



津味優質午餐



龍岡國中幼兒園

112年12月菜單

日期	星期	早點	主食	美味主菜	美味副菜	湯品	午點	三餐 -Q回 顧	全 日 供 應 (人)	午 餐 (人)	午 餐 (人)	午 餐 (人)	午 餐 (人)
12/1	五	高麗菜粥	白飯	香菇瓜仔雞 C豬肉.Q香菇.瓜仔/燒	開湯扁蒲 蝦皮.Q扁蒲/炒	有機蔬菜 白玉肉片湯 Q蘿蔔.C豬肉	豆奶+草莓吐司		5	5	2	2	680
12/4	一	蔬菜米粉湯	白飯	肉茸豆腐 C豬肉.非基改豆腐/燒	芙蓉蒸蛋 Q雞蛋.Q紅蘿蔔.蔥/蒸	產銷履歷蔬菜 大心雞肉湯 Q大黃瓜.C豬肉	家常湯餃		5	2	2	2	655
12/5	二	茄汁螺旋麵	白飯	天使雞腿排 C雞肉/燒	雙色花椰 C花椰菜.C豬肉/炒	有機蔬菜 肉羹湯 脆筍絲.C肉羹.Q雞蛋	綠豆薏仁湯		5	3	2	2	675
12/6	三	什錦蛋炒飯	白飯	卡滋雞米花 C雞肉/炸	日式關東煮 Q白蘿蔔.C豬肉/煮	青菜 海帶燉湯 海帶.C豬肉	豆奶+慶生蛋糕		5	5	2	2	703
12/7	四	絲瓜蛋麵線	胚芽米飯	砂鍋魚煲 C魚肉/燒	雞茸洋芋 C雞肉.Q洋芋/燒	有機蔬菜 回甘味噌湯 味噌.非基改豆腐	水煮玉米+麥茶		5	5	2	2	684
12/8	五	香菇瘦肉粥	小米蒸飯	檸檬翅小腿*2 C雞翅/燒	番茄炒蛋 Q番茄.Q雞蛋/炒	有機蔬菜 竹筍肉絲湯 Q竹筍.C豬肉	鮮奶+小麵包		5	2	2	2	701
12/11	一	豆奶+鍋貼*2	芝麻白飯	壽喜燒肉片 C豬肉.Q洋蔥.Q甜椒/燒	黃瓜鮮菇 Q大黃瓜.Q香菇/炒	產銷履歷蔬菜 貴族濃湯 Q非基改玉米.Q雞蛋	油府粉絲煲		5	2	2	2	645
12/12	二	玉米滑蛋粥	白飯	霸王薑母鴨 C雞肉/煮	大白菜鮮菇 Q大白菜.Q香菇/燒	有機蔬菜 新竹貢丸湯 Q芹菜.Q蘿蔔.C貢丸	黑糖地瓜湯		5	3	2	2	666
12/13	三	青醬蘑菇麵	白飯	麥克雞塊*3 C雞塊/炸	冰糖滷味 C甜條.C豬肉.海結.Q杏鮑菇/滷	青菜 海芽豚肉湯 海芽.C豬肉	鮮奶+芋泥包	豆奶	5	2	2	2	678
12/14	四	客家炒板條	麥片Q飯	日式咖哩雞 C雞肉.Q洋芋/煮	肉茸高麗 Q高麗菜.C豬肉/炒	有機蔬菜 冬瓜薏仁雞湯 Q冬瓜.C雞肉.小薏仁	綠豆湯		5	2	2	2	645
12/15	五	番茄雞蛋麵	五穀米飯	三杯魚塊 C魚肉/燒	芽菜肉絲 Q豆芽菜.C豬肉/炒	有機蔬菜 羅宋湯 Q洋蔥.C豬肉.Q番茄.Q洋芋	豆奶+小蛋糕		5	2	2	2	683
12/18	一	芋頭鹹稀飯	白飯	糖醋咕咾雞 Q洋蔥.C雞肉/炒	蔬菜粉絲 Q高麗菜.Q冬粉.Q紅蘿蔔/炒	產銷履歷蔬菜 結頭菜肉片湯 Q結頭菜.C豬肉	烤地瓜+豆奶		5	5	2	2	684
12/19	二	蔬菜大滷麵	白飯	烤肉醬豚肉 C豬肉.Q洋蔥/炒	玉米雞茸 Q非基改玉米.C雞肉/煮	有機蔬菜 酸辣湯 脆筍絲.非基改豆腐.Q紅蘿蔔.Q雞蛋	黑糖饅頭+冬瓜茶		5	5	2	2	675
12/20	三	古早味油飯	白飯	蜜汁烤雞翅 C雞肉/烤	三杯綜合滷 非基改黑豆干.海結/滷	青菜 榨菜肉絲湯 榨菜.C豬肉	紅豆湯		5	3	2	2	698
12/21	四	和風蘿蔔煮	小薏仁蒸飯	筍香扣肉 筍干.C豬肉/滷	香蔥紅絲蛋 Q紅蘿蔔.Q雞蛋/炒	有機蔬菜 柴魚味噌湯 柴魚.味噌.非基改豆腐	芝麻包+麥茶		5	2	5	2	678
12/22	五	香菇炒米粉	蕎麥米飯	暖呼麻油雞 C雞肉/煮	五更豆腐煲 非基改凍豆腐.Q金針菇/煮	有機蔬菜 冬至鹹湯圓 湯圓.C豬肉.Q芹菜	鮮奶+藍莓吐司		5	5	2	2	699
12/25	一	豆漿+煎餃*2	海苔香鬆飯	椒麻彩椒肉片 C豬肉.Q洋芋.Q/燒	醋溜海根 海帶根.芝麻/炒	產銷履歷蔬菜 玉米濃湯 Q非基改玉米.Q雞蛋	柴魚紅麵線		5	2	2	2	645
12/26	二	吻魚蔬菜炒飯	白飯	蔥爆雞排 C雞肉/燒	奶香洋芋燉肉 Q洋芋.Q紅蘿蔔.C豬肉/煮	有機蔬菜 蔬菜菇菇湯 Q香菇.Q金針菇.C豬肉	芋頭西米露		5	5	2	2	675
12/27	三	沙茶蔬菜炒麵	白飯	日式酥炸豬排 C豬肉/炸	冬瓜燒嫩雞 Q冬瓜.C雞肉/燒	青菜 豆薯燉湯 Q豆薯.C豬肉	鮮奶+豆沙包		5	2	2	2	682
12/28	四	台式鹹粥	小米蒸飯	糖醋魚塊 C魚肉/燒	芋香白菜滷 Q大白菜.Q芋頭/煮	有機蔬菜 酸菜肉片湯 酸菜.Q豬肉	養生地瓜湯		5	2	2	2	654
12/29	五	農家樂蔬菜粉絲	胚芽米飯	蔥爆豚肉 C豬肉.Q洋蔥/炒	雞茸扁蒲 C雞肉.扁蒲/炒	有機蔬菜 蘿蔔雞湯 Q蘿蔔.C雞肉	豆奶+小蛋糕		5	2	2	2	668

★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、高麩質之穀物、大豆、魚類及其製品 為食品過敏原，不適合約其過敏體質者食用。

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：呂如瑤 營養字第3594號