嘉義市民族國民小學 114 年 02 月份午餐菜單(葷)(本校一律使用國產豬、牛肉食材)

	新我中区级国际行子 III 1 00 万 10 1 10 1 10 1 10 1 10 1 10					
星期	主食	主菜	副菜	青菜	湯	其他
- (白米飯	泰式打拋豬	香菇蒸蛋	炒大白菜	味噌湯	水果
		瘦絞肉、蕃茄、洋蔥、九層塔、檸檬汁、魚露	洗選蛋、鮮香菇絲、紅蘿蔔末	大白菜、薑絲、乾木耳	豆腐、洋蔥、海帶芽、味噌、青蔥珠、小魚乾	
=	白醬雞肉野菇燉飯	蒸蔥肉餡餅		炒油菜	海芽蛋花湯	鮮奶
	清難胸內、鮮香菇、洋蔥、玉米粒、紅蘿蔔、玉米濃湯粉、 鮮奶油、鮮奶	蒽肉餡餅		油菜、蒜末	洗選蛋、海帶芽、薑絲、大骨	
	白米飯	蒲燒鯛	青花炒雞柳	炒葉萵苣	刺瓜魚丸湯	· 水果 - 水果 -
Щ		蒲燒鯛、熟白芝麻	青花椰菜、雞柳、白精靈、紅蘿蔔片、蒜末	葉萵苣、薑絲	刺瓜片、小魚丸、芹菜珠、龍骨排	
Ŧ	胚芽飯	蜜汁雞丁	麻婆豆腐	炒蚵白菜	綠豆雙圓湯	鮮奶
_		骨腿丁、杏鲍菇、熟白芝麻、麥芽糖、蒜泥	豆腐、瘦絞肉、玉米粒、紅蘿蔔、不辣豆辮醬、番茄	蚵白菜、蒜末	綠豆、地瓜圓、芋圓	
_	小米飯	紅燒肉	黄金玉米炒蛋	炒高麗菜	冬菜蛋花湯	. 鮮奶
		肉丁、洋蔥、紅蘿蔔、白蘿蔔、牛肉滷包	洗選蛋、玉米粒、紅蘿蔔	高麗菜、蒜末、紅蘿蔔	冬菜、洗選蛋、小白菜、雞骨	
	白米飯	三杯雞	肉燥冬粉	炒青梗白菜	四神湯	_ 豆漿、水果
_		骨腿丁、杏鮑菇、薑片、蒜仁、麻油	瘦絞肉、冬粉、高麗菜、紅蘿蔔、乾木耳	青梗白菜、薑絲	白蘿蔔、薏仁、龍骨排、薑片、四神湯湯包、枸杞	
=	麻醬麵	油腐燒鴿蛋		炒油菜	結球排骨湯	
_	瘦絞肉、豆干、杏鮑菇、洋蔥、蒜末、陽春麵、芝麻醬、花 生醬	鴿蛋、油豆腐、滷包		油菜、蒜末	大頭菜、龍骨排、芹菜珠	
70	白米飯	香酥魚丁	焗烤茄汁馬鈴薯	炒蚵白菜	紅棗雞湯	水果
		水鯊魚丁、薑末	瘦絞肉、馬鈴薯、紅蘿蔔、洋蔥、蕃茄糊、乳酪絲	蚵白菜、薑絲	白蘿蔔、紅蘿蔔、骨腿丁、薑片、紅棗	
_	五穀飯	糖醋雞丁	刺瓜肉片	炒葉萵苣	冬瓜仙草凍	鮮奶
五		骨腿丁、洋蔥片、彩椒片、蒜末	刺瓜、肉片、紅蘿蔔、乾木耳、袖珍菇、蒜末、鳥蛋	葉萵苣、蒜末	冬瓜磚、仙草凍	
_	糙米飯	高昇排骨	白花炒鮮蔬	炒油菜	玉米排骨湯	鮮奶
		肉丁、小肉排骨、熟白芝麻	白花椰菜、肉片、乾木耳、紅蘿蔔、蒜末	油菜、薑絲	玉米、龍骨排、紅蘿蔔、芹菜珠	
_	白米飯	肉燥虱目魚	蕃茄炒蛋	炒青梗白菜	當歸麵線湯	豆漿、水果
-		虱目魚柳、瘦絞肉、金針菇、洋蔥、油蔥酥、蒜頭酥	蕃茄、青蔥珠、洗選蛋、蕃茄醬	青梗白菜、蒜末	紅麵線、清雞胸肉、高麗菜、當歸滷包	
=	肉絲蛋炒飯	海帶豆干		炒高麗菜	刺瓜排骨湯	鮮奶
=	內絲、洗選蛋、紅蘿蔔、洋蔥、玉米粒、蒜末、黑胡椒	海帶片、豆干、滷包、鸽蛋		高麗菜、薑絲、紅蘿蔔	刺瓜、龍骨排、芹菜珠	
TITO .	白米飯	宮保雞丁	白菜燉豆腐	炒蚵白菜	紫菜蛋花湯	水果
四		骨腿丁、小黄瓜、油花生、紅蘿蔔、洋蔥	豆腐、大白菜、角螺、肉片、蝦米、薑絲		洗選蛋、紫菜、雞骨	
		二 白醬雞內野菇燉飯 清雞胸肉、鮮香菇、洋蔥、玉米粒、紅蘿蔔、玉米濃湯粉、 鮮奶油、鲜奶 五米飯 五 胚芽飯 一 白米飯 二 白米飯 二 白米飯 五 五穀飯 五 五穀飯 二 白米飯 五 五穀飯 二 白米飯 二 白米飯 二 白米飯 二 白米飯 一 白米飯 一 白米飯 一 白米飯 一 白米飯 内絲、洗燙蛋、紅蘿蔔、洋蔥、玉米粒、蒜木、黑胡椒	星期 主食 生菜 二 白米飯 養式打拋豬 皮板肉子菇椒飯 蒸蔥肉餡餅 水塊物質、外毒柱、下房、工井油、水井湖、工井温清粉、料料的、料料的、料料的 湯丸鍋網 石米飯 食汁雞丁 水水飯 有幾年、於白芝麻、麥芽鈴、科尼 一 小米飯 一 白米飯 一 白米飯 一 白米飯 一 白米飯 一 白米飯 一 白米飯 五穀飯 本蘇縣 、		五次	

^{*}本菜單含有甲殼類、魚類、堅果類、芝麻、花生、牛奶、蛋、含麩質之穀物、大豆、使用亞硫酸鹽類等及其製品。不適合對其過敏體質者食用。