

勝騏4月 興大附農 午餐菜單

假期愉快

日期	4月1日 (一)		4月2日 (二)		4月3日 (三)					
主食	白米飯(蒸)	白米	白米飯(蒸)	白米	白米飯(蒸)	白米				
主菜	三椒香豬排(烤)	肉排	糖醋魚片(煮)	水沙魚片 紅蘿蔔 洋葱 甜椒	塔香鹽酥雞(炸)	全胸丁 九層塔				
副菜1	什錦扁蒲(煮)	肉片 蒲瓜 紅蘿蔔 木耳	豆瓣干片(煮)	青椒 豆干 紅蘿蔔 鴻喜菇	秀菇玉筍(煮)	秀珍菇 玉米筍 紅蘿蔔 秀珍菇				
副菜2	茶葉蛋(滷)	水煮蛋 茶葉滷包	泡菜年糕(煮)	年糕 泡菜 烏蛋 大白菜 木耳 紅蘿蔔	日式章魚燒(烤)	青蔥 魷魚丸 美乃滋				
青菜	產銷小刈(煮)	產銷小刈	有機小松葉(煮)	有機小松葉	產銷青江菜(煮)	產銷青江菜				
湯品	什錦米粉湯(煮)	香菇 冬粉 木耳 紅蘿蔔 台芹 肉絲	紅棗燉雞湯(煮)	紅棗 薑片 骨腿丁 秀珍菇	仙草QQ奶茶(煮)	QQ脆圓 奶粉 紅茶 仙草濃縮液				
熱量	809.4	25.6	809.4	25.6	809.4	25.6				
鹽量	116	27	116	27	116	27				
日期	4月8日 (一)		4月9日 (二)		4月10日 (三)		4月11日 (四)		4月12日 (五)	
主食	白米飯(蒸)	白米	白米飯(蒸)	白米	日式烏龍麵(炒)	紅蘿蔔 洋葱 小烏龍 高麗菜 香菇 肉絲	白米飯(蒸)	白米	糙米飯(蒸)	米 糙米粒
主菜	港式叉燒(烤)	赤肉條	芝麻烤雞腿(烤)	棒腿 熟白芝麻粒	黃金海苔腿肉排(炸)	雞腿排 海苔粉	蔥燒魚片(烤)	水沙魚片 木耳 紅蘿蔔 青蔥	酥炸黃金豬排(炸)	肉排
副菜1	番茄炒蛋(炒)	番茄 雞蛋	海結蘿蔔燒(煮)	紅蘿蔔 白蘿蔔 香菇 魷魚腿 角螺 海帶結	養生藥膳菇(煮)	杏鮑菇 薑片 紅棗 凍豆腐 紅蘿蔔	咖哩粉絲煲(煮)	高麗菜 冬粉 紅蘿蔔 木耳	什錦大瓜鳥蛋(煮)	鳥蛋 大黃瓜 木耳 紅蘿蔔
副菜2	宮保高麗菜(炒)	高麗菜 肉絲 辣椒 油花生	印度爪哇咖哩(煮)	洋芋 紅蘿蔔 青豆仁 番茄	牛奶可頌(烤)	牛奶可頌	玉米炒蛋(炒)	玉米 雞蛋 木耳 紅蘿蔔	南瓜滑蛋(煮)	南瓜 雞蛋
青菜	產銷A菜(煮)	產銷A菜	有機黑葉白菜(煮)	有機黑葉白菜	雙色花椰(煮)	肉片 紅蘿蔔 白花椰 青花椰	有機青松葉(煮)	有機青松葉	有機皺葉白菜(煮)	有機皺葉白菜
湯品	味噌豆腐湯(煮)	薄豆腐 乾海芽	金針肉絲湯(煮)	乾金針 肉絲	珍珠奶茶(煮)	粉圓 紅茶茶包	蘿蔔排骨湯(煮)	白蘿蔔 紅蘿蔔 骨腿丁	九尾雞湯(煮)	冬瓜 紅蘿蔔 薑絲 骨腿丁
熱量	809.4	25.6	809.4	25.6	809.4	25.6	809.4	25.6	809.4	25.6
鹽量	116	27	116	27	116	27	116	27	116	27
日期	4月15日 (一)		4月16日 (二)		4月17日 (三)		4月18日 (四)		4月19日 (五)	
主食	白米飯(蒸)	白米	白米飯(蒸)	白米	白米飯(蒸)	白米	白米飯(蒸)	白米	紫米飯(蒸)	白米 紫米
主菜	紅燒魚片(烤)	水沙魚片 紅蘿蔔 青蔥 木耳	薑汁雞腿(滷)	棒腿 洋葱 青蔥 薑汁	糖醋雞丁(煮)	全胸丁 甜椒 洋葱	蔥爆烤鴨(烤)	青蔥 木耳 洋葱 烤鴨	羅勒酥炸雞翅(炸)	三節翅 羅勒粉
