## 全盛美食114年11月菜單樹林高中

★菜單中含有蟹、蝦、牛奶、蛋、芒果、花生、堅果類、芝麻、含麩質穀物、大豆、魚類等,不適合過敏體質者食用★ ◎公司地址:新北市樹林區保安街三段1巷1號 電話:02-26884900 ◎營養師:許金鳳.陳雅婷.劉雅菁.藍雯琪.呂湘鈴.林湘庭

★本公司豬肉及其製品全面使用國產肉、全面使用非基改玉米及豆製品,請大家安心食用★ ★本公司未使用輻射污染食品,請大家安心食用★

日期	星期	主食	主菜	那基改玉米及豆製品,請 ————————————————————— 副		7 -1) //	湯品	附餐	全穀類	豆魚 演 類		蔬菜 類 熱:
3	-	白飯	<b>蠔油菇菇雞</b> 雞肉.鮮菇.紅蘿蔔-燒	<b>拌炒花枝揚</b>	田園玉米	履歷	竹筍排骨湯 <sup>竹筍排骨湯</sup>		6 . 1	2 . 8		2 8 . 1 2 4
4	Ξ	<b>雜糧飯</b> <sub>白米.燕麥.麥片</sub>	<b>炸豬肉酥</b> <sup>豬肉-炸(X3)</sup>	紅蘿蔔炒蛋	<b>醬燒海茸</b>	履歷	玉米濃湯		6 . 1	2 7		2 8 . 0 2 2
5	Ξ	<b>糙米飯</b>	麻婆豆腐魚 魚肉.豆腐.豬肉-煮	鮮瓜燉肉 <sub>鮮瓜豬肉-煮</sub>	麻油黃豆芽	履 歷	芋頭米粉湯 ***).芋頭.香菇		6 . 2	2 7	2 6	2 8 . 1 3 1
6	四	<b>白飯</b> <sub>自米</sub>	味噌燒雞 雞肉.白蘿蔔.味噌-燒	<b>小魚炒干片</b> <sub>豆干.小魚乾-炒</sub>	蒜香高麗 <sup>高麗菜.紅蘿蔔.蒜-炒</sup>	有機	海芽蛋花湯		6 . 0	2 8	2 . 7	2 8 . 0 2 7
7	五	海苔拉麵	<b>滷豬排</b> <sup>豬排-滷(X1)</sup>	小 <b>籠湯包</b> 湯包-蒸(X2)	<b>木耳時瓜</b> <sub>時瓜.木耳-煮</sub>	履 歷	養生慧仁湯 時蔬洋薏仁		6 . 1	7	7	2 8 . 0 2 6
10	_	<b>白飯</b> <sup>白米</sup>	宮保雞丁	蕃茄肉醬豆腐	<b>針菇敏豆</b>	履 歷	芹香蘿蔔湯 <sup>白蘿蔔.芹菜</sup>		6 . 0	2 8	7	2 8 . 0 2 7
11	=	地瓜飯 <sup>白米.地瓜</sup>	橙汁鮮魚 <sup>魚肉.時蔬.柳橙汁-煮</sup>	香菇肉燥干丁 豬肉.豆干.香菇-煮	炒大頭菜 結頭菜.紅蘿蔔-炒	履 歷	味噌蔬菜湯 時蔬洋蔥、味噌		6 . 1	2 7	6	2 8 . 0 2 2
12	Ξ	<b>白飯</b> <sup>自米</sup>	烤雞肉捲 <sup>雞肉捲-烤(X1)</sup>	芝香甜不辣 <sup>甜不辣.芝麻.</sup> 燒	雲耳白菜 大白菜.木耳-炒	履 歷	金針排骨湯		6 . 0	2 7	2 7	2 8 . 0 3 2
13	四	<b>糙米飯</b> <sub>自米.糙米</sub>	京 <b>醬內柳</b> 豬肉.洋蔥-炒	<b>南瓜炒蛋</b> 雞蛋.南瓜-炒	蒜香花椰菜 <sup>花椰菜.紅蘿蔔.蒜-炒</sup>	有 機	<b>酸辣湯</b> <sup>豆腐,筍簽,雞蛋</sup>		6 . 1	2 . 8		2 8 . 1 2 4
