



好鮮 營養午餐

新明國中
114年6月 午餐菜單

日期	星期	主食	主菜	副菜	副菜	青菜	湯品	全期加總 卡路里 (kcal)	營養素 供應量 (%)	蛋白質 (%)	碳水 化合物 (%)	脂肪 (%)	热量(大 卡)	營養 指標
6/2	一	香Q白飯	沙茶雞丁	鮮蒲炒肉絲 蒲瓜、肉絲/炒	香菇肉燥 碎干丁、絞肉、香菇/滷	高麗 花椰 蔬菜 紅、白薑黃、芹菜	芹香蘿蔔湯 蘿蔔、芹菜	6.6	2.5	2.4	2.6	—	827	V
6/3	二	黃金小米飯	黑胡椒豬柳	紅蘿蔔炒蛋 雞蛋、紅薑黃/炒	奶香洋芋	有機 蔬菜 洋芋、毛豆/煮	鮮菇竹筍湯 竹筍、香菇	6.4	2.5	2	2.6	—	807	V
6/4	三	香鬆飯	薑汁時蔬肉片	雞茸玉米	豆皮炒四季豆	季節 蔬菜 四季豆、豆皮、紅薑黃/炒	红豆地瓜湯 红豆、地瓜	7	2.5	2	2.7	—	867	V
6/5	四	香Q白飯	瓜仔雞	咖哩肉醬	鮮菇炒小黃瓜	有機 蔬菜 小黃瓜、鴻喜菇、紅薑黃/炒	番茄蛋花湯 高麗菜、番茄、雞蛋	6.4	2.5	2	2.6	—	807	V
6/6	五	紅藜米飯	懷舊豬排	台式炒蛋	芹香小炒	有機 蔬菜 豆干片、芹菜、肉絲/炒	佛手瓜湯 佛手瓜、肉絲	6.4	2.5	2	2.6	—	878	V
6/9	一	芝麻飯	紅燒肉	海山醬黑輪	四季豆炒肉絲	產銷 履歷 蔬菜 海帶芽、肉絲、味噌	味噌海芽湯 海帶芽、肉絲、味噌	6.6	2.5	2.4	2.6	—	827	V
6/10	二	香Q白飯	紅咖哩雞	蘿蔔滷	螞蟻上樹	有機 蔬菜 冬粉、時蔬/煮	番茄豆腐湯 豆腐、番茄	6.4	2.5	2	2.6	—	807	V
6/11	三	滷肉飯	時蔬山藥	田園玉米炒蛋	芹香干絲	季節 蔬菜 白干絲、芹菜/炒	綠豆薏仁湯 綠豆、薏仁	7	2.5	2	2.7	—	867	V
6/12	四	胚芽飯	咖哩魚丁	宗常豆腐	白菜滷	有機 蔬菜 大白菜、香菇、紅薑黃、木耳/煮	蔬菜蛋花湯 高麗菜、紅薑黃、雞蛋	6.4	2.5	2	2.6	—	807	V
6/13	五	蕎麥飯	香烤腿排	泰式打拋肉	海根炒豆干片	有機 蔬菜 豆干片、海帶根/炒	酸菜肉片湯 酸菜、肉片	6.4	2.5	2	2.6	—	878	V
6/16	一	香Q白飯	蜜燒豬	古早味肉燥	絲瓜粉絲	產銷 履歷 蔬菜 高麗菜、蕃茄、洋蔥、肉絲	羅宋湯	6.6	2.5	2.4	2.6	—	827	V
6/17	二	麥片飯	照燒雞	西西里肉醬	蛋酥白菜	有機 蔬菜 大白菜、雞蛋、紅薑黃/煮	脆薯蛋花湯 豆薯、雞蛋	6.4	2.5	2	2.6	—	807	V
6/18	三	肉燥乾麵	四喜豆包	木耳炒竹筍	花枝丸土城瓜	季節 蔬菜 地瓜、花枝丸/炸	芋頭西米露 芋頭、西谷米	7	2.5	2	2.7	—	867	V
6/19	四	紫米飯	香酥雞排	茄汁炒蛋	黑胡椒銀芽	有機 蔬菜 豆芽、肉絲、紅薑黃/炒	味噌蔬菜湯 大白菜、金針菇、味噌	6.4	2.5	2	2.6	—	807	V
6/20	五	香Q白飯	梅干扣肉	蘿蔔肉茸	鮮菇燒豆腐	有機 蔬菜 豆腐、香菇/堆	紫菜蛋花湯 紫菜、雞蛋	6.4	2.5	2	2.6	—	878	V
6/23	一	芝麻飯	香酥魚排	玉米肉燥	針菇四季豆	產銷 履歷 蔬菜 豆芽、竹筍、紅薑黃、木耳、雞蛋	酸辣湯	6.6	2.5	2.4	2.6	—	827	V
6/24	二	香Q白飯	三杯雞	回鍋豆干	脆薯炒肉茸	有機 蔬菜 豆薯、絞肉/炒	竹筍排骨湯 竹筍、排骨	6.4	2.5	2	2.6	—	807	V
6/25	三	紅藜米飯	白菜年糕	時蔬滷味	鮮菇蒸蛋	季節 蔬菜 雞蛋、香菇/蒸	梅汁山粉圓 山粉圓、烏梅汁	7	2.5	2	2.7	豆奶	867	V
6/26	四	香Q白飯	醬燒豬排	大根燒	黃瓜炒肉絲	有機 蔬菜 小黃瓜、肉絲、紅薑黃/炒	冬瓜肉片湯 冬瓜、肉片	6.4	2.5	2	2.6	—	807	V
6/27	五	茄汁義大利麵	韓式醬雞	醬燒蘿蔔糕	蒜味花椰	有機 蔬菜 花椰、紅薑黃/炒	香菇雞湯 雞肉、豆薯、香菇	6.4	2.5	2	2.6	—	878	V
6/30	一	香Q白飯	奶油燉肉	咖哩凍豆腐	鮮炒時蔬	產銷 履歷 蔬菜 高麗菜、肉片、紅薑黃、木耳/炒	客家米粉湯 細米粉、絞肉、香菇	6.6	2.5	2.4	2.6	—	827	V

***食材全面使用非基改黃豆、玉米製品 ***星期一提供產銷履歷蔬菜,星期二、星期四、星期五供應有機蔬菜

**每週三蔬食日

**最後一周蔬食日回饋豆奶

★本廠一律使用「國產生鮮肉品」，產地：台灣。

營養師:王愛惠

電話:03-3701炒155#16