副菜1	糖醋豆包(煮)	豆包 甜椒 紅蘿蔔 洋葱	茶香豆干(煮)	豆干 小小姑 紅蘿蔔 純紅茶	番茄炒蛋(炒)	番茄 雞蛋	蒟蒻咖哩(煮)	洋芋 紅蘿蔔 蒟蒻版 香菇	蒜蓉酥腐(煮)	薄豆腐 蒜泥 青蔥
副菜2	白菜燴什錦(煮)	木耳 大白菜 芋頭角 紅蘿蔔 香菇	豆瓣筍筍(煮)	毛豆仁 筍筍段 木耳 紅蘿蔔	塔香杏鮑菇(煮)	絞肉 九層塔 素雞 杏鮑菇	日月潭阿婆鐵蛋(滷)	水煮蛋 香菇 豆輪 海帶結	香鬆蒸蛋(蒸)	素肉鬆 雞蛋
青菜	菠菜(煮)	菠菜	有機青江菜(煮)	有機青江菜	產銷大陸妹(煮)	產銷大陸妹	有機小松葉(煮)	有機小松葉	有機黑葉白菜(煮)	有機黑葉白菜
湯品	薑絲冬瓜湯(煮)	冬瓜 薑絲 玉米段	大瓜魚丸湯(煮)	大黃瓜 魚丸	檸檬山粉圓(煮)	山粉圓 檸檬汁	肉骨茶湯(煮)	白蘿蔔 紅蘿蔔 龍骨丁	大滷湯(煮)	肉羹 大白菜 紅蘿蔔 木耳 雞蛋
熱量	809.4	25.6	809.4	25.6	809.4	25.6	809.4	25.6	809.4	25.6
鹽量	116	27	116	27	116	27	116	27	116	27
日期	4月22日 (一)		4月23日 (二)		4月24日 (三)		4月25日 (四)		4月26日 (五)	
主食	白米飯(蒸)	白米	白米飯(蒸)	白米	番茄肉醬義大利麵(煮)	洋葱 小烏龍 絞肉 三色豆	白米飯(蒸)	白米	五穀飯(蒸)	白米 五穀米
主菜	筍乾控肉(煮)	肉角 筍干 朴菜絲	三杯魚片(煮)	九層塔 青蔥 水沙魚片	卡滋雞腿(炸)	棒腿	照燒豬排(煮)	肉排	南洋咖哩豬肉(炸)	肉角 軟骨丁 洋芋 紅蘿蔔
副菜1	百里香洋芋(煮)	洋芋 紅蘿蔔 毛豆仁	宮保黑干(滷)	豆干 秀珍菇 紅蘿蔔 小黃瓜 油花生	大亨堡麵包(烤)	大亨堡麵包	和風玉米雞(煮)	全胸丁 玉米 青豆仁 紅蘿蔔	麻婆豆腐(煮)	絞肉 青蔥 青豆仁 薄豆腐
副菜2	義式虎皮蛋(煮)	番茄 玉米 水煮蛋	玉筍炒肉(炒)	紅蘿蔔 筍筍 肉片 木耳	蒟蒻花椰(煮)	青花菜 白花菜 蒟蒻版 紅蘿蔔	日式關東煮(煮)	玉米 豆干 紅蘿蔔 水晶餃	洋葱炒蛋(炒)	洋葱 雞蛋 紅蘿蔔 木耳
青菜	有機青松葉(煮)	有機青松葉	高麗菜(炒)	高麗菜 紅蘿蔔 木耳	產銷莧菜(煮)	莧菜	有機皺葉白菜(煮)	有機皺葉白菜	有機青江菜(煮)	有機青江菜
湯品	麵線糊(煮)	紅麵線 紅蘿蔔 大油圓 木耳 筍絲	酸菜鴨肉湯(煮)	鴨丁 酸菜 薑片	綠豆薏仁湯(煮)	綠豆 薏仁	玉米排骨湯(煮)	龍骨丁 玉米段 白蘿蔔	海芽味噌湯(煮)	海芽 薑絲
熱量	809.4	25.6	809.4	25.6	809.4	25.6	809.4	25.6	809.4	25.6
鹽量	116	27	116	27	116	27	116	27	116	27
日期	4月29日 (一)		4月30日 (二)							
主食			白米飯(蒸)	白米						
主菜			泰式椒麻雞(煮)	肉排 泰式辣醬						
副菜1			肉片綴白花(煮)	紅蘿蔔 白花椰菜 肉片						
副菜2			長豆四喜(煮)	肉絲 木耳 紅蘿蔔 青蔥 長豆						
青菜			有機小松葉(煮)	有機小松葉						
湯品			筍片雞湯(煮)	骨腿丁 筍片 香菇						
熱量			809.4	25.6						
鹽量			116	27						

校慶補假