

國琳團膳

110年3月菜單

龍山國小

提供3章1Q及非基改食材

日期	星期	主食	主菜	副菜	青菜	全穀雜糧類(份)	豆魚肉蛋類(份)	蔬菜類(份)	油脂類(份)	熱量
3/1	一			和平紀念日 連假						
3/2	二	白飯	香菇冬瓜 香菇、冬瓜、蒸	紅燒麵輪 麵輪、燒	素炒三絲 大白菜、紅k絲、木耳絲、青菜絲、炒	有機蔬菜 5.3	2.4	2	2.4	709
3/4	四	糙米飯	麻婆豆腐 豆腐、燴	田園三色 三色豆、玉米、炒	木耳雙絲 蔬菜、木耳、炒	有機蔬菜 5.4	2.5	2	2.4	724
3/5	五	白飯	煎餃 素素餃子、煎	紅燒百頁 百頁、燒	蕃茄玉米 蕃茄、玉米、燴	有機蔬菜 5.4	2.5	2	2.4	724
3/8	一	小米飯	蠔油素雞 素雞、炒	咖哩洋芋 咖哩、馬鈴薯、煮	彩繪青菜 甜椒、蔬菜、炒	產銷履歷 5.3	2.5	2	2.3	712
3/9	二	白飯	炸黃金香菇 香菇、炸	涼拌素雞 素雞者後涼拌	香菇青菜 香菇、青菜、炒	有機蔬菜 5.5	2.5	2	2.3	726
3/11	四	紫米飯	醋溜黑豆干 黑豆干、醋溜	芋頭大白 芋頭丁、大白菜、炒	燴三鮮 素花枝、素豬肝、香菇、燴	有機蔬菜 5.3	2.4	2	2.5	714
3/12	五	白飯	紅燒豆包 豆包、燒	三色玉米 玉米、三色豆、炒	燴佛跳牆 大白菜、紅k絲、木耳絲、青菜絲、燴	有機蔬菜 5.2	2.4	2	2.4	702
3/15	一	白飯	芝麻麵腸 麵腸、芝麻、炒	香菜涼拌木耳絲 香菜、木耳絲、煮後涼拌	紅仁高麗 紅蘿蔔、高麗菜、炒	產銷履歷 5.3	2.4	2	2.4	709
3/16	二	黑芝麻飯	醬燒小瓜 小瓜、炒	素瓜仔肉 素瓜仔肉、炒	清炒豆芽菜 豆芽菜、炒	有機蔬菜 5.4	2.4	2	2.4	716
3/18	四	薏仁飯	魯三角豆腐 三角豆腐、魯	南洋咖哩 咖哩、洋芋、煮	香瓜什菇 大瓜、菇類、炒	有機蔬菜 5.3	2.4	2	2.3	705
3/19	五	白飯	蠔油素雞 素雞、魯	枸杞馬鈴薯 枸杞、馬鈴薯、煮	香菇青菜 香菇、青菜、炒	有機蔬菜 5.2	2.4	2	2.3	698
3/22	一	白飯	芝麻麵腸 芝麻、麵腸、炒	糖醋芋頭 芋頭丁糖醋	紅燒茄子 茄子、燒	產銷履歷 5.4	2.4	2	2.4	716
3/23	二	麥片飯	香菇素菜 香菇、素菜、拌	炒香菇菜脯 香菇、菜脯、炒	什錦木耳 紅蘿蔔、木耳、炒	有機蔬菜 5.3	2.4	2	2.4	709
3/25	四	白飯	魯海帶串 海帶串、魯	清炒高麗菜 高麗菜、炒	花生豆泡 花生、豆泡、煮	有機蔬菜 5.3	2.4	2	2.3	705
3/26	五	地瓜飯	養生烤麩 烤麩、炒	開陽銀芽 豆芽菜、炒	薑絲炒南瓜 南瓜、薑、炒	有機蔬菜 5.4	2.4	2	2.3	712
3/29	一	糙米飯	煎餃 素素餃子、煎	紅燒海帶結 海帶結、燒	蕃茄豆腐玉米 蕃茄、豆腐、玉米、燴	產銷履歷 5.3	2.4	2	2.4	709
3/30	二	白飯	蠔油素雞 素雞、炒	芋香三色 芋頭、玉米粒、紅蘿蔔、炒	薯餅 薯餅、炸	有機蔬菜 5.3	2.4	2	2.4	709

*本菜單中含有過敏原物質(例:海鮮類、雞蛋、乳製品、堅果類等), 請注意食用

營養師 李景惠