

裕民田精緻午餐

桃園國中
110年10月菜單

日期	星期	合菜主食	合菜主菜	美味副菜			湯品	全日供應 (份)	五菜 菜類 (份)	蔬菜 (份)	油類 肉類 (份)	熱量 (Kcal)	
★ 10/1	五	紫米飯	糖醋雞丁 C雞丁、0洋葱/燒	紅燒烤麸 烤麸、0毛豆、0木耳/燒	竹筍炒肉絲 0竹筍、0肉絲/炒	有機蔬菜	巧達玉米湯 玉米、0蛋、紅蘿蔔	6 .6	2 .8	2 0	2 .8	8 8	
★ 10/4	一	白米飯	嫩滑雞翅 C雞翅/燒	豆瓣油腐 油豆腐、豆豉、0蔥/燒	番茄高麗爆肉末 0高麗、0番茄、0絞肉/炒	產銷履歷蔬菜	當歸豬肉湯 當歸、蘿蔔、0豬肉	6 .5	3 0	2 0	2 .8	8 6	
★ 10/5	二	小米白飯	照燒魚 0鮭魚丁、0洋葱、0蔥/燒	青蔥菜脯炒蛋 0蛋、0蔥、菜脯/炒	杏鮑菇洋芋 0洋芋、0杏鮑菇/煮	有機蔬菜	羅宋湯 番茄、蔬菜、0肉片	6 .8	2 .7	2 .2	3 0	8 9	
★ 10/6	三	台式炒麵	紐澳良雞腿排 C雞腿排/燒	芹香雞絲豆管 0芹、豆管、0雞絲/炒	蒜炒龍鬚 0龍鬚菜、蒜/炒	季節蔬菜	三絲滑蛋湯 0蛋、筍絲、豆腐	6 .6	2 .7	2 .1	2 .8	8 3	
★ 10/7	四	白米飯	可樂豬腳燻肉 0豬腳、0肉丁、0蔥/油	麥香雞堡排 C雞堡排/炸	芋香木須白菜 0大白菜、0蛋、0芋頭、0木耳/炒	有機蔬菜	地瓜芋圓 地瓜、芋圓	6 .7	2 .6	2 .2	3 0	8 4	
★ 10/8	五	薏仁飯	鹽燒翅小腿 C翅小腿/燒	綜合滷味 素肚、豆干、海苔/滷	沙茶燒蘿蔔 0白蘿蔔、0紅蘿蔔/煮	有機蔬菜	和風貢丸湯 C貢丸、味噌	6 .5	2 .6	2 .1	2 .8	8 9	
★ 10/11	一	10/11(一)國慶日補休一日											
★ 10/12	二	白米飯	咖哩洋芋雞 C雞丁、0洋芋/煮	塔香沙茶凍腐 凍豆腐、沙茶、0九層塔/燒	開陽瓠瓜 0瓠瓜、蝦皮/煮	有機蔬菜	薑絲海帶湯 薑絲、海帶、0肉片	6 .6	2 .5	2 .2	2 .8	8 1	
★ 10/13	三	起司肉醬麵	瓦片魚排 C虱目魚/炸	豆皮窩仔菜 0窩仔菜、豆皮/燙	豆沙包60G C豆沙包/蒸	產銷履歷蔬菜	肉骨茶湯 蘿蔔、肉骨茶包、0肉片	6 .8	2 .6	2 0	2 .8	8 7	
★ 10/14	四	白米飯 (蔬食日)	紅蔥干丁肉燥 0絞肉、干丁、紅蔥頭/燒	冬瓜麵筋 0冬瓜、麵筋/煮	黑椒銀芽 0豆芽、0韭菜、0紅蘿蔔/炒	有機蔬菜	港式酸辣湯 豆腐、紅醋	6 .5	2 .7	2 .3	2 .8	8 1	
★ 10/15	五	麥片0飯	蘑菇醬豬柳 0豬柳、0洋葱、蘑菇醬/燒	芝香大黑干 黑豆干、芝麻/燒	韓式炒高麗 0高麗、泡菜、0肉片/炒	有機蔬菜	竹筍燉雞湯 竹筍、C雞肉	6 .8	2 .5	2 .2	3 0	8 5	
★ 10/18	一	白米飯	麻油燒鴨 0鴨丁、0高麗/燒	紅椒玉米毛豆 0玉米、0毛豆、0馬鈴薯、0紅椒/煮	海帶三絲 海帶絲、白干絲、0紅絲/炒	產銷履歷蔬菜	枕瓜薏仁湯 枕瓜、薏仁、0肉片	6 .8	2 .8	2 .1	3 0	8 7	
★ 10/19	二	地瓜飯	鹽燒大肉排 0豬排/燒	客家小炒 豆干、0芹、0肉絲/炒	雙色花椰菜 0白花、0青花、0紅蘿蔔/炒	有機蔬菜	紅麵線羹 紅麵線、0雞絲、紅醋	6 .7	2 .8	2 .1	2 .8	8 8	
★ 10/20	三	豬肉炊飯	鮮嫩香雞排 C雞排/炸	螞蟻上樹 冬粉、0絞肉、0高麗、0紅蘿蔔/炒	白玉蘿蔔 0蘿蔔、0紅蘿蔔、0香菇/煮	季節蔬菜	小魚豆腐湯 豆腐、小魚	6 .8	2 .6	2 .2	3 0	8 1	
★ 10/21	四	白米飯	沙茶鮮魚煲 0鮭魚丁、0洋葱、沙茶/燒	蔬菜海丸子 C福州丸、0大白菜/煮	菇菇燴黃瓜 0黃瓜、0杏鮑菇/燴	有機蔬菜	紅豆紫米 紅豆、紫米	6 .6	2 .6	2 .2	2 .8	8 8	
★ 10/22	五	蕎麥飯	蘋果西打雞腿 C雞腿/燒	毛豆洋葱乳酪蛋 0蛋、0紅蘿蔔、0洋葱、起司、0毛豆/炒	爛桂竹筍煲 桂竹筍/燉	有機蔬菜	扁蒲豬肉湯 扁蒲、0豬肉	6 .5	2 .8	2 0	3 0	8 0	
★ 10/25	一	薏仁米飯	沙茶肉絲條 0肉絲、沙茶、0洋葱/炒	椒鹽甜不辣 C甜不辣/炸	凍豆腐燴金針 凍豆腐、0金針、0高麗/燴	產銷履歷蔬菜	南瓜濃湯 南瓜、玉米、0蛋	6 .8	2 .7	2 0	3 0	8 4	
★ 10/26	二	白米飯	蔥油嫩雞 C雞丁、0蔥/燒	西芹海絲 海絲、0西芹/炒	奶香馬鈴薯 0馬鈴薯、0紅蘿蔔、C培根/煮	有機蔬菜	筍片湯 筍片、0豬肉	6 