



感謝您的反饋!!
※津味午餐問卷調查
線上調查表

津味優質午餐



武漢國中

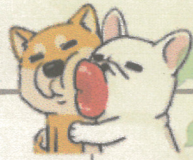
111年10月菜單

日期	星期	主食	美味主菜	美味副菜	湯品	全蛋(個)	蛋黃(個)	蛋清(個)	糖(克)	油(克)
10/3	一	白飯	佛蒙特咖哩雞 C雞肉.Q洋芋.Q紅蘿蔔/煮	蔥燒豆干 非基改豆干.蔥/炒	蔬菜寬粉 Q高麗菜.寬粉.Q紅蘿蔔/炒	雪花菇湯 Q金針菇.C豬肉.Q雞蛋	6.5	2.7	2.2	82.0
10/4	二	小米蒸飯	筍香扣肉 C豬肉.筍干/燻	大瓜貢丸 Q大黃瓜.C貢丸/煮	珍珠四寶 Q非基改玉米粒.T毛豆.C絞肉.Q紅蘿蔔/煮	白玉肉片湯 Q蘿蔔.C豬肉	6.5	2.6	2.2	82.7
10/5	三	什錦炒麵	卡拉脆皮雞排 C雞排/炸	芋泥包 C芋泥包/蒸	傳奇麻辣燙 Q高麗菜.Q金針菇.C魚丸.非基改凍豆腐/煮	阿薩姆珍珠 粉圓.奶粉	6.3	2.7	2.3	82.9
10/6	四	白飯	鐵板燒肉柳 C豬肉.Q洋蔥/燒	韭菜豆芽 Q豆芽.韭菜/炒	芹香黑輪 Q芹.C黑輪/炒	味噌小魚湯 小魚干.非基改豆腐.味噌	6.3	2.6	2.2	81.7
10/7	五	地瓜飯	鍋燒羅勒魚 C魚肉.九層塔/炒	日式蒸蛋 Q雞蛋/蒸	海結百頁燒 海帶結.非基改百頁/燒	酸辣湯 脆筍絲.非基改豆腐.Q紅蘿蔔	6.3	2.2	2.6	81.2
雙十國慶日										
10/11	二	白飯	BBQ燒肉片 C豬肉.Q洋蔥/炒	蔥爆海絲 海帶絲.非基改干絲/炒	部隊鍋 Q大白菜.Q金針菇.C米血糕/煮	玉米濃湯 Q非基改玉米.Q雞蛋	6.2	2.5	2.7	81.3
10/12	三	招牌雞肉飯	黃金酥炸魚 C魚肉/炸	金菇花椰 C花椰菜.Q金針菇/炒	蒜香油腐 蒜.非基改油豆腐/燒	紅豆湯 Q紅豆	6.2	2.8	2.3	82.9
10/13	四	蕎麥米飯	碳烤雞排 C雞排/烤	蝦香高麗 Q高麗菜.Q紅蘿蔔/炒	番茄炒蛋 Q番茄.Q雞蛋/炒	三絲湯 Q涼薯.C豬肉.Q紅蘿蔔	6.2	2.3	2.5	82.7
10/14	五	五穀米飯	糖醋咕咾肉 C豬肉.Q洋蔥/燒	乳酪馬鈴薯 Q馬鈴薯.Q紅蘿蔔/煮	蜜汁鬼+金鍋貼 C雞塊.C鍋貼/炸	芹香貢丸湯 Q蘿蔔.C貢丸.Q芹菜	6.5	2.6	2.2	82.6
10/17	一	白飯	泰式椒麻雞 C雞肉.Q洋蔥/燒	客家小炒 非基改豆干.C豬肉/炒	開陽蒲瓜 蝦皮.Q蒲瓜/炒	冬瓜雞湯 Q冬瓜.C雞肉	6.2	2.8	2.2	81.1
