

## 食家安 112年11月菜單 大直高中

HOM	ELY FOOD PI Your Choice, Nice Cho MRANY	營養師:黃嬿吟(營		服務電話:02-2792-5757		·北市汐止區福德一路328巷1號		<u> </u>					
星期	王食	王朵一	土采—	副采一	疏采	湯品	附品	発程 (位)	蛋肉 着	夏菜(份) à	油脂(份) オ	果(份) 乳品	P(49)
Ξ	有機飯	黑胡椒豬柳	★腰果魚條X2	什錦鮮瓜	有機	金姑肉絲湯		6.2	3.0	2.0	3.0		- 8
	7377888	祥圃豬肉+時蔬-炒	虱目魚+※腰果(杯裝)-炸	瓜+時蔬-煮	疏采	金針菇+祥圃豬肉+時蔬-煮			$\exists$	$\equiv$		$\equiv$	
	特製	HIN SALIBATA	五十十十四	山点去地双		<b>一大小曲</b> 11							
四	義大利麵	嫩汁雞排X1	番茄肉醬	地瓜薯條X3	有機 蔬菜	玉米濃湯		6.4	2.8	2.0	2.9		
	(貝殻麵)	雞排-燒	祥圃豬肉+時蔬-煮	地瓜薯條-烤	DIL/N	玉米+時蔬-煮		$\vdash$	$\dashv$	$\dashv$	$\dashv$	+	_
	/	义燒豬肉	肉燥豆腐	油蔥芽菜	有機	結頭菜雞湯		H	=	=	_	#	=
Ŧī.	紅藜飯	祥圃豬肉+時蔬-燒	豆腐+祥圃豬肉+時蔬-煮	線豆芽+時蔬-煮	疏采	雞肉+結頭菜-煮		6.5	2.8	1.9	2.7	-	_
-			~	校慶補假一大~	,				_	_	_		=
	新加坡	YE TO A	▲ 壬亜 A. In vo	ロケット・ナナキロサ	緑色	H-17.7#11			$\exists$	$\equiv$	-	Ŧ	
=	- <u>薑</u> 黃飯	海南雞	★香酥魚塊X2	脆炒花椰		肉骨茶湯		6.6	3.0	2.0	2.9		
	<del>一 宣貝队</del>	雞肉+時蔬-煮	魚-炸	花椰菜+時蔬-炒	おに入	排骨+時蔬-煮							
=	有機飯	蒲燒鯛X1_	立冬麻油豬	<b>紅絲高麗</b>	有機	紅豆紫米粥		6.4	3.1	2.0	2.8	┱	_
	73779000	鯛魚+※芝麻-烤	祥圃豬肉+馬鈴薯+薑+時蔬-煮	高麗菜+時蔬-炒	疏采	紅豆+黑糯米-煮			Ξ	Ξ			
рц	燕麥飯	白醬奶油燉雞	醬燒豆腐	脆炒白菜	有機	蘿蔔湯		6.5	2.8	1.9	2.7	$\perp$	
	/// X WX	雞肉+時蔬+※南瓜子(杯裝)-煮	祥圃豬肉+豆腐+時蔬-煮	大白菜+時蔬-炒	疏采	白蘿蔔+時蔬-煮		Ш	_	_		_	_
Ŧī.	<b>薏仁飯</b>	BBQ豬排XI	梅十燒雞	<b>蚌姑炒</b> 瓜	月機	招牌麵線羹		6.4	3.0	2.0	2.7	$\Box$	
		豬排-燒	雞肉+梅干菜+筍干-燒	瓜+時蔬-炒	疏采	麵線+時蔬+柴魚片-煮清			$\equiv$	$\equiv$		$\equiv$	
_	胚芽飯	★鹽醂雞X5	日式咖哩豬	香炒海絲	緑色蔬菜	什錦鮮疏湯		6.6	3.0	1.9	3.0	_	_
		雞肉-炸	祥圃豬肉+馬鈴薯+時蔬-煮	海帶絲+時蔬-燜	助此人	時蔬-煮		Н	_	_	_	$\pm$	_
=	蔥香	杏片雞排X1	古早味燉肉	奶香四季	緑色 蔬菜	榨菜肉絲湯		6.4	2.8	1.9	2.9		
	<u> 雞汁拌麵</u>	雞排+※杏仁片(杯裝)-燒	祥圃豬肉+鴿蛋+時蔬-煮	四季豆+時蔬-炒		祥圃豬肉+榨菜+時蔬-煮		Н	_	_	-	-	_
=	士操座		豆干炒肉	紅燒燉蘿蔔	有機	燒仙草		64	3.0	2.0	29	7	_
_	<u> 有機飯</u>	祥圃豬肉+時蔬-燒	祥圃豬肉+豆干+時蔬-炒	白蘿蔔+時蔬-燒	蔬菜	仙草+綠豆+蜜豆-煮		0.4	3.0	2.0	2.9		_
四四	五穀飯	洋釀燒雞	香滷豬排XI	大醬芽菜	有機	海芽味噌湯		66	2.8	19	27	-	-
