

## 114年3月

本店豬原料

## 福和國中

號◎服務專鍊:(02)2996-9305 ◎E-mail:kh9305@gmail.com \*全面使用非基改食材,使用 3 章 10 魏镫食材态原则\* ◎管暑師:劉芸瑄(營養字第 0091/ ★ 炸 翅小腿 X1 福菜燒魚 脆炒雙芽 薏仁雞湯 白飯 青芷 3 + 地瓜拼盤 翅小腿 X1. 地瓜-炸 魚肉.竹筍.梅乾菜-燒 醬烤雞 排 X1 胚芽飯 番 蒜香高麗 結菜排骨湯 蒸 4 = 高麗菜. 木耳. 蒜-炒 雞蛋. 玉米-茲 白米. 胚芽 雞排 X1-烤 結頭菜. 湯排 鹹香 豬肉 鐵路豬排 XI 枸杞鮮瓜 番茄雞湯 5 **三** 麥克雞塊X2 蛋炒飯 豬排 X1-滷 番茄.雞肉.白蘿蔔 ◆黃燜雞 葉蛋 X1 拌炒海絲 ●小魚味噌湯 小米飯 6 四 白米. 小米 豆腐. 小魚乾. 洋蔥 雞肉. 洋芋. 彩椒-燒 帶殼雞蛋 X1-滷 海带絲. 芹菜-炒 白飯 香堡排 X1 燴三鮮 ●干絲條豆 麵線羹 7 五 香雞堡排 X1-烤 肉片. 竹筍. 魷魚. 鳥蛋-燴 糙米飯 咖哩雞 地 瓜 椪 X2 ●蔬燒白菜 酸菜肉絲湯 100%果汁 10 -酸菜.豬肉.榨菜 昆布雞湯 炸豬排 X1 安東年糕雞 高麗粉絲 白飯 11 = 奶香 青醬 香滷雞翅 X1 彩蔬花椰 玉米濃湯 12 三 義大利麵 草莓布丁球 X2 麵 绞肉 玉米 草莓布丁球 X2-烤 花椰菜. 彩椒-炒 三節雞翅 X1-滷 玉米, 紅蘿蔔, 雞蛋 白飯 甜蔥咕咾肉 \*杏仁玉米炒蛋 味噌結菜燒 ●關東煮湯 13 四 豬肉,洋蔥,鳳梨-燒 ◆泡菜鮮魚 藜麥飯 肉燥三角腐 杏菇炒筍 羅宋湯 14 ₹ 可可夾心 — 竹笥.杏鮑菇.紅蘿蔔-炒 白米. 白藜麥 油豆腐. 絞肉. 木耳-燒 ◆白醬雙芋燒豬 ▶▲韓式部隊鍋 魚香季豆 ●味噌大醬湯 白飯 17 豬肉.洋芋.芋頭-燒 起司燒. 豆皮. 大白菜. 寬粉-煮 季豆. 紅蘿蔔-炒 豆腐. 鮑菇. 肉絲 白米 炸 叉燒肉 X3 燕麥飯 ◆番茄雞 海根蔬炒 青蔥蛋花湯 18 = 雞肉. 番茄. 洋蔥-燒 豬肉條 X3-炸 海帶根. 芹菜-炒 白蘿蔔.雞蛋.蔥 白米. 燕麥 \*櫻花蝦 魷魚丸 X2 燒魚排 X1 銀條蕈絲 筍香排骨湯 肉絲 油 飯 ●酸辣湯 普羅旺斯燉肉 \*雜糧飯 烤雞肉捲 XI 木須高麗 20 四 白米. 雜糧米 豬肉. 白蘿蔔. 青豆. 普羅旺斯香草-煮 高麗菜. 木耳. 枸杞-炒 雞肉捲 X1-烤 豆腐. 金針菇. 雞蛋 白飯 鐵板洋蔥 奶香南瓜蛋 ●油片燒瓜 金針湯 21 五 麥片飯 豬 肉 酥 X3 番茄蛋花湯 ◆\*麻油魚丁 玉米彩丁 24 白飯 ◆香草咖哩豬 糖醋醬鴿蛋XI ●豆皮白菜 ●海芽味噌湯 25 豬肉. 洋芋. 紅蘿蔔. 香草-煮 大白菜. 豆皮. 香菇-煮 白米 鴿蛋.洋蔥.絞肉.彩椒-煮 豆腐.海芽 波隆那 ▲ 蘋果酥搽 X1 無骨 雞 排 X1 \*蝦皮高麗 西式濃湯 26 三 茄汁 肉醬麵 麵. 絞肉. 玉米 無骨雞排 X1-燒 高麗菜. 蝦皮-炒 南瓜. 紅蘿蔔. 雞蛋 洋蔥炒蛋 墨西哥燉肉 蒜味海帶 糯米雞湯 白飯 27 四 豬肉. 白蘿蔔-燉 \*五穀飯 照燒醬雞翅 XI 玉筍花椰 ●八寶肉醬 鮮瓜排骨湯 豆奶 28 ₹ 雞 柳 條 X2 \*◆花生豬腳 ▲時瓜蒟蒻 結菜雞湯 白飯 31