



津味優質午餐

信義國小幼兒園

113年5月菜單

日期	星期	主食	美味主菜	美味副菜		青菜	湯品	全蛋 每份 (個)	豆漿 每份 (份)	肉類 每份 (g)	蔬菜 每份 (g)	水果 每份 (g)	點心 每份 (個)
1	三	蕎麥米飯	大阪炸豬排 C豬肉/炸	紅燒洋芋 Q洋蔥.Q馬鈴薯.Q紅蘿蔔/煮	香滷白菜 Q香菇.Q大白菜.非基改豆皮/炒	季節蔬菜	菇菇海芽湯 Q金針菇.乾海帶芽	5.3	2.5	2.1	2.7		7.3
2	四	麥片Q飯	日式親子丼 C雞肉/燒	鮮菇高麗 Q香菇.Q高麗菜/炒	滑嫩蒸蛋 Q雞蛋.Q紅蘿蔔.青蔥/蒸	有機蔬菜	港式酸辣湯 Q雞蛋.Q紅蘿蔔.非基改薄豆腐	5.1	2.6	2.2	2.5		7.2
3	五	白飯	義式米蘭燉肉 C豬肉/燉	白菜獅子頭 C獅子頭.Q大白菜/燒	開陽扁蒲 Q蒲瓜/炒	有機蔬菜	三絲蛋花湯 筍絲.Q紅蘿蔔.Q木耳.Q雞蛋	5.4	2.5	2.1	2.6		7.3
6	一	白飯	照燒洋芋雞 C雞肉/燒	玉米毛豆 Q非基改玉米粒.T毛豆.Q紅蘿蔔/煮	冬瓜油腐 Q冬瓜.非基改油豆腐/煮	產銷履歷蔬菜	榨菜鮮肉湯 榨菜.C豬肉	5.3	2.7	2.2	2.6		7.4
7	二	鍋燒烏龍麵	御膳香酥魚排 C油甘魚/炸	番茄炒蛋 Q番茄.Q雞蛋/炒	肉茸花椰 C豬肉.C花椰菜.Q紅蘿蔔/炒	有機蔬菜	九份芋圓地瓜 T地瓜.芋圓	5.1	2.6	2.3	2.7		7.3
8	三	白飯	檸檬雞翅 C雞肉/燒	金菇燴豆干 Q金針菇.非基改豆干/炒	和風白玉煮 Q白蘿蔔.Q紅蘿蔔.C豬肉/煮	季節蔬菜	田園蔬菜湯 Q秀珍菇.Q高麗菜.C豬肉	5	2.6	2.2	2.6		7.1
9	四	胚芽米飯	鐵板豚肉煲 C豬肉/煮	敏豆甜不辣 T敏豆.Q甜不辣/炒	彩椒大瓜 Q彩椒.Q大黃瓜/炒	有機蔬菜	日式味噌湯 非基改豆腐.味噌	5.1	2.5	2.3	2.6		7.1
10	五	小米蒸飯	塔香三杯雞 C雞肉.九層塔/燒	炭烤地瓜 T地瓜/烤	總匯豆薯 Q豆薯.Q香菇.C豬肉/煮	有機蔬菜	玉米濃湯 Q非基改玉米.Q雞蛋	5.2	2.5	2.2	2.5		7.1
13	一	海苔香鬆飯 (蔬食日)	鮮味豆腐 非基改豆腐.Q紅蘿蔔.Q木耳/煮	彩椒山藥 Q彩椒.Q山藥/炒	蛋酥芽菜 Q綠豆芽.Q雞蛋/炒	產銷履歷蔬菜	酸菜白肉湯 酸菜.C豬肉	5	2.6	2.2	2.6		7.1
14	二	招牌炒麵	番茄洋芋雞 C雞肉.Q番茄.Q洋芋/煮	飄香鮮肉包 C鮮肉包/蒸	紅絲滑蛋 Q紅蘿蔔.Q雞蛋/炒	有機蔬菜	綠豆地瓜圓 綠豆.地瓜圓	5.1	2.5	2.1	2.7	豆奶	7.1
15	三	白飯	卡拉雞腿堡 C雞肉/炸	傳奇部隊鍋 素肚.Q杏鮑菇.Q黑輪/煮	佛跳牆 Q大白菜.Q紅蘿蔔.Q芋頭/煮	季節蔬菜	雙菇蔬菜湯 Q金針菇.Q秀珍菇.Q雞蛋	5.2	2.5	2.2	2.5		7.1
16	四	五穀米飯	麻油豚肉 C豬肉/煮	蜜汁黑豆干 非基改黑豆干/燒	蘿蔔麵輪 Q白蘿蔔.麵輪/煮	有機蔬菜	肉羹蛋花湯 C肉羹.Q雞蛋	5.1	2.6	2.2	2.6		7.2