	<u> </u>	芝麻+雞肉+時蔬-燒	豬排-滷	豆芽菜+時蔬-煮	蔬菜	味噌+豆腐+海芽-煮				1.2			
Ŧī	小米飯	◆塔香鮮魚	沙茶炒豬肉	鮮蔬粉絲	有機	鳳梨雞湯		6.3	3.0	1.9	2.8	_	_
	7 / 1 / 1	水鯊魚+時蔬-煮	祥圃豬肉+時蔬-炒	冬粉+時蔬-煮	疏采	鳳梨+雞肉+時蔬-煮		Ш	$\Box$	$\Box$		$\blacksquare$	
_	恭麥飯	西式燉雞	★轟炸魚」X3	鮮姑高麗	緑色	巧達濃湯		6.4	3.0	2.0	2.9		
	7.11.2 11.2	雞肉+時蔬-煮	魚-炸	高麗菜+時蔬-炒	疏采	馬鈴薯+時蔬-煮		Ш	$\dashv$	$\dashv$	_	$\dashv$	
_	打印的	古早味雞翅X1	家常肉絲	爆炒白菜	綠色	紫菜湯		6.5	2.0	1.0	2.0		
_	招牌油飯				蔬菜			0.5	2.9	1.9	2.9	$\dashv$	_
		三節雞翅-烤	祥圃豬肉+豆干+時蔬-炒	大白菜+時蔬-炒	<u> </u>	紫菜+薑-煮			$\exists$	_	_	_	_
=	<u> 有機飯</u>	無錫排骨 祥圃豬肉+※芝麻+年糕-煮	螞蟻上樹 祥圃豬肉+干丁+冬粉+時蔬-煮	時令鮮瓜	月機 蔬菜	冬瓜山粉圓		6.4	2.9	1.9	2.9	+	_
	. Fo. A . F. A . A		蜜香豬排XI	<b>鮮蔬玉筍</b>	有機	f.f	履歴	_	#	#	_	#	_
四	<u> </u>	和風照燒雞	宝百河打升AI	二十二二二十二十二二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二	蔬菜	筍十排骨湯 <sup>筍+祥圃豬肉+時蔬-煮</sup>	豆浆	6.4	3.0	2.0	2.7	+	_
_	クナギたAC	味噌燒肉	麻婆絞肉豆腐	<b>繽紛花椰</b>	有機	四神湯			2.4	2.0		+	_
Ŧī.	紅藜飯	祥圃豬肉+時蔬-燒	豆腐+祥圃豬肉+時蔬-煮	花椰菜+時蔬-炒	疏采	祥圃豬肉+薏仁+時蔬-煮		6.3	5.1	2.0	2.8	+	_
	五穀飯	南洋咖哩雞	豆皮燒肉	香甜玉米	緑色	洋恩蘑菇湯		60	2.0	2.0	28	$\exists$	_
	— <u> </u>	雞肉+馬鈴薯+時蔬-煮	生豆皮+祥圃豬肉+時蔬-燒	玉米+時蔬-煮	蔬采	洋蔥+蘑菇+時蔬-煮		0.0	2.0	2.0	2.0	$\Box$	_
_	小米飯	糖醋魚	野菜燒肉	田園時蔬	綠色	大滷湯		6.4	3.0	2.0	2.9	+	_
	7 7 100	魚+時蔬-煮	祥圃豬肉+時蔬-煮	菇+時蔬-炒	疏采	祥圃豬肉+豆腐+時蔬-煮							
Ξ	有機飯	泡菜炒豬	★腰果雞排XI	清爽炒筍	有機	綠豆麥片湯		6.5	3.0	1.9	2.7	士	_
	1 1 1/2/1/2	祥圃豬肉+泡菜+時蔬-煮	雞排+※腰果(杯裝)-炸	筍+時蔬-炒	疏采	綠豆+麥片-煮		П	$\blacksquare$	$\exists$	$\blacksquare$	7	
	DIY乾拌	夕春郊HEV1	十月吐力爆	<b>技</b> 术海共	有機	<b>莘</b> /		$\Box$	$\exists$	$\exists$	$\exists$	$\top$	_
四	<u> </u>	炙燒雞排X1	古早味肉燥	塔香海茸	蔬菜	薏仁排骨湯		6.4	3.1	1.9	2.8		
								-	$\rightarrow$	$\rightarrow$	$\rightarrow$	-	_

主菜種類(次/月)			王采食材料	7性(夹/月)	副菜食材分析(次/月)	其他分析(次/月)		
五類 無内	ZW +	Øht rås	<b>生粉金材</b>	細細魚口	加工食品			44.18
製品鮮	雅 N	無利	工學表材	過程表品	魚.肉類	共他	油炸品	加汤
<del>次</del> 次	大	次	大	次	次	次	大	次
3 4	17	14	43	1	2	0	4	4