



路亞國際中學114年9月菜單

地址：新北市樹林區竹林街16-1號 服務電話：02-86753071 HACCP優良廠商 營業部(陳聖強)營業字第8359號 黃偉庭(營業字第8272號) 黃聯名(營業字第010671號) 產品責任險：財台0855第04PD000081
 申規類、芒果、花生、奶類、蛋、堅果類、芝麻、含麸質之穀物、大豆、魚類及其製品、為易過敏原，若有過敏體質者，請避免食用。



歡迎掃描QR-Code填寫午餐問卷



久翔

日期	星期	主食	主副菜				湯品
1	一	白飯 白米	梅干燒魚 魚肉+筍+梅干菜	玉米炒蛋 玉米+雞蛋	炒花椰菜 花椰菜+時蔬	當季時蔬	酸辣湯 豆腐+金針菇+木耳
2	二	麥片飯 白米+麥片	咖哩雞 帶骨雞肉+馬鈴薯+咖哩	豆干小炒 豆干+豬肉+魷魚	香菇白菜 大白菜+香菇	當季時蔬	味噌蘿蔔湯 白蘿蔔+海帶芽+味噌
3	三	白飯 白米	京醬肉排X1 豬排(X1)	高麗炒雞 高麗菜+帶骨雞肉	海帶拌芽菜 豆芽菜+海帶芽+芝麻	當季時蔬	肉骨茶湯 結頭菜+菇+排骨
4	四	薏仁飯 白米+洋薏仁	香料雞排X1 帶骨雞排(X1)+香料	米血滷味 油豆腐+麵輪+紅蘿蔔+米血	螞蟻上樹 冬粉+時蔬+豬肉+木耳	當季時蔬	洋芋排骨湯 洋芋+排骨
5	五	麻醬拌麵 麵+時蔬+豬肉+麻醬	白菜燒肉 豬肉+大白菜	淡水阿給X1 阿給(X1)+海山醬	油燜筍茸 筍茸+麵輪	當季時蔬	鮮蔬雞湯 金針菇+雞骨
8	一	五穀飯 白米+五穀米	醬爆雞丁 帶骨雞肉+鮑菇	玉米干丁 玉米+豆干	炒高麗菜 高麗菜+木耳+煮	當季時蔬	番茄蛋花湯 番茄+雞蛋
9	二	白飯 白米	蔥燒豬排X1 豬排(X1)	蒸蛋 雞蛋-蒸	雙色花椰 花椰菜+彩椒	當季時蔬	巧達濃湯 馬鈴薯+紅蘿蔔
10	三	糙米飯 白米+糙米	香酥雞 帶骨雞肉	匈牙利炒肉 黃豆芽+豬肉+匈牙利粉	花生海帶結 海帶結+紅蘿蔔+花生	當季時蔬	山藥四神湯 洋薏仁+山藥+排骨
11	四	白飯 白米	糖醋魚排X1 魚排(X1)	肉醬豆腐 豆腐+豬肉	鮮蔬炒筍 筍+紅蘿蔔-炒	當季時蔬	玉米排骨湯 玉米+排骨
12	五	小米飯 白米+小米	安東燉雞 雞肉+馬鈴薯+寬冬粉-炒	白菜西魯肉 大白菜+豬肉	香菇蘿蔔 白蘿蔔+香菇-煮	當季時蔬	針菇海芽湯 金針菇+海帶芽
15	一	肉絲炒飯 白米+時蔬+豬肉	蠔汁魚條X3 魚條(X3)-燒	關東煮 白蘿蔔+油豆腐+魚丸+玉米+味噌	壽喜燒粉絲 冬粉+洋蔥+豬肉-煮	當季時蔬	南瓜雞湯 南瓜+雞骨
16	二	胚芽飯 白米+胚芽米	茄汁雞 帶骨雞肉+洋蔥+番茄	蒜香高麗炒肉 高麗菜+豬肉+蒜	炒四季豆 四季豆+時蔬-炒	當季時蔬	酸辣豆腐湯 豆腐+木耳+時蔬+雞蛋
17	三	白飯 白米	炸豬排X1 豬排(X1)	玉米炒雞 玉米+帶骨雞肉	韭香銀芽 豆芽菜+韭菜	當季時蔬	香菇竹筍湯 筍+香菇
18	四	紫米飯 白米+紫米	雞肉捲X1 雞肉捲(X1)	番茄炒蛋 雞蛋+洋蔥+番茄	白菜滷 大白菜+紅蘿蔔	當季時蔬	味噌鮮蔬湯 洋蔥+海帶芽+味噌
19	五	白飯 白米	鐵板肉柳 豬肉+時蔬+黑胡椒	竹筍雞 筍+雞肉	乾煸馬鈴薯 馬鈴薯+洋香菜	當季時蔬	冬瓜雞湯 冬瓜+雞骨
22	一	燕麥飯 白米+燕麥	鮮烤魚塊X3 魚塊(X3)	麻婆豆腐 豆腐+豬肉-煮	彩椒高麗 高麗菜+彩椒-炒	當季時蔬	大滷湯 大白菜+木耳
23	二	白飯 白米	滷豬腳 豬肉+帶骨豬腳+白蘿蔔	南瓜炒蛋 雞蛋+南瓜+毛豆	木須花椰 花椰菜+木耳	當季時蔬	玉米濃湯 玉米+紅蘿蔔
24	三	紅藜小米飯 白米+小米+紅藜麥	蠔汁雞排X1 帶骨雞排(X1)	海陸小炒 筍+豬肉+魷魚+沙茶	枸杞冬瓜 冬瓜+枸杞	當季時蔬	榨菜肉絲湯 榨菜+肉絲
25	四	白飯 白米	醬燒豬肉 豬肉+鮑菇	蜜汁甜不辣 甜不辣+時蔬	藥膳結頭菜 結頭菜+菇+枸杞	當季時蔬	米粉湯 米粉+時蔬
26	五	哨子麵 麵+番茄+豬肉+雞蛋	去骨雞排X1 去骨雞排(X1)	五香黑豆干 黑豆干+鮑菇	鮮蔬菜豆 菜豆+時蔬	當季時蔬	針菇排骨湯 金針菇+湯排
29	一	教師節連假，不供餐					
30	二	白飯 白米	沙嗲魚丁 魚肉+馬鈴薯+沙嗲醬	肉燥油豆腐 油豆腐+豬肉	茄汁粉絲 冬粉+時蔬+番茄	當季時蔬	海芽蛋花湯 雞蛋+海帶芽

魚類產品魚刺無法完全剷除，吃魚時請一定要細嚼慢嚥，小心魚刺

☆全面使用國產之生鮮豬肉及調理食品、未使用輻射污染食品☆

☆全面使用非基改食材☆



官方網站



facebook



Instagram