



皇佳食品廠 1090023

日期	星期	主食	今日主菜	美味副菜		季節蔬菜	湯品	食料	雞肉	雞蛋	油類	熱能
11	五	香Q白飯	<b>三杯雞</b> <small>雞丁S豆干-煮</small>	鮮炒胡瓜 <small>大黃瓜Q魚丸S紅蘿蔔Q-炒</small>	茄汁洋芋 <small>馬鈴薯Q絞肉S紅蘿蔔Q-煮</small>	有機蔬菜	海芽味噌湯 海帶芽豆腐	5.6	2.4	2.3	2.7	751
14	一	蔬食日 胚芽米飯	<b>紅燒豆腐</b> <small>豆腐木耳Q紅蘿蔔Q-燒</small>	玉米什錦 <small>玉米粒S絞肉S毛豆S紅蘿蔔Q-煮</small>	香酥魷魚排 <small>魷魚排S-炸</small>	產銷履歷	肉骨茶湯 豆薯Q排骨S	5.8	2.5	2	2.5	756
15	二	香Q白飯	<b>蒜蓉雞腿</b> <small>雞腿S-滷</small>	珍菇瓠瓜 <small>扁蒲Q秀珍菇Q紅蘿蔔Q-炒</small>	紅麴肉燥 <small>筍T絞肉S-煮</small>	有機蔬菜	紅豆湯圓 紅豆湯圓	5.9	2.5	2	2.5	763
16	三	台式炒飯	<b>避風塘蒜酥豬排</b> <small>豬排S-炸</small>	海結雙味 <small>海帶結麵輪-燒</small>	沙茶白玉 <small>蘿蔔Q肉片S-煮</small>	Q青菜	南瓜濃湯 南瓜Q紅蘿蔔Q雞蛋Q	5.6	2.5	2	2.7	751
17	四	五穀米飯	<b>義式燉魚</b> <small>魚丁Q洋蔥Q蕃茄Q-燉</small>	翠炒時蔬 <small>高麗菜Q紅蘿蔔Q木耳Q-炒</small>	三角油腐肉末 <small>三角油腐絞肉S-煮</small>	有機蔬菜	薑絲冬瓜湯 冬瓜Q排骨S	5.5	2.5	2.2	2.5	740
18	五	香Q白飯	<b>黑胡椒滷排骨</b> <small>排骨S-滷</small>	魚香炒蛋 <small>絞肉S雞蛋Q洋蔥Q-炒</small>	什炒佛手 <small>佛手瓜Q腐皮絲木耳Q-煮</small>	有機蔬菜	薏仁排骨湯 薏仁排骨S	5.5	2.5	2	2.7	744
21	一	蔬食日 香Q白飯	<b>海山醬嫩油腐</b> <small>嫩油腐-煮</small>	焗汁白菜 <small>大白菜Q鮮菇Q紅蘿蔔Q-煮</small>	紅蔥干丁肉燥 <small>碎干丁絞肉S-煮</small>	產銷履歷	蘿蔔肉片湯 蘿蔔Q肉片S	5.5	2.5	2	2.5	735
22	二	糙米飯	<b>南瓜咖哩豬</b> <small>肉丁S南瓜Q-煮</small>	卡滋雞塊x2 <small>雞塊S-炸</small>	塔香海根 <small>海帶根-煮</small>	有機蔬菜	玉米濃湯 玉米粒S紅蘿蔔Q雞蛋Q	5.7	2.5	2	2.5	749
23	三	肉鬆拌飯	<b>香滷棒腿</b> <small>雞腿S-滷</small>	豆仁冬瓜 <small>冬瓜Q毛豆S紅蘿蔔Q-煮</small>	雪蓮子麵筋 <small>雪蓮子麵筋球-煮</small>	Q青菜	柴香味噌湯 豆腐柴魚片	5.5	2.5	2	2.5	735
24	四	香Q白飯	<b>筍香燉肉</b> <small>肉丁S筍T-燉</small>	美式炒蛋 <small>雞蛋Q洋蔥Q培根S-炒</small>	芹香干片 <small>干片芹菜Q木耳-炒</small>	有機蔬菜	時瓜雞丁湯 大黃瓜Q雞丁S	5.7	2.4	2	2.7	751
25	五	燕麥飯	<b>酥炸魚排</b> <small>魚排Q-炸</small>	韓式拌雜菜 <small>油菜Q豆管冬粉肉絲S紅蘿蔔Q-煮</small>	瓜子肉 <small>絞肉S脆瓜T-煮</small>	有機蔬菜	海結排骨湯 海帶結排骨S	5.9	2.5	2.2	2.5	768

★本廠全面使用非基改黃豆製品及玉米。★使用履歷米供餐，2/22(二)提供乳品。營養師 劉容均、鄭雅芸

★本廠一律使用國產豬肉、雞肉(含再製加工品)。

(S)：CAS 台灣優良農產品標章 (Q)：台灣農產生產追溯 (T)：產地-台灣