14	五	招牌 <b>內燥油飯</b>	烤內醬雞翅 雞嫂(X1).烤肉醬-燒	<b>炸起司球</b> <sub>起司球-炸(X2)</sub>	鮮菇冬瓜 <sup>冬瓜.鮮菇-煮</sup>	履歷	南洋肉骨茶		6 . 2	2 . 7		2 8 . 1 3 1
15	六	白飯	烤雞排	馬鈴薯肉醬	玉米炒蛋	履歷	五穀雜糧湯		6 . 1			2 8 . 1 2 4
17	-	白米										
18	=	<b>白飯</b> <sup>白米</sup>	椰香咖哩雞	<b>滷蝦捲</b> <sup>蝦捲-滷(X1)</sup>	菇炒高麗 <sup>高麗菜.鮮菇-炒</sup>	履 歷	竹筍肉絲湯 <sup>竹筍、豬肉</sup>		6 . 0	١. ا	6	2 8 . 0 3 5
19	Ξ	<b>燕麥飯</b> <sub>白米.燕麥</sub>	<b>葱爆豬肉</b> 豬肉.洋蔥.蔥-炒	<b>蜜汁黑豆干</b> 大溪豆干.時蔬-滷	沙茶海根	履 歷	扁蒲雞湯 <sup>扁蒲.雞骨</sup>		6 . 0		7	2 8 . 0 2 7
20	四	<b>白飯</b> <sup>白米</sup>	蘑菇醬燒雞 <sup>雞肉.時蔬,洋菇-燒</sup>	<b>蘿蔔內羹</b> <sub>白蘿蔔.肉羹-燒</sub>	清炒筍片 竹筍.木耳-炒	有機	<b>南瓜濃湯</b> 南瓜洋芋.雞蛋		6 . 1			2 8 . 0 2 2
21	五	白醬雞肉 義大利麵	<b>炸豬排</b> 豬排-炸(X1)	烤地瓜薯條 地瓜薯條-烤(X3)	蒜炒四季豆 四季豆.蒜-炒	履歷	結頭菜燉湯 <sub>結頭菜時蔬</sub>		6 . 2			2 8 . 1 3 1
24	_	<b>白飯</b> <sub>自米</sub>	<b>滷翅小腿</b> <sup>翅小腿-</sup> 滷(X2)	蕃茄炒蛋	海帶三絲	履 歷	高麗排骨湯	豆奶	6 . 0	2 7		2 8 . 0 3 2
25	=	<b>蕎麥飯</b> 白米.蕎麥	<b>香酥魚排</b>	<b>滷福州丸</b> 福州丸(X1).毛豆仁-滷	<b>非香豆芽</b>	履 歷	<b>豆薯雞湯</b> <sub>豆薯,雞骨</sub>		6 . 1	2 8		2 8 . 1 3 6
26	Ξ	<b>雜糧飯</b> <sup>白米.燕麥.麥片</sup>	酸白菜燒雞	紅燒油豆腐 <sup>油豆腐、紅蘿蔔-燒</sup>	<b>木耳扁蒲</b> <sup>扁蒲.木耳-煮</sup>	履 歷	羅宋湯 時蔬.玉米.蕃茄		6 . 1			2 8 . 0 2 2
27	四	<b>白飯</b> <sub>自米</sub>	麻油豚肉片 豬肉.杏鮑菇.麻油-煮	<b>螞蟻上樹</b> 冬粉.高麗菜豬肉-炒	竹筍炒肉絲 <sup>竹筍.豬肉-炒</sup>	有機	味噌豆腐湯 豆腐.海帶芽.味噌		6 . 2	2 7		2 8 . 1 2 3
28	五	<b>地瓜飯</b>	清香檸檬雞	玉米肉末干丁	菇炒結頭菜 <sup>結頭菜,鮮菇-炒</sup>	履歷	冬瓜薏仁湯		6 ·		.	2 8 . 0 2 9