

<div>宮保王 Kung Pao Bowl</div> <div>歡樂世界 Tel:02-26519947</div>		臺北市立內湖國小112年3月菜單										<div><div>本店使用豬肉</div><div>原產地 臺灣</div></div>		行政院衛生署HACCP認證合格廠商 編號:109 營養師:陳會琄										
日期	星期	主食		主菜一		副菜一		副菜二		青菜	湯		營養師	主廚	副廚	點心	清潔	其他						
2	四	香Q白飯		★鹽酥雞*3		咖哩豬		雙色海帶絲		有機蔬菜	味噌豆腐湯													
日式		白米(蒸)		雞肉(炸)		豬肉、馬鈴薯、胡蘿蔔(燉)		海帶絲、芹菜、胡蘿蔔(炒)			豆腐、蔬菜、味噌(煮)													
6	一	十穀飯		里肌肉排*1		鐵板豆腐		白菜滷		有機蔬菜	元氣雞湯													
		白米、九穀米(蒸)		豬肉(滷)		豆腐、蔬菜(炒)		白菜、木耳、胡蘿蔔(滷)			馬鈴薯、蔬菜、枸杞、雞肉(煮)													
7	二	有機白米飯		筍香滷肉		▲烤雞塊*2		家常冬粉		有機蔬菜	✓綠豆西米露													
		有機白米(蒸)		豬肉、筍、梅干菜(滷)		雞肉(烤)		冬粉、蔬菜(炒)			綠豆、西谷米(煮)													
9	四	紅醬螺旋麵		★炸虱目魚排*1		田園雞肉丁		胡蘿蔔花椰		有機蔬菜	南瓜濃湯													
義式		麵條(煮)		魚排(炸)		雞絞肉、玉米、毛豆、胡蘿蔔(炒)		花椰菜、胡蘿蔔(炒)			雞蛋、南瓜、馬鈴薯(煮)													
13	一	小米飯		海苔絲蒸蛋		芝香雞肉		木耳高麗菜		有機蔬菜	✓黑糖地瓜圓													
蔬食		白米、小米(蒸)		雞蛋、海苔絲(蒸)		雞肉、蔬菜、芝麻(燒)		高麗菜、木耳、胡蘿蔔(炒)			黑糖、地瓜、地瓜圓(煮)													
14	二	有機香鬆飯		★炸魚片*1 (生鮮水產品)		香菇瓜仔肉燥		珍菇白菜		有機蔬菜	蔬菜雞湯													
古早味		有機白米(蒸)		魚排(炸)、魚肉(蒸)		豬絞肉、瓜仔、香菇(滷)		白菜、珍菇、胡蘿蔔(炒)			蔬菜、雞肉(煮)													
16	四	香Q白飯		迷迭香炒雞		蔥爆豬柳		毛豆玉米		有機蔬菜	蘿蔔海帶湯													
		白米(蒸)		雞肉、馬鈴薯、胡蘿蔔(炒)		豬肉、洋蔥、青蔥(炒)		毛豆、玉米(炒)			蘿蔔、海帶、豆腐(煮)													
20	一	什錦炒麵		★炸豬排*1		玉米炒蛋		什錦芽菜		有機蔬菜	肉骨茶湯													
		麵條、高麗菜、胡蘿蔔(煮)		豬肉(炸)		雞蛋、玉米(炒)		豆芽菜、彩椒絲(炒)			馬鈴薯、蔬菜、枸杞、豬肉(煮)													
21	二	有機白米飯		奶香嫩雞		虱目魚柳*2		爆炒海帶根		有機蔬菜	羅宋湯													
		有機白米(蒸)		雞肉、南瓜、玉米、奶粉(炒)		魚肉(烤)		海帶根、豆干絲、胡蘿蔔(炒)			番茄、蔬菜、豬肉(煮)													
23	四	小米飯		泡菜肉片		滷翹腿*1		脆炒黃芽		有機蔬菜	✓紅豆包心圓													
韓式		白米、小米(蒸)		豬肉、泡菜、蔬菜(炒)		雞肉(滷)		黃豆芽、木耳、韭菜(炒)			紅豆、包心圓(煮)													
25	六	香Q白飯		鵝蛋燉肉		蜜汁乾燒雞		彩椒炒豆段		有機蔬菜	冬菜筍片湯													
		白米(蒸)		豬肉、鵝蛋、蘿蔔(燉)		雞肉、地瓜(燒)		菜豆、彩椒(炒)			筍片、冬菜(煮)													
27	一	和風炊飯		番茄炒蛋		豆香燒肉		腐皮高麗菜		有機蔬菜	蘿蔔雞湯													
蔬食		白米、鮮菇、毛豆、蔬菜(煮)		雞蛋、番茄(炒)		豬肉、豆干(燒)		高麗菜、胡蘿蔔、木耳、腐皮(炒)			蘿蔔、蔬菜、雞肉(煮)													
28	二	有機白米飯		咖哩雞		壽喜燒肉片		芹菜海帶絲		有機蔬菜	味噌豆腐湯													
日式		有機白米(蒸)		雞肉、馬鈴薯、胡蘿蔔(燉)		豬肉、白菜、蔬菜(燒)		海帶絲、芹菜、胡蘿蔔(炒)			豆腐、蔬菜、味噌(煮)													
30	四	芝麻飯		★▲炸雞堡排*1		打拋豬肉		珍菇鮮瓜		有機蔬菜	✓仙草QQ圓													
		白米、芝麻(蒸)		雞肉(炸)		豬肉、洋蔥、番茄、九層塔(炒)		鮮瓜、珍菇、胡蘿蔔(炒)			仙草汁、豆類、QQ圓(煮)													
※備註：本菜單含有蛋、奶、堅果花生芝麻、甲殼、海鮮及其相關製品，不適含對其過敏體質者食用。豬肉及加工食品皆採用CAS認證食材，雞肉使用CAS或TAP食材，若想了解更多詳細的資料歡迎至食材登錄平台查看																								
主菜種類(次/月)																			副菜食材分析(次/月)				其他分析(次/月)	
豆類及其製品		◎魚肉及海鮮				豬肉		雞肉		生鮮食材		▲加工食品		★油炸品		✓甜漬								
2次		2次				5次		5次		14次		2次		5次		4次		4次						