

第15週午餐菜單

		11/27 (一)	11/28 (二)	11/29 (三)	11/30 (四)	12/01 (五)
早餐		皮蛋瘦肉粥	夏威夷蛋炒飯	炸醬麵	饅頭	什錦炒烏龍
			紫菜蛋花湯	豆腐味噌湯	貢丸湯	黃豆芽清湯
午餐	主菜	蒸瓜仔肉	五香滷雞翅	打拋肉	咖哩雞	客家鹹豬肉
	配菜	玉米炒蛋	麻婆豆腐	魚香油豆腐	毛豆乾丁肉末	蒸蛋
	深色蔬菜	季節時蔬				
	水果	是日水果				
	湯品	海結排骨湯	剝皮辣椒雞湯	鹹冬瓜鴨湯	冬蟲夏草雞湯	蓮藕排骨湯
點心		炸薯餅	綠豆薏仁湯	海鮮粥	爆漿餐包	古早味米粉湯
		青菜豆腐湯			義美牛乳	

本校供餐所使用豬肉來源皆為國產豬肉

	11/27 (一)	11/28 (二)	11/29 (三)	11/30 (四)	12/01 (五)
主菜	蒸瓜仔肉	五香滷雞翅	打拋豬	咖哩雞	客家鹹豬肉
	絞肉、碎花瓜	三節翅、五香包、醬油	絞肉、番茄	雞胸肉、馬鈴薯、紅蘿蔔	客家鹹豬肉
配菜1	玉米炒蛋	麻婆豆腐	魚香油豆腐	毛豆乾丁肉末	蒸蛋
	玉米粒、雞蛋	絞肉、板豆腐、蔥花	絞肉、油豆腐	絞肉、豆乾丁、毛豆仁	雞蛋
配菜2	劍筍炒肉絲	爆炒黃豆芽	麻油米血糕	蒜泥肉片	客家小炒
	絞肉、碎花瓜	胛心肉、黃豆芽	米血糕、杏鮑菇、薑片	梅花肉、蒜泥、醬油	三層肉、豆干、蔥芹菜、乾魷魚
配菜3	螞蟻上樹	泡菜炒豬肉	蠔油袖珍菇	培根高麗菜	小瓜爆腰花
	絞肉、冬粉、高麗菜、蔥花	梅花肉片、泡菜、洋蔥、蔥、辣椒	胛心肉、秀珍菇、蔥	高麗菜、培根	小黃瓜、素腰花
綠色蔬菜	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬
湯品	海結排骨湯	剝皮辣椒雞湯	鹹冬瓜鴨湯	冬蟲夏草雞湯	蓮藕排骨湯
	海帶結、湯排、薑絲	全雞切塊、剝皮辣椒、薑片	全鴨切塊、鹹冬瓜、薑絲	全雞切塊、冬蟲夏草、紅棗	蓮藕、湯排骨
水果		是日水果		是日水果	

本校供餐所使用豬肉來源皆為國產豬肉