

裕民田精緻午餐

武漢國中
115年4月菜單

日期	星期	合菜主食	合菜主菜	美味副菜	湯品	全額供應 (份)	全額供應 內裝(份)	全額供應 (份)	全額供應 內裝(份)	全額供應 (份)
★ 4/1	三	蒜式茄汁肉醬麵	香蒜大排 蒜、豬肉排/燒	豆沙包 豆沙包/蒸	脆炒高麗菜 高麗菜、紅蘿蔔/煮	季節蔬菜	芋頭、西米露	6	2	2
4/2	四	親職教育日補假一天~								
4/3	五	兒童節&清明節連假~								
4/6	一	兒童節&清明節連假~								
★ 4/7	二	胚芽飯	黑胡椒豬柳 豬肉、洋蔥、蔥/炒	雞柳條+甜不辣 雞柳條、甜不辣/炸	菇菇燴黃瓜 大黃瓜、鮮菇、紅蘿蔔/燴	有機蔬菜	日式味噌湯 豆腐、味噌	6	2	1
★ 4/8	三	香菇滷肉飯	招牌雞腿排 雞腿排/燒	三杯雙拼 油豆腐、杏鮑菇、九層塔/煮	蛋酥白菜 大白菜、木耳、蛋、紅蘿蔔/煮	產銷履歷蔬菜	蜜豆燒仙草 仙草、蜜豆、芋圓	6	2	2
★ 4/9	四	紫米香飯	壽喜燒魚 魚丁、豆芽/燒	四海關貼 鍋貼/煎	肉絲炒筍 竹筍、肉絲、紅蘿蔔/炒	有機蔬菜	冬瓜雞湯 冬瓜、雞丁、薑絲	6	2	2
★ 4/10	五	白米飯	麥脆雞翅 雞翅/炸	海帶拌干絲 海帶絲、白干絲、紅絲/拌	鹹水時蔬 高麗菜、木耳、敏豆/燙	有機蔬菜	玉米濃湯 玉米、蛋、紅蘿蔔	6	2	2
★ 4/13	一	麥片0飯	黃金燉豬 肉丁、南瓜/燉	日式燒豆腐 金針菇、豆腐、洋蔥/煮	糖醋黑輪 黑輪、西芹/炒	產銷履歷蔬菜	酸菜白肉湯 肉片、酸菜	6	2	1
★ 4/14	二	海苔香鬆飯	鹽燒翅小腿*2 翅小腿/燒	香濃咖哩 洋芋、紅蘿蔔/煮	時蔬春雨 高麗菜、絞肉、冬粉、紅蘿蔔/炒	有機蔬菜	肉絲羹湯 肉絲、筍絲、木耳絲、紅絲	6	2	2
★ 4/15	三	台式炒麵	鐵路豬排 豬排/燒	滷香世家 酸菜心、素肚、四分干/滷	開陽蒲瓜 蒲瓜、紅蘿蔔、蝦皮/煮	季節蔬菜	冷露心粉圓 冬瓜茶磚、山粉圓	6	2	3
★ 4/16	四	白米飯	杏菇豆薯雞 雞丁、杏鮑菇、豆薯/煮	茄汁燴蛋 蛋、番茄、洋蔥/燴	海鮮魷魚丸*2 魷魚丸/炸	有機蔬菜	味噌海芽湯 味噌、海芽、豆腐	6	2	2
★ 4/17	五	小米飯	金黃脆雞腿 雞腿/炸	豆香海結 油豆腐、海帶結/滷	芋香白菜 大白菜、芋頭、木耳/煮	有機蔬菜	蘿蔔排骨湯 蘿蔔、排骨、鮮菇	6	2	2
★ 4/20	一	蕎麥米飯	卡拉雞腿排 卡拉雞腿排/炸	大溪黑豆干 黑豆干/滷	麻辣燙 高麗菜、豆皮、金針菇、肉片/煮	產銷履歷蔬菜	黃瓜肉片湯 大黃瓜、肉片	6	2	2
★ 4/21	二	白米飯	可樂滷扣肉 豬肉丁、筍干/燒	雞塊+番薯條 雞塊、地瓜條/炸	蔥爆菜脯蛋 蛋、菜脯、蔥/炒	有機蔬菜	四神湯 洋芋、薏仁、肉片	6	2	1
★ 4/22	三	打拋豬肉飯	味噌燒雞 高麗菜、紅蘿蔔、雞丁/燒	香滷拼盤 素雞、海帶根、杏鮑菇/煮	蒙古炒肉絲 豆芽、豆包絲、紅蘿蔔、肉絲/燙	季節蔬菜	紅豆紫米 紅豆、紫米	6	2	2
★ 4/23	四	白米飯	洋芋燉魚 魚丁、馬鈴薯、紅蘿蔔/燒	酸甜燒餃*2 水餃/燒	冬瓜肉茸 枸杞、冬瓜、絞肉/燒	有機蔬菜	豆薯燉雞湯 雞丁、豆薯	6	2	2
★ 4/24	五	薏仁飯	日式雞肉丼 雞丁、洋蔥、蔥/燒	茶碗蒸 蛋、蔥、紅蘿蔔/蒸	關東煮 蘿蔔、紅蘿蔔、油豆腐、鮮菇/煮	有機蔬菜	南瓜濃湯 南瓜、蛋、玉米	6	2	2
★ 4/27	一	白米飯	高麗燒豬 肉絲、高麗菜、紅蘿蔔/煮	瓜仔肉燥 絞肉、干丁、瓜仔/燒	丸子黃瓜煮 大黃瓜、小丸子/煮	產銷履歷蔬菜	紫菜蛋花湯 紫菜、蛋	6	2	2
★ 4/28	二	麥片香飯	秘製香香雞 雞肉/炸	番茄炒蛋 番茄、洋蔥、蛋/燴	佛跳牆 大白菜、鮮菇、肉片、紅蘿蔔/煮	有機蔬菜	酸辣湯 豆腐、筍絲、紅絲、蛋	6	2	2
★ 4/29	三	羅勒麵	和風豬排 豬排/燒	奶燉洋芋塊 馬鈴薯、杏鮑菇、紅蘿蔔/煮	BBQ甜不辣 甜不辣、芝麻/燒	季節蔬菜	地瓜綠豆湯 地瓜、綠豆	6	2	1
★ 4/30	四	小米0飯	芝麻蜜燒雞 雞丁、四分干、芝麻/炒	香酥奶油餅 玉米布丁酥/炸	筍香肉片 筍、肉片/煮	有機蔬菜	暖暖肉骨茶 蘿蔔、肉骨茶包、肉片	6	2	2