10/18	二	胚芽米飯	黑胡椒里肌 C豬肉/燒	蔬菜粉絲 冬Q粉.高麗菜.Q紅蘿蔔/炒	香濃布丁蒸蛋 Q雞蛋/蒸	木瓜肉片湯 Q青木瓜.C豬肉	6.5	2.8	2.5	82.8
10/19	三	茄汁義大利麵	搖搖鹽酥雞 Q雞肉.海苔粉/炸	番茄肉醬 Q番茄.C豬肉.Q洋蔥/煮	豆沙包 C豆沙包/蒸	綠豆薏仁湯 綠豆.小薏仁	6.3	2.5	2.3	81.4
10/20	四	白飯	花生燒肉 C豬肉.花生/燒	芝麻黑豆干 芝麻.非基改黑豆干/燒	奶香白菜 Q大白菜.Q紅蘿蔔/煮	貴族濃湯 Q非基改玉米粒.Q雞蛋	6.3	2.2	2.8	82.1
10/21	五	麥片白飯	紐澳良腿排 C雞肉/燒	鮮菇刺瓜 Q大黃瓜.Q鮮菇/燒	南洋咖哩 Q馬鈴薯.Q紅蘿蔔/煮	味噌豆腐湯 非基改豆腐.小魚干.味噌	6.5	2.5	2.6	81.0
10/24	一	芝麻白飯	蒜泥白肉 C豬肉.蒜/煮	花枝丸+可樂 C花枝丸.C可樂餅/炸	麻婆豆腐 非基改豆腐.C豬肉/燒	港式肉骨茶 Q蘿蔔.肉骨茶包.C豬肉	6.3	2.2	2.6	81.2
10/25	二	白飯	宮保雞丁 C雞肉/炒	沙茶玉米 Q非基改玉米.Q紅蘿蔔/炒	極品佛跳牆 Q大白菜.Q紅蘿蔔.C豬肉/煮	海芽蛋花湯 海帶芽.Q雞蛋	6.5	2.5	2.7	81.9
10/26	三	香蔥炒飯	日式炸豬排 C豬肉/炸	開陽香筍 蝦皮.Q竹筍.C豬肉/炒	眷村滷味 海帶結.C魚丸.非基改百頁/煮	冬瓜茶山粉圓 冬瓜茶.山粉圓	6.2	2.8	2.3	82.9
10/27	四	小米蒸飯	蔥爆燒魚 C魚肉.Q吉鮑菇/燒	泰式獅子頭 C獅子頭/燒	奶香洋芋燒 Q馬鈴薯.Q紅蘿蔔/燒	招牌肉羹湯 脆筍絲.C肉羹.Q雞蛋	6.5	2.8	2.5	82.8
10/28	五	五穀米飯	古早味大排 C豬肉/燒	冬瓜燒肉 Q冬瓜.Q豬肉/燒	敏豆甜條 T敏豆.C甜不辣/炒	米粉湯 米粉.Q芹菜.C豬肉	6.2	2.6	2.7	82.7
10/28	五	五穀米飯 (蔬食日)	和風大嫩豆腐燒 非基改大嫩豆腐/燒	冬瓜燒肉 Q冬瓜.Q豬肉/燒	敏豆甜條 T敏豆.C甜不辣/炒	米粉湯 米粉.Q芹菜.C豬肉	6.2	2.3	2.7	80.4
10/29	一	白飯	印度咖哩雞 C雞肉.Q洋蔥.Q紅蘿蔔/煮	螞蟻上樹 冬粉.Q高麗菜.C豬肉/炒	鐵板油豆腐 海帶根.非基改豆干/燒	黃瓜肉片湯 Q大黃瓜.C豬肉	6.5	2.7	2.6	82.5

