## 114年4月份 楊明國小月菜單(素)

	ı	I	11	4年4月份 移	7 77	四小刀	<del>术 半 (                                  </del>			1		1.,		, ,	1: :-
日期	主食	主菜		副菜		青菜	湯品	點心	全穀 (份)	豆魚 蛋肉	蔬菜 (份)	油脂(份)	水果 (份)	奶 (份)	熱量 (Kcal)
4/1 =	糙米飯	<b>紅燒豆干</b> 香菇. 豆乾丁	燒	<b>什錦花椰菜</b> 花椰菜. 甜不辣. 菇	燴	有機蔬菜	<b>白菜羹湯</b> 大白菜. 洗選蛋		5		1.9	2. 5			672
4/2 ≡	特餐	<b>義大利麵</b> 麵. 三色丁. 素絞肉. 杏鮑菇	炒	<b>鹽酥什錦</b> 四分干丁+薯條	炸	有機蔬菜	<b>珍珠奶茶</b> 奶粉. 珍珠	水果	4. 8	2. 2	1.4	2. 5	1		713
4/3															
四					净肌	月兒童連假	ļ								
4/4					/月ツ	1九里在16	•								
五		1.		Γ					1	1		1			
4/7 —	白飯	<b>鮮豆炒豆干</b> 四季豆. 豆干	燒	什錦芽菜 黄豆芽.木耳絲.榨菜絲	煮	有機蔬菜	玉米蛋花湯 玉米粒. 洗選蛋	水果	4.8	2	1. 7	2. 5	1		705
4/8 =	糙米飯	<b>咖哩豆腸</b> 豆腸.馬鈴薯	燉	<b>蛋酥白菜滷</b> 蛋. 大白菜	滷	有機蔬菜	<b>蘿蔔香菇湯</b> 白蘿蔔.香菇.薑片		5. 5	2. 4	1.8	2. 5			727
4/9 =	特餐	什錦炒烏龍 烏龍麵. 青菜. 豆乾丁	炒	<b>醬燒豆腐</b> 手工炸豆腐*1	滷	有機蔬菜	<b>黄瓜大骨湯</b> 大黄瓜. 金針菇	水果	4. 5	2.8	1.3	2. 5	1		736
4/10 四	糙米飯	<b>蔬菜捲*1</b> 蔬菜捲*1	炸	紅燒豆腐 豆腐.素絞肉.三色丁	炒	有機蔬菜	冬瓜薏仁湯 冬瓜. 薏仁		5	2	1.5	3			677
4/11 五	地瓜飯	關東煮 白蘿蔔.油豆腐.素米血糕	煮	洋芋炒蛋 蛋. 馬鈴薯. 紅蘿蔔	炒	產履青菜	<b>綠豆燕麥湯</b> 綠豆.燕麥. 二砂		5. 5	2	1.4	2. 5			687
4/14	白飯	糖醋炒豆包 大番茄.豆包	蒸	鷹嘴豆拌馬鈴薯 鷹嘴豆.馬鈴薯.毛豆.紅藜麥	拌	有機蔬菜	味 <b>噌蘿蔔湯</b> 味噌.蘿蔔.	水果	4. 5	2. 2	1.8	2. 5	1		702
4/15 =	糙米飯	照燒素雞丁	燒	香拌蘿蔔絲 白蘿蔔,紅蘿蔔,木耳	炒	有機蔬菜	海芽豆腐湯		5	2. 4	1.3	2. 5			680
4/16	特餐	素雞丁. 西芹. 馬鈴薯 什錦素肉粥	煮	滷蛋+滷豆腐	鲁	有機蔬菜	乾海芽. 豆腐 芝麻包	水果	5	2. 3	1.5	2. 5	1		737
三 4/17	<b>卷</b> 米飯	素絞肉. 高麗菜. 玉米粒瓜仔干丁	炒	白煮蛋. 豆腐 醬醋鮮蔬	燒	有機蔬菜	芝麻包*1	木産	4. 5	2. 8	1.6	2. 5			683
四 4 /1 9	麥片飯	絞花瓜, 豆乾丁, 麵輪	燒	季豆. 刈薯. 紫蘇梅	蒸	產履青菜	玉米粒. 香菇	豆						$\vdash \vdash$	
4/18 <u>£</u>		紅燒豆腐 豆腐. 高麗菜. 紅蘿蔔		玉米蒸蛋 玉米粒.蛋			四寶甜湯綠豆.紅豆.粉圓.紫米		5. 5	2	1	2.5			689
4/21	白飯	滷豆腐*1	滷	螞蟻上樹	炒	有機蔬菜	紫菜蛋花湯	水	_	٠-	1 -	0 -	4	$\Box$	700
		四角豆腐*1		高麗菜. 冬粉. 芹菜			紫菜.蛋	果	5	2. 5	1.5	2.5	1		768
4/22 =	糙米飯	<b>筍乾油腐</b> 筍乾.油豆腐丁	燒	茄汁香料薯丁 馬鈴薯. 素絞肉. 大蕃茄	炒	有機蔬菜	<b>蘿蔔湯</b> 白蘿蔔. 紅蘿蔔丁		4. 9	2. 4	1.8	2. 5			700
4/23 ≡	特餐	古早味炒米粉 米粉. 香菇. 素絞肉	炒	<b>素魚排*1</b> 素魚排	燒	有機蔬菜	酸辣湯 豆腐. 脆筍絲. 洗選蛋. 木耳絲	水果	4. 9	2. 5	1.5	2. 5	1		761
4/24 四	糙米飯	鮮燴乾絲 豆干絲,脆筍絲,木耳絲,紅K絲,甜椒	燴	高麗炒菇 高麗菜. 菇	炒	有機蔬菜	<b>冬瓜湯</b> 冬瓜. 枸杞		4. 8	2	1.5	3			675
4/25 £	小米飯	<b>手工炸豆腐</b> 四角豆腐*1	蒸	<b>鮮蔬炒蛋</b> 蔬菜. 蛋	炒	產履青菜	豆漿 黄豆. 二砂		4. 6	2. 5	1.5	3			702
4/26 六	園遊會	愛心牛奶球+晨光葡萄吐司													0
4/28		園遊會補假													0
4/29 =	糙米飯	<b>瓜子素雞丁</b> 素雞丁. 絞花瓜	燒	冬瓜鮮菇 冬瓜. 木耳. 菇	炒	有機蔬菜	<b>味噌豆腐湯</b> 味噌. 豆腐		4. 8	2. 3	1.5	2. 5			677
	特餐	香椿炒飯 豆干絞碎.洋芋.紅蘿蔔	炒	<b>香酥雲菜捲</b> 雲菜捲*1	燒	有機青菜	海芽湯 海帶芽. 薑絲		4. 7	2. 3	1.5	2. 6			674
<u></u> 学校午餐營養所需		型「紋件、牛子、紅維副 熱量(Kcal)		主食類(份)	豆魚	<b>魚蛋</b> 肉類(份)	蔬菜類(份)	水	果類(	(份)	奶類	〔(份)	油脂皂	與堅果利	重子類(份)
國小1-3年級		670		4.5	,		1.5	0~1		_	0~1		油脂與堅果種子類(份)		
國小4-6年級		770		5 2						~1 0~1		~1	2.5		
	國中	860		5.5		2.5	2		0~1		0	~1		2.5	5
大协弹法	可一律使用國產	<b>.</b>													

<sup>\*</sup>本校豬肉一律使用國產肉品。