★ 標示為三章—0申請日 / 營養師 蔡宜澄

★ 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。

★ 過敏原資訊：「本菜單含蛋類、麩質穀物及其製品、大豆製品、魚類及其製品、甲殼類及其製品、乳製品」對其過敏體質者請詳閱菜單

*週一供應產銷履歷蔬菜

*週二、四供應有機蔬菜



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



日期	星期	主食	美味主菜	美味副菜		湯品	全日供應 (份)	午餐供應 (份)	晚餐供應 (份)	熱量 (Kcal)
4/1	三	海苔香鬆飯	夜市椒鹽豬 C豬肉角/炸	和風醬豆腐 非基改油豆腐、Q白蘿蔔、T紅蘿蔔/燉	肉絲芽菜 Q豆芽菜、C豬肉/炒	季節蔬菜 綠豆湯 綠豆	6.3	2.8	2.3	836
4/2	四	親職日補假一天								
4/3-4/6 兒童節/清明節連假										
4/7	二	小米白飯	義式燉魚 C魚肉、Q番茄/燉	Q嫩蒸蛋 Q雞蛋、T紅蘿蔔、青蔥/蒸	蒜香豆腐 非基改豆腐、C豬肉、Q木耳/煮	有機蔬菜 芹香米粉湯 米粉、Q芹、C豬肉	6.2	2.9	1.9	821
4/8	三	紅蔥滷肉飯	卡拉香雞排 C雞肉/炸	羅勒杏鮑菇 Q杏鮑菇、非基改四分干、海帶根/燉	韓式部隊鍋 Q大白菜、T紅蘿蔔、C豬肉/煮	季節蔬菜 麥片可可亞 麥片、可可粉	6.3	2.7	2.3	834
4/9	四	小薏仁飯	糖醋咕咾肉 C豬肉/燒	培根起司洋芋 C培根、Q馬鈴薯、T紅蘿蔔/煮	蕈菇扁蒲 Q香菇、Q扁蒲/炒	有機蔬菜 紫菜蛋花湯 紫菜、Q雞蛋	6.5	2.5	2.1	821
4/10	五	白飯	蜜汁翅腿×2 C雞肉/燒	番茄炒蛋 Q番茄、Q雞蛋、非基改豆腐/炒	蝦香高麗 Q高麗菜、T紅蘿蔔、蝦皮/炒	有機蔬菜 台式肉羹湯 C肉羹、Q雞蛋、Q木耳	6.4	2.7	2.9	836
4/10	五	白飯 (蔬食日)	小瓜雞茸 Q小黃瓜、T雞肉/炒	番茄炒蛋 Q番茄、Q雞蛋、非基改豆腐/炒	蝦香高麗 Q高麗菜、T紅蘿蔔、蝦皮/炒	有機蔬菜 台式肉羹湯 C肉羹、Q雞蛋、Q木耳	6.4	2.7	2.9	836
4/13	一	白飯	味噌燒肉 C豬肉/燒	五更油豆腐 非基改油豆腐、T紅蘿蔔/煮	白玉貢丸 Q白蘿蔔、C貢丸、Q木耳/煮	產銷履歷蔬菜 玉米濃湯 Q玉米、Q雞蛋	6.4	2.7	2.8	829
4/14	二	紫米飯	香菇瓜仔雞 C雞肉、Q香菇、瓜仔/煮	梅粉地瓜條 T地瓜條/烤	翠炒花椰 C花椰菜/炒	有機蔬菜 四神湯 C豬肉、Q馬鈴薯	6.3	2.8	2.8	827
4/15	三	西西里義大利麵	大阪香酥豬排 C豬肉/炸	宮保凍豆腐 非基改凍豆腐、T紅蘿蔔、Q金針菇/燉	黃瓜肉片 Q大黃瓜、C豬肉/煮	季節蔬菜 黑糖地瓜湯 T地瓜、芋圓	6.3	2.8	2.3	839