17	五	蕎麥白飯	花菇燒雞 Q香菇.C雞肉.Q豆薯/燒	黃金乳酪蛋 Q雞蛋.Q非基改玉米/炒	培根甘藍 Q高麗菜.C培根/炒	有機蔬菜	南洋肉骨茶 Q冬瓜.肉骨茶包	5	2.7	2.3	2.5		7.2
20	一	白飯	迷迭香魚 C魚肉/燒	醋溜海根 海帶根.Q紅蘿蔔/炒	泰式打拋肉 C豬肉.番茄.九層塔/炒	產銷履歷蔬菜	健康藥膳湯 Q白蘿蔔.C豬肉.當歸	5.2	2.6	2.2	2.5		7.2
21	二	茄汁 鐵板麵	香酥脆皮雞腿 C雞肉/炸	黃瓜什錦 C豬肉.Q大黃瓜.Q香菇/炒	眷村滷味 Q白蘿蔔.C貢丸/滷	有機蔬菜	芋頭西米露 Q芋頭.西谷米	5.2	2.5	2.2	2.6		7.2
22	三	白飯	蘑菇醬燉肉 C豬肉/燉	梅菜油腐 梅乾菜.非基改油豆腐/滷	鮮菇結頭菜 Q香菇.Q結頭菜/炒	季節蔬菜	紫菜蛋花湯 紫菜.Q雞蛋	5	2.6	2.3	2.5		7.1
23	四	芝麻白飯	麻香薑母鴨 C鴨肉/煮	布丁茶碗蒸 Q雞蛋/蒸	極品白菜滷 Q大白菜.Q紅蘿蔔/滷	有機蔬菜	竹筍肉絲湯 竹筍.C豬肉	5.2	2.7	2.2	2.5		7.3
24	五	小薏仁飯	蜜汁雞排 C雞肉/燒	蔬菜水晶煲 Q高麗菜.Q紅蘿蔔.冬粉/炒	冬瓜麵筋 Q冬瓜.麵筋/炒	有機蔬菜	貴族濃湯 Q非基改玉米粒.Q雞蛋	5.4	2.5	2.1	2.7		7.4
27	一	白飯	日式鮑菇燉肉 C豬肉.Q杏鮑菇/燉	一品滷味燙 非基改凍豆腐.Q金針菇/滷	京都章魚燒 C魷魚丸.Q大白菜/燒	產銷履歷蔬菜	番茄蛋花湯 Q番茄.Q雞蛋	5.1	2.6	2.1	2.6		7.2
28	二	胚芽米飯	卡滋雞米花 C雞肉/炸	芹香海絲 海帶絲.Q芹菜/炒	菇菇扁蒲 Q扁蒲.Q香菇/炒	有機蔬菜	紅豆薏仁湯 T紅豆.小薏仁	5.3	2.5	2.2	2.7		7.3
29	三	海苔香鬆飯	糖醋醬佐豬排 C豬肉/燒	蒜香花椰 C花椰菜.蒜/炒	關東小火鍋 Q白蘿蔔.Q紅蘿蔔.C豬肉/煮	季節蔬菜	總匯時蔬湯 C豬肉.Q金針菇	5.2	2.5	2.3	2.6		7.2
30	四	小米香飯	鍋燒魚塊 C魚肉/燒	香蔥菜脯蛋 Q雞蛋.菜脯.蔥/炒	芽菜豆皮絲 Q綠豆芽.非基改豆皮絲/炒	有機蔬菜	柴魚味噌湯 柴魚.非基改豆腐	5.1	2.6	2.1	2.5		7.1
31	五	麥片Q飯	京醬肉絲 C豬肉/燒	乳酪玉米 Q非基改玉米粒.Q紅蘿蔔/炒	回鍋高麗 Q高麗菜.C豬肉/炒	有機蔬菜	南瓜濃湯 Q南瓜.Q洋蔥	5.3	2.5	2.1	2.5		7.2

★本廠食材來源一律使用「國產豬肉」，產地：台灣。

◎全面使用非基因改造黃豆製品及玉米。

▽每週一供應產銷履歷蔬菜、每週二、四、五供應有機蔬菜。

◆注意：甲殼類、芒果、花生、奶類、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類及其製品為食品過敏原，不適合對其過敏體質者食用。

●產銷履歷蔬菜與有機蔬菜以桃園市農會所提供的深色蔬菜為主。

津味企業有限公司 HACCP優良廠商

地址：桃園市大溪區新光東路61巷20弄6號

服務電話：03-3881534

營養師：李怡宜 營養字第10867號