



10月1日(五)	廠商營養師
白飯	
蒜泥白肉	然 美 哲
蜜汁翅腿	王魔婷
沙茶滷味(豆)	營養字第00993
深色蔬菜	
<u> </u>	
込量 792.5 脂肪 26.5	廠商食品技能

WAN POS		熱量 792.5 脂肪 26.5	廠商食品技師		
		醣類 105.5 蛋白質 33			
10月4日(一)	10月5日(二)	10月6日(三)	10月7日(四)	10月8日(五)	A 17 11 65
白飯	糙米飯	肉絲炒飯	紫米飯	白飯	食品技師雲文貞
卡啦雞排(炸)	照燒咕咾肉	鐵路肉排	鴨香煲	石板山豬肉	罢又貝
麻婆豆腐(豆)	鮪魚聰明蛋(海)	烤饅頭(冷)	茶碗蒸	田園腰果	
白菜鑲貢丸(加)	薯餅(炸)(加)	鮮筍肉絲	椒麻酸辣粉	蔥花卷(冷)	
深色蔬菜	淺色蔬菜	深色蔬菜	深色蔬菜	淺色蔬菜	午餐助理
玉米濃湯(芡)	蘿蔔海帶湯	味噌豆腐湯(豆)	筍子排骨湯	鹿港麵線	, ,,,,,
熱量 819.6 脂肪 28	熱量 766.8 脂肪 28	熱量 806.6 脂肪 27	熱量 793 脂肪 27	熱量 771.5 脂肪 23.5	
醣類 108.8 蛋白質 33.4	醣類 108.5 蛋白質 33.4	醣類 107 蛋白質 33.9	醣類 104 蛋白質 33.5	醣類 110.5 蛋白質 29.5	
10月11日(一)	10月12日(二)	10月13日(三)	10月14日(四)	10月15日(五)	
	地瓜飯	肉燥炒麵	胚芽飯	白飯	
****	BBQ烤翅	香酥雞腿(炸)	味噌燒肉	三杯雞	午餐秘書
	南洋咖哩	水餃(冷)	焗烤茄汁粉	壽喜炒蛋	
	香腸(加)	開陽白菜(豆)	燒烤甜不辣(加)	香酥魚排(炸)(海)	
	深色蔬菜	深色蔬菜	淺色蔬菜	深色蔬菜	
ニード /177	刺瓜紅蘿湯	野菇蛋花湯	海帶豆腐湯(豆)	馬鈴薯濃湯(芡)	
水田 1 E 7	熱量 764.5 脂肪 24.5	熱量 777.7 脂肪 24.5	熱量 789.2 脂肪 26	熱量 785.2 脂肪 26	
	融類 107 蛋白質 29	醣類 110.5 蛋白質 28.8		醣類 105.5 蛋白質 32.3	
10月18日(一)	10月19日(二)	10月20日(三)	10月21日(四)	10月22日(五)	學校護理師
白飯	五穀飯	三色炒飯	<u></u>	白飯	
花生滷肉	鐵路排骨		咖哩燴肉	香酥雞腿	
韓式部隊鍋(醃)(豆)	瓜仔肉燥(醃)	牛角包(冷)	木須洋蔥炒蛋	茶葉蛋	
柳葉魚(炸)(加)(海)	香菇蒸蛋	高麗菜培根	茄汁熱狗(加)	螞蟻上樹	
淺色蔬菜	深色蔬菜	深色蔬菜	淺色蔬菜	深色蔬菜	
味噌豆腐湯(豆)	省絲蘿蔔三絲湯	冬瓜排骨湯	冬粉肉絲湯	紫菜豆腐湯(豆)	主任
熱量 797.5 脂肪 27.5	数量 764.3 脂肪 25.5	数量 805 脂肪 27	数量 810.6 脂肪 27	熱量 813.9 脂肪 27.5	<u> </u>
		融類 108.5 蛋白質 32	融類 108.5 蛋白質 33.4	融類 107 蛋白質 34.6	
10月25日(一)	10月26日(二)	10月27日(三)	10月28日(四)	10月29日(五)	
<u>10万23日()</u> 白飯	<u>地瓜飯</u>	黑胡椒鐵板麵	洋薏仁飯	<u>10月29日(五)</u> 白飯	
ーロ版 京醬燒肉	蒜泥白肉	椒鹽炸雞(炸)	子息仁啟 米血炒鴨	一	
夜市米血糕		紅油抄手(冷)	水血炒暢 義式焗烤	韓國辣炒年糕(醃)	
	酸菜滷味(豆)(醃)				1. 技技
番茄炒蛋(豆)	港式公仔麵	鮮蔬炒花枝(海)	鱿魚丸(加)	卡滋雙薯(炸)(加)	
淺色蔬菜	深色蔬菜	淺色蔬菜	深色蔬菜	深色蔬菜	
蘿蔔玉米湯 	刺瓜排骨湯 数量 794.4 脂肪 26	洋芋海結湯 熱量 779.7 脂肪 26.5	味噌豆腐湯(豆)	<u>冬瓜排骨湯</u> 執量 774 2 脂肪 25	
			熱量 810.1 脂肪 26.5	//// <u></u>	
醣類 110.5 蛋白質 28.1	醣類 107.5 蛋白質 32.6	醣類 104.5 蛋白質 30.8	醣類 110 蛋白質 32.9	醣類 107.5 蛋白質 29.8	

※本菜單餐點使用之豬肉原產地為臺灣

※供應學校:鹿港國中