



©÷€	<b>火</b> .赴:i	断北市新莊區幸福東路 86 號 ◎服:	務專錄:(02)2996-9305 ©E-mail:	kh9305@gmail.com 【本校未使用報					•	J	
_	軍令1 星期	有蟹、蛾、牛奶、蛋、芒果、花虫 主食	と、堅果類、芝腐、含麩質穀物、大 主菜	、豆、魚類等,不適合其過數體質者食用 副菜	*本全面使用非基改玉米及	豆製品* ◎營養師:劉芸瓊( 			00916		
2	<u> </u>	胚芽飯	蒜味豬肉	★ 炸 麥 克 雞 塊 X2	金菇鮮瓜		нэж		2.3 2.2		
-		白米.胚芽	豬肉.蘿蔔.小黃瓜-燒	<b>雞塊 X2-炸</b>	鮮瓜.金針菇.木耳-煮	玉米.蘿蔔.雞蛋			+	$\vdash$	_
3	_	<b>蕎麥飯</b>	年糕雞	蒸蛋	芹香海絲		水果	5.8 2	2.3 2.1	2.3	735
5	四	場 場 場	烤小雞腿 X2	麻 糬 球 X2	炒高麗菜	青瓜肉絲湯	水果	5.9 2	2.3 2	2.4	744
		本ポールに 女型 麺・蔬菜・絞肉・鮮菇	翅小腿 X2 <del>-烤</del>	麻糬球 X2 <del>-焙</del>	高麗菜.木耳-炒	青木瓜.肉絲.枸杞					
6	五	白飯	里肌肉排 X1	肉茸豆腐	豆酥條豆	蘿蔔雞湯		5.5 2	2.3 2.1	1 2.2	709
		白米	豬排 X1-燒	□ 豆腐.絞肉.蔬菜-煮	除豆・蔬菜・豆味−炒	羅蘭.雞肉.鮮菇				Ш	_
~~ 國 慶 連 假 愉 快 ~~											
12	四	白飯	<b>滷豬排 X1</b>	凍腐雞 <sup>東豆腐、雞肉、蔬菜、紅棗・鶏</sup>	韓式黃芽	金針雞湯	水果	5.5 2	2.4 2.2	2.2	719
13	五	沙 茶 炒 米 粉	迷迭香雞排 以1	★ 地瓜 薯條 X4	<b>桑豆瓜絲</b>	酸辣清湯		5.7 2	2.3 2.1	l <b>2.3</b>	728
-		米粉.豆芽菜.絞肉.蔬菜	雞排 X1-烤	地瓜書條 X4-炸	煮-發豆.囯木.瓜絲	豆腐.竹筍.肉絲.蔬菜			+	$\dashv$	4
16	_	白飯	咖哩豬	關東煮	蒜香高麗	冬瓜雞湯		5.7 2	2.3 2.2	2 2.2	726
		白米	豬肉.洋芋.蘿蔔-煮	黃金魚蛋.竹輪.蔬菜-煮	高麗菜.蔬菜.蒜-炒	冬瓜.雞肉.薑			-	$\dashv$	_
17	_	奶 香 義 大 利 麵	★ 炸 雞 米 花 X3	<b>薯 瓣</b> X3	醬爆條豆段	南瓜湯	水果	5.6 2	2.3 2.2	2 2.2	719
		麵.絞肉.蔬菜.蘿蔔	雞肉 X3-炸	洋芋薔癬 X3烤	條豆· <b>蘿蔔</b> −炒 	南瓜.蔬菜.雞蛋		H	+	₩	_
19	四	芝麻飯	腰果玉米魚	筍香炒蛋 ※羅·竹筍·藤菜-炒	鮑菇燒瓜	黃芽肉絲湯	水果	5.6 2	2.3 2.3	2.3	726
20	五	紅藜飯	芝麻壽喜豬	香雞堡排 X1	素蠔海根			5.5 2	2.4 2.1	ι 2.3	721
H		白米.紅藜	豬肉.洋蔥.蔬菜.芝麻-燒	香雞堡排 X1-烤	海帶根.蔬菜-煮	麗蘭・雞蛋・青蔥		H	+	$\forall$	-
23	_	<b>糙米飯</b> 	蒲燒魚 X1	南瓜炒蛋	玉米彩蔬	榨菜粉絲湯		5.8 2	2.3 2	2.4	737
24	_	麻香肉絲油飯	原味 里肌排 X1	番茄嫩腐	蝦香高麗		水果	5.7 2	2.4 2.2	2 2.3	738
		糯米.白米.肉絲.香菇.木耳	里肌豬排 X1−滷	豆腐.番茄.洋蔥-煮		鮮瓜.雞肉.金針菇				H	
26	四	<b>燕麥飯</b>	★ 炸 豬 排 X1	塔香 魚 羹   ***********************************	非香豆芽 <sup>豆辣.蔬菜.韭菜-炒</sup>	精米雞湯	水果	5.6 2	2.3 2.1	. 2.2	716
^-		白飯	糖醋雞丁	沙茶白菜肉片							
2/	五	<b>山以</b> 自*	が5日日夫仕 J 雞肉、洋蔥、彩椒-煮	大白菜・豬肉・油片・蔬菜・煮	清炒花椰 点	一日   一日   一日   一日   一日   一日   一日   一日		5.5 2	2.3 2.2	2.4	/21
30	_	地瓜飯	醬燒肉排 11	蒸蛋	鮮菇炒筍		豆奶	5.5 2	2.4 2.1	2.2	717
-	$\vdash$		豬排 X1−燒	雞蛋.毛豆-蒸	竹筍.鮮菇.蔬菜−炒	玉米.雞蛋.蔬菜		dash	+	$\dashv$	4
31	_	海苔香鬆蓋飯	東腐燒魚 	泰式打抛肉	玉筍鮮瓜	蘿蔔排骨湯	水果	5.5 2	2.4 2.2	2 2.3	724