*本廠所有來源一律使用「國產豬肉」，產地：台灣。
 *全國通用標準製造黃豆製品及玉米。▽每週一供應產銷履歷蔬菜、每週二、四、五供應有機蔬菜。
 *注意：芝麻油、花生、奶類、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類及其製品 為過敏源，不適合對其過敏體質者食用。

津味企業有限公司 HACCP優良廠商
 地址：桃園市大溪區新光東路61巷20弄6號
 服務電話：03-3881534
 營養師：曹如穎 營養字第3594號

裕民田精緻午餐



武漢國中
111年10月菜單

日期	星期	合菜主食	合菜主菜	美味副菜	湯品	全日 產銷 履歷 (份)	全日 有機 蔬菜 (份)	產銷 履歷 (份)	全日 有機 蔬菜 (份)	產銷 履歷 (份)	全日 有機 蔬菜 (份)	
★ 10/3	一	薏仁米飯	沙茶肉絲條 <small>肉絲,沙茶,洋蔥/炒</small>	豆醬油腐 <small>油豆腐,豆醬,蔥/燒</small>	西芹海絲 <small>海絲,西芹/炒</small>	產銷履歷蔬菜	羅宋湯 <small>番茄,蔬菜,豬肉</small>	6.5	2.8	2.2	2.8	8.4
★ 10/4	二	白米飯	嗜貓魚丁 <small>鱈魚丁/炸</small>	黑椒銀芽 <small>豆芽,韭菜,紅蘿蔔/炒</small>	綜合滷味 <small>素肚,豆干/滷</small>	有機蔬菜	當歸豬肉湯 <small>蘿蔔,豬肉</small>	6.5	3.0	2.0	2.8	8.5
★ 10/5	三	什錦烏龍麵	天使雞腿排 <small>雞腿排/燒</small>	芹香黑輪 <small>黑輪,芹/炒</small>	彩繪花椰 <small>花椰,紅蘿蔔/炒</small>	季節蔬菜	綠豆薏仁湯 <small>綠豆,薏仁</small>	6.6	2.7	2.1	2.8	8.3
★ 10/6	四	胚芽飯	香滷排骨 <small>排骨/燒</small>	杏鮑菇洋芋 <small>洋芋,杏鮑菇/煮</small>	芋香木須白菜 <small>大白菜,蛋,芋頭,木耳/炒</small>	有機蔬菜	筍片湯 <small>筍片,豬肉</small>	6.7	2.8	2.1	2.8	8.5
★ 10/7	五	白米飯	蔥油嫩雞 <small>雞丁,蔥,洋蔥/燒</small>	香酥脆餅 <small>脆餅/烤</small>	菇菇燴黃瓜 <small>黃瓜,菇/燴</small>	有機蔬菜	紅麵線羹 <small>紅麵線,肉燥,筍絲,紅蔥</small>	6.7	2.7	2.1	3.0	8.5
10/10	一	國慶日放假一天~										
★ 10/11	二	海苔香鬆飯	鹽燒大肉排 <small>豬排/燒</small>	椒鹽百頁燒 <small>百頁/燒</small>	番茄高麗 <small>高麗,番茄/炒</small>	有機蔬菜	南瓜濃湯 <small>南瓜,玉米,蛋</small>	6.5	2.8	2.1	2.8	8.4
★ 10/12	三	豬肉炊飯	夜市香香雞 <small>雞肉/炸</small>	客家小炒 <small>豆干,芹,肉絲/炒</small>	沙茶燒蘿蔔 <small>白蘿蔔,紅蘿蔔/煮</small>	季節蔬菜	紅豆湯 <small>紅豆</small>	6.6	2.8	2.0	3.0	8.5
★ 10/13	四	白米飯	麻香肉片 <small>肉片,豆芽/燒</small>	蔬菜丸子 <small>福州丸,蔬菜/煮</small>	開陽瓠瓜 <small>瓠瓜,蝦皮/煮</small>	有機蔬菜	薑絲海带湯 <small>薑絲,海带,豆芽</small>	6.7	2.7	2.2	2.8	8.3
★ 10/14	五	蕎麥飯	蘋果西打雞翅 <small>雞翅/燻</small>	海鮮燒捲 <small>海鮮捲/燒</small>	竹筍炒肉絲 <small>竹筍,肉絲/炒</small>	有機蔬菜	酸菜豬肉湯 <small>酸菜,豬肉</small>	6.5	2.7	1.9	3.0	8.4
★ 10/17	一	白米飯	醬燒魚丁 <small>石斑魚/燒</small>	紅絲花椰菜 <small>花椰,紅蘿蔔/炒</small>	泰式打拋豬 <small>九層塔,番茄,絞肉,干丁/煮</small>	產銷履歷蔬菜	港式酸辣湯 <small>豆腐,筍絲,紅絲</small>	6.6	2.8	2.0	3.0	8.6
