 2.5 2.8 3 2 養菇、馬鈴薯、奶粉 豆蛋製品 魚肉海鮮 豬肉 生鮮食材 調理食品 魚肉類 其他 油炸品	20	7 ' '		' '	青菜			6	2. 6	2. 2	3	805
五昼製品 魚肉海鮮 籍内 集内 生鮮食材 調理食品 魚肉類 其他 油炸品	1 4 J —				青菜		水果	6	3	2	2. 6	812
	00 -	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,			青菜			6. 2	2. 5	2. 8	3	827
0次 0次 8次 12次 20次 3次 0次 5次 2次							,					
	0次 0次	8次 12次	20 次 3 次	3次		0次 5次				2	次	





	日期	星期	主食	主菜1	副菜1	副菜2	青菜	湯品	到品	全穀	豆魚 鼓	油脂 (份)	水果 熱量 (份) (大卡)
	1	-1	白飯	壽喜燒豬肉 ************************************	★炸雞排×1	蘿蔔佃煮	緑色青菜	海芽薑絲湯	水果	6	2.7 2.	2 3	1 873
	2	三蔬食	有機白飯	蔬食燒雞	茄汁肉醬焗洋芋	客家小炒	有機青菜	玉米蛋花湯		6	2.8 2	2.9	0 811
	3	四			\ ± na \ ±	加一儿叔							
	4	£	清明連假不供餐										
國中部	7	1	芝麻飯	梅干扣肉	酸甜雞	彩蔬銀芽	綠色	肉骨茶湯		6	2.9 2	2.7	0 809
	8	11	白飯	咖哩雞	叉燒肉×4	鮮筍什錦	緑色青菜	仙草茶	水果	6	2.7 2	2 3	1 873
	9	М	有機白飯	醬爆豬柳	香滷雞翅×1	大醬豆腐	有機青菜	蘿蔔湯		6	2.8 2	2.9	0 811
	10	四	蕃茄肉醬 義大利麵	★炸雞排 ************************************	地瓜酥餅×1	黄金脆薯×3	有機青菜	玉米濃湯	保久乳	6	2.9 1	3 2.9	1 873
	11	五	薏仁飯	親子雞肉丼	絞肉蒸蛋	木須瓠瓜	有機青菜	小魚味噌湯		6	2.9 1	3	0 820
	14	1	地瓜飯	瓜仔肉燥	滷雞排×1	什錦寬粉	綠色青菜	淮山排骨湯		6	2.9 2	2.7	0 809
	15	11	白飯	蠔油香菇雞	無骨排骨酥×3	關東煮	綠色青菜	大滷湯	水果	6	2.7 2.	2 3	1 873
	16	и	白飯	冰糖豬腳	肉燥滷蛋×1	義式洋芋	綠色青菜	奇亞籽麥茶		6	2.8 2	2.9	0 811
	17	四	什錦炒飯	脆瓜燒雞	焗烤肉醬洋芋	佛跳牆	有機青菜	蕃茄蛋花湯	豆漿	6	2.9 1.	3 2.9	0 813
高中	18	五	五穀飯	燒烤豬排×1	海苔花枝丸×1	毛豆干丁	綠色青菜			6	3 2	2.8	0 821
部	21	1	芝麻飯	三杯雞	鮮肉包×1	海带干絲	綠色青菜	米粉湯		6	2.9 2	2.7	0 809
	22	1	白飯	咖哩豬	香燒翅小腿×1	家常油腐	綠色青菜	紅豆湯	水果	6	2.7 2.	2 3	1 873
	23	lu lu	白飯	京醬肉絲	麥香雞×1	鮮菇高麗	綠色青菜	榨菜肉絲湯		6	2.8 2	2.9	0 811
	24	四	什錦炒米粉	避風塘炒雞	銀絲卷×1	金菇絲瓜	有機青菜	味噌湯	保久乳	6	2.9 1.	3 2.9	1 873
	25	£	雜糧飯	滷豬排×1	五香肉燥	竹筍炒肉絲	綠色	海芽蛋花湯		6	3 2	2.8	0 821
	28	-	白飯	泰式椰奶雞	蒜香肉條	肉絲銀芽	綠色	羅宋湯		6	2.9 2	2.7	0 809
國中部	29	11	白飯	沙茶豬肉	★鹽酥雞×3	麻婆豆腐	綠色青菜	柴魚鮮蔬湯	水果	6	2.7 2.	2 3	1 873
	30	14	有機白飯	香滷雞翅×1	肉絲炒干片	菇燒白菜	綠色青菜	酸辣湯		6	2.8 2	2.9	0 811
			日杰	継翅(王)/城	新冈、豆干/炒	太日米、佐/燈		放豆服、研 丝	-				