4/16	四	白飯	泰醬椒麻雞 C雞肉/燒	鍋貼×2 C鍋貼/煎	鍋燒白菜 Q大白菜、C豬肉、T紅蘿蔔、非基改豆皮/燉	有機蔬菜 日式味噌湯 非基改豆腐、味噌	6.1	2.9	2.9	825
4/17	五	燕麥Q飯	鐵板肉柳 C豬肉、Q洋蔥/炒	香醇咖哩 Q馬鈴薯、T紅蘿蔔/煮	肉燥淋甘藍 C豬肉、Q高麗菜/炒	有機蔬菜 冬瓜雞湯 Q冬瓜、C雞肉	6.5	2.6	2.6	820
4/20	一	白飯	韓式香香雞 C雞肉/燒	蔥花紅絲蛋 Q雞蛋、T紅蘿蔔、青蔥/炒	麻婆豆腐 非基改豆腐、C豬肉/煮	產銷履歷蔬菜 番茄羅宋湯 Q番茄、Q高麗菜、Q芹	6.1	2.9	2.8	818
4/21	二	五穀米飯	筍香東坡肉 C豬肉、筍乾/煮	雞塊×2 C雞塊/炸	鮮菇大根燒 Q白蘿蔔、Q香菇/燉	有機蔬菜 酸辣湯 非基改豆腐、T紅蘿蔔、Q雞蛋	6.3	2.5	2.7	800
4/22	三	香菇油飯	吮指脆皮雞翅 C雞肉/炸	沙茶筍丁肉茸 Q竹筍、C豬肉、T紅蘿蔔/炒	芹香小炒 非基改豆干、Q芹、T紅蘿蔔/炒	季節蔬菜 紅豆湯 T紅豆	6.3	2.6	2.3	824
4/23	四	糙米飯	蒜泥白肉 C豬肉、Q白蘿蔔/煮	肉燥蒸蛋 C豬肉、Q雞蛋/蒸	敏豆甜不辣 T敏豆、Q甜不辣/炒	有機蔬菜 黃瓜燉雞湯 Q大黃瓜、C雞肉	6.1	2.7	2.7	801
4/24	五	白飯	沙嗲雞肉串 T雞肉串/燒	紅燒洋芋 Q馬鈴薯、T紅蘿蔔/煮	肉茸蒲瓜 C豬肉、Q蒲瓜/炒	有機蔬菜 柴魚豆腐湯 非基改豆腐、柴魚	6.4	2.6	2.8	819
4/27	一	蕎麥米飯	蒲燒鯛魚 C鯛魚/燒	檸檬雞柳條×2 C雞柳條/炸	什錦豆包絲 Q豆芽菜、T紅蘿蔔、非基改豆包絲/炒	產銷履歷蔬菜 金黃玉米湯 Q玉米、Q雞蛋	6.2	2.6	2.7	803
4/28	二	白飯	糖醋雞丁 C雞肉/燒	鮮肉粉絲煲 C豬肉、冬粉、Q高麗菜/炒	冬瓜鮮菇 Q冬瓜、Q香菇/炒	有機蔬菜 酸菜雞湯 酸菜、C雞肉	6.5	2.5	2.6	810
4/29	三	打拋豬肉飯	醬燒里肌排 C豬肉/燒	香香滷味 海帶結、非基改黑豆干、Q杏鮑菇/燉	高湯時蔬 Q高麗菜、Q木耳、T紅蘿蔔/炒	季節蔬菜 百香山粉圓 百香果汁、山粉圓、西谷米、小薏仁	6.2	2.6	2.8	808
4/30	四	麥片Q飯	南洋咖哩雞 C雞肉、Q馬鈴薯/煮	洋蔥嫩蛋 Q洋蔥、Q雞蛋/炒	佛跳牆 Q大白菜、C豬肉、T紅蘿蔔/燉	有機蔬菜 榨菜肉絲湯 榨菜、C豬肉	6.3	2.7	2.8	825

★本廠食材來源一律使用「國產豬肉」，產地：台灣。◎全面使用非基因改造黃豆製品及玉米。◆注意：本產品含有甲殼類、魚類、芒果、堅果類、芝麻、花生、牛奶、蛋、含麩質之穀物、大豆、使用亞硫酸鹽類等及其製品，不適合對其過敏體質者食用。▽週一供應產銷履歷蔬菜、週二、四、五供應有機蔬菜，以桃園市農會所提供的深色蔬菜為主。營養師：李怡宣