★ 10/18	二	雜糧飯	咖哩洋芋雞 <small>雞丁,洋芋/煮</small>	茶碗蒸 <small>蛋,紅蘿蔔,蔥/蒸</small>	木耳黃瓜煮 <small>黃瓜,木耳/煮</small>	有機蔬菜	日式豆醬湯 <small>豆腐,味噌</small>	6.7	2.7	2.2	2.8	8.5
★ 10/19	三	義大利麵	黑胡椒豬排 <small>豬排/燒</small>	茄香起司肉醬 <small>絞肉,番茄,玉米,洋芋/煮</small>	香滑花枝丸*2 <small>花枝丸/滷</small>	季節蔬菜	濃醇QQ切 <small>QQ,奶粉,茶包</small>	6.6	2.8	2.0	2.8	8.8
★ 10/20	四	白米飯	迷迭香腿排 <small>雞腿排/燻</small>	冬瓜麵筋 <small>冬瓜,麵筋/煮</small>	爛桂竹筍煲 <small>桂竹筍/燻</small>	有機蔬菜	枕瓜薏仁湯 <small>枕瓜,薏仁,肉片</small>	6.6	2.8	2.3	2.8	8.6
★ 10/21	五	麥片Q飯	可樂滷控肉 <small>肉丁,筍/滷</small>	雞塊甜不辣 <small>甜不辣,雞塊/炸</small>	毛豆洋芋 <small>毛豆,馬鈴薯,紅蘿蔔/煮</small>	有機蔬菜	香菇蘿蔔湯 <small>蘿蔔,香菇</small>	6.7	2.8	2.0	3.0	8.6
★ 10/24	一	白米飯	蔥燒大排 <small>里肌排,蔥/燒</small>	青蔥菜脯炒蛋 <small>蛋,蔥,菜脯/炒</small>	凍豆腐燴金針 <small>凍豆腐,金針,高麗/燴</small>	產銷履歷蔬菜	蒲瓜肉片湯 <small>蒲瓜,肉片</small>	6.5	3.0	2.0	3.0	8.6
★ 10/25	二	小米白飯	韓式燒肉 <small>泡菜,高麗菜,豬肉/煮</small>	白玉蘿蔔 <small>白蘿蔔,紅蘿蔔/煮</small>	四海煎鍋貼 <small>鍋貼/煎</small>	有機蔬菜	巧達玉米湯 <small>玉米,蛋,紅蘿蔔</small>	6.5	2.7	2.3	2.9	8.6
★ 10/26	三	炸醬麵	鹽燒翅小腿*2 <small>翅小腿/燒</small>	甜麵肉燥干丁 <small>絞肉,干丁/煮</small>	韭菜豆芽 <small>豆芽,韭菜/炒</small>	季節蔬菜	燒仙草 <small>仙草汁,芋圓,蜜豆</small>	6.6	2.6	2.0	2.8	8.3
★ 10/27	四	白米飯	蘑菇醬豬柳 <small>豬柳,洋蔥,蘑菇/燒</small>	螞蟻上樹 <small>冬粉,絞肉,高麗,紅蘿蔔/炒</small>	地瓜薯薯 <small>地瓜條/炸</small>	有機蔬菜	紫菜蛋花湯 <small>紫菜,蛋</small>	6.9	2.6	1.9	3.0	8.6
★ 10/28	五	薏仁飯	紐澳良雞腿排 <small>雞腿排/燒</small>	奶香馬鈴薯 <small>馬鈴薯,紅蘿蔔,培根/煮</small>	鮮味佛手瓜 <small>佛手瓜,紅蘿蔔/煮</small>	有機蔬菜	福菜粉絲湯 <small>粉絲,福菜,肉燥</small>	6.7	2.6	2.1	2.8	8.3
★ 10/28	五	薏仁飯 (蔬食日)	紅燒油豆腐 <small>絞肉,油豆腐/炒</small>	奶香馬鈴薯 <small>馬鈴薯,紅蘿蔔/煮</small>	鮮味佛手瓜 <small>佛手瓜,紅蘿蔔/煮</small>	有機蔬菜	福菜粉絲湯 <small>粉絲,福菜,肉燥</small>	6.7	2.6	2.1	2.8	8.3
★ 10/31	一	紫米飯	脆皮嫩雞翅 <small>雞翅/炸</small>	麻婆豆腐 <small>絞肉,豆腐/燒</small>	蒜香竹筍 <small>蒜,竹筍/炒</small>	產銷履歷蔬菜	豆薯肉片湯 <small>豆薯,肉片</small>	6.7	2.8	2.1	2.8	8.8

★ 標示為三章—0申請日 / 營養師 林芊慧

*全面使用非基改黃豆製品及玉米

*本公司供應之餐點，食材來源一律使用國產豬肉、雞肉、鴨肉。

*週一供應產銷履歷蔬菜

*週二四五供應有機蔬菜



裕民田食品 股份有限公司
HACCP 食品認證中央廚房餐盒工廠

服務專線 03-368-1899
桃園市八德區瑞源一街11號