## 新北市新店區文山國中 113年8.9月份午餐菜單(素)

日期	星期	主食	主菜	副菜1	副菜2	青菜	湯	附餐	全般等 程類 (貴)	重点蛋 内额 (份)	養菜類 (合)	始扇及 堅果種 子顔 (份)	熱量(大卡)
8/30	五	白飯	古早味瓜仔干丁	茄汁素甜條	紅卜高麗	產銷履歷蕹菜	玉米鮮菇湯		5. 6	2. 0	1.3	2. 5	687. 0
9/2	1	小米飯	咖哩素雞	螞蟻上樹 冬粉+高麗菜+素肉	薑燒冬瓜 <sup>冬瓜+薑</sup>	產銷履歷油菜	味噌豆腐湯		5. 7	2. 1	1.5	2.6	711.0
9/3	11	<b>糙米飯</b>	醬爆干片 豆干片+彩椒	南瓜素肉末	豆芽三絲	有機蕹菜	冬瓜奇亞籽		5. 5	2. 1	1.8	2. 5	699. 8
9/4	14	什錦炒飯	糖醋油腐	哨子豆腐 板豆腐+素肉		產銷履歷青江菜	蘿蔔素丸湯		5. 3	2. 4	1.1	2. 6	695. 5
9/5	四	白飯	鐵板花干	麻醬干丁	木耳扁蒲	產銷履歷蕹菜	玉米海芽湯		5. 4	2. 5	1.5	2. 5	714. 3
9/6	五	紫米飯	滷素肉排*1	紅蘿蔔炒蛋	彩椒花椰	產銷履歷小白菜	田園蔬菜湯		5. 3	2. 2	1.7	2. 5	689. 8
9/9	1	白飯	壽喜燒豆腸 <sup>豆腸+鮮菇</sup>	什錦高麗	韓式鮮蔬年糕	產銷履歷蚵白菜	冬瓜枸杞湯		5. 5	2. 0	1.3	2. 5	680.5
9/10	11	胚芽飯	香滷豆包*1	三杯杏鮑菇	清炒黄瓜	有機小松菜	味噌海芽湯		5. 3	2. 1	1.3	2. 4	669. 0
9/11	ļu	台式炒烏龍小烏龍鄉十高麗菜	黑胡椒干片	關東煮油豆腐+白蘿蔔+玉米		產銷履歷蕹菜	蕃茄黄芽湯		4. 2	2. 2	1.4	2. 6	612. 0
9/12	四	燕麥飯	奶香起司素雞丁 素雞丁+馬鈴薯+起司	麻婆豆腐 板豆腐+三色豆+素肉	塔香海根 海根+九層塔	產銷履歷小白菜	綠豆小米湯		5. 6	2. 3	1.2	2. 5	706. 3
9/13	五	糙米飯 <sup>白米+鯥米</sup>	★酥炸天婦羅 杏鮑菇+百頁豆腐+秀珍菇	番茄炒蛋	香滷黑干	產銷履歷青江菜	大滷湯		5. 3	2. 4	1.0	3. 5	805. 5
9/16	1	小米飯	打拋豆腐	素火腿炒蛋	紅片扁蒲	產銷履歷油菜	薑絲冬瓜湯		5. 3	2. 1	1.5	2. 7	687. 5
9/17	11	中秋節休息一天											
9/18	111	上海菜飯	★炸豆包*1	毛豆金瓜		產銷履歷蕹菜	椰奶西谷米		5. 6	2. 0	1.0	3. 2	711. 0
9/19	四	白飯	椰香咖哩凍腐 凍豆腐+馬鈴薯	蜜汁豆干	鐵板銀芽	產銷履歷小白菜	芹香蘿蔔湯		5. 5	2. 2	1.4	2. 5	697. 5
9/20	五	糙米飯 <sup>白米+鮭米</sup>	三杯素雞	金粒黄瓜	清炒高麗	產銷履歷青江菜	大醬豆腐湯	豆奶 (黄素金皮集)	5. 3	2. 1	1.6	2. 5	753. 0
9/23	-	紅藜飯	馬鈴薯燉油腐	滑嫩蒸蛋	泰式寬粉	產銷履歷蚵白菜	薑絲海芽湯		5. 6	2. 1	1.0	2. 4	682. 5
9/24	11	燕麥飯	味噌素魚	彩蔬三寶	飄香滷味	有機蕹菜	鮮菇冬瓜湯		5. 4	2. 2	1.1	2. 5	683. 0
9/25	ļu	茄汁義大利麵	滷油豆腐*1	清炒豆芽	3 1 1 2 2 2 2	產銷履歷青江菜	玉米濃湯		4. 4	2. 0	1. 2	2. 6	605. 0
9/26	四	小米飯	★鹹酥百頁 百頁豆腐+地瓜薯條	什錦扁蒲	沙茶干片	產銷履歷小白菜	紅豆紫米湯		5. 7	2. 0	1.1	3. 6	738. 5
9/27	五	<b>糙米飯</b>	茄汁豆腸	塔香油腐	白菜滷	產銷履歷油菜	香菇玉米湯		5. 3	2. 2	1.4	2. 5	683. 5
9/30	-	# <b>麥飯</b>	第千烷花干 蘭花干+筍干	無好 高麗菜+金針菇	玉米素肉蓉	產銷履歷青江菜	味噌蔬菜湯		5. 4	2. 0	1.5	2. 6	681.8
1		教育:	部-學校午餐食物內容	·及營養基準 單位:·				國中	6.0	2.0	2.0	3.0	755.0

備註1:菜單中板豆腐、油豆腐、黑豆干、五香豆干、豆包、蘭花干、百頁豆腐、素雞、豆腸、玉米均為非基因改造食材。 備註2:部份菜餚含有芒果、花生、牛奶、雞蛋、堅果、芝麻、麵製品、大豆等食材,不適合對其過敏體質者食用。 備註3:本校未使用輻射汙染食品。