

<div>宮保王 Kung Pao Bowl</div> <div>歡樂世界 Tel:02-26519947</div> <div>地址:台北市南港路三段149巷49弄12號</div>										<div>臺北市立內湖國小112年4月菜單</div> <div>行政院衛生署HACCP認證合格廠商 編號:109 營養師:陳金理</div>										<div>原產地 本店使用豬肉 臺灣</div>									
日期	星期	主食		主菜一		副菜一		副菜二		青菜	湯		90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%								
6	四	香Q白飯		咖哩雞		蒜泥肉片		海帶豆干		有機蔬菜	綠豆西米露																		
		白米(蒸)		雞肉、馬鈴薯、胡蘿蔔(燉)		豬肉、蒜、豆芽(炒)		海帶、豆干(滷)			綠豆、西谷米(煮)																		
7	五	薏仁飯		豆腐燒肉		★甜不辣炸雞*2		木耳高麗菜		綠色蔬菜	冬瓜排骨湯																		
		白米、薏仁(蒸)		豬肉、豆腐(燒)		雞肉、九層塔(炸) 甜不辣		高麗菜、木耳(炒)			冬瓜、豬肉(煮)																		
10	一	小米飯		馬鈴薯起司蛋		蔥爆肉絲		豆芽寬粉		有機蔬菜	大滷湯																		
蔬食日		白米、小米(蒸)		雞蛋、馬鈴薯、蔬菜、起司(炒)		豬肉、洋蔥、青蔥(炒)		寬粉、豆芽、蔬菜(炒)			豆腐、筍絲、木耳(煮)																		
11	二	有機白米飯		★炸虱目魚排*1		玉米毛豆雞茸		胡蘿蔔花椰		有機蔬菜	南瓜濃湯																		
義式		有機白米(蒸)		魚排(炸)		雞絞肉、玉米、毛豆(炒)		花椰菜、胡蘿蔔(炒)			雞蛋、南瓜、馬鈴薯(煮)																		
12	三	十穀飯		乾炒雞丁		回鍋肉片		鮮菇筍絲		綠色蔬菜	蘿蔔丸子湯																		
		白米、九穀(蒸)		雞肉、馬鈴薯、甜椒、花生(炒)		豬肉、回鍋豆干片、高麗菜(炒)		筍絲、鮮菇、木耳(炒)			蘿蔔、丸子、芹菜(煮)																		
13	四	招牌油飯		里肌肉排*1		番茄豆腐炒蛋		芝麻菜豆		有機蔬菜	QQ圓仙草																		
		糯米、豬肉、香菇(煮)		豬肉(燒)		雞蛋、番茄、豆腐(炒)		菜豆、彩椒、芝麻(炒)			仙草汁、QQ圓(煮)																		
14	五	香Q白飯		蘿蔔燉肉		▲烤雞塊*3		白菜滷		綠色蔬菜	洋芋雞湯																		
		白米(蒸)		豬肉、蘿蔔(燉)		雞肉(烤)		白菜、珍菇、木耳(滷)			洋芋、雞肉、蔬菜(煮)																		
17	一	糙米飯		奶香南瓜蛋		豬肉小炒		金菇鮮瓜		有機蔬菜	番茄蔬菜湯																		
蔬食日		白米、糙米(蒸)		雞蛋、南瓜、玉米、奶粉(炒)		豬肉絲、豆干、芹菜(炒)		鮮瓜、金菇、蔬菜(煮)			番茄、馬鈴薯、高麗菜(煮)																		
18	二	有機香鬆飯		醬燒魚排*1		筍干滷肉		燴白菜		有機蔬菜	黑糖地瓜																		
古早味		有機白米、香鬆(蒸)		魚肉(燒)		豬肉、筍干、梅菜(滷)		白菜、胡蘿蔔、木耳(燴)			黑糖、地瓜、地瓜圓(煮)																		
19	三	燕麥飯		糖醋炒肉		雞肉鮑菇炒蛋		豆皮高麗菜		綠色蔬菜	紅棗冬瓜湯																		
		白米、燕麥(蒸)		豬肉、洋蔥、彩椒(炒)		雞蛋、雞肉、杏鮑菇、馬鈴薯(炒)		高麗菜、豆皮、胡蘿蔔(炒)			冬瓜、紅棗、大骨(煮)																		
20	四	香Q白飯		★去骨雞排*1		瓜仔肉燥		蒜香玉米		有機蔬菜	竹筍肉絲湯																		
		白米(蒸)		雞排(炸)		豬絞肉、瓜仔、豆干(滷)		玉米粒、胡蘿蔔、馬鈴薯、蒜頭(炒)			筍絲、豬肉、蔬菜(煮)																		
21	五	紅藜飯		薑汁燒肉		▲海苔花枝丸*2		干絲海帶		綠色蔬菜	芹菜蘿蔔湯																		
		白米、紅藜(蒸)		豬肉、洋蔥、薑(燒)		花枝丸、海苔粉(燒)		豆干絲、海帶絲、芹菜、胡蘿蔔(炒)			蘿蔔、芹菜、豬肉(煮)																		
24	一	紅醬義大利麵		★▲炸雞堡排*1		鵪鶉蛋關東煮		玉筍花椰		有機蔬菜	玉米濃湯																		
		麵條(煮)		雞排(炸)		蘿蔔、鵪鶉蛋、黑輪、米血糕(煮)		花椰菜、玉米筍、胡蘿蔔(炒)			玉米、雞蛋、馬鈴薯(煮)																		
25	二	有機白米飯		咖哩豬		壽喜燒雞丁		蔬菜冬粉		有機蔬菜	味噌豆腐湯																		
		有機白米(蒸)		豬肉、馬鈴薯、胡蘿蔔(燒)		雞肉、白菜、雲耳(燒)		粉絲、小黃瓜、香菇、蔬菜(炒)			豆腐、蘿蔔、洋蔥(煮)																		
26	三	蕎麥飯		菇菇燉雞		沙嗲肉絲		炒海帶茸		綠色蔬菜	肉骨茶湯																		
		白米、蕎麥(蒸)		雞肉、鮮菇、蔬菜(燉)		豬肉、洋蔥、沙嗲醬(炒)		海帶茸、九層塔(炒)			豬肉、馬鈴薯、紅棗(煮)																		
27	四	小米飯		泡菜肉片		蒲燒蒸魚*1		脆炒黃芽		有機蔬菜	紅豆紫米																		
韓式		白米、小米(蒸)		豬肉、泡菜、蔬菜(炒)		魚肉(蒸)		黃豆芽、胡蘿蔔、木耳(炒)			紅豆、紫米(煮)																		
28	五	薏仁飯		蜜汁乾燒雞		豬肉洋蔥炒蛋		毛豆干丁		綠色蔬菜	赤肉白菜羹																		
		白米、薏仁(蒸)		雞肉、地瓜(燒)		雞蛋、洋蔥、胡蘿蔔、豬絞肉(炒)		毛豆、干丁(炒)			白菜、豬肉、蔬菜(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，不適合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)										副菜食材分次(次/月)										其他分次(次/月)									
豆類及其製品		◎東肉及海鮮		豬肉		雞肉		生鮮食材		▲加工食品		★油炸品		✓甜漬		其他分次													
2次		2次		8次		5次		16次		2次		4次		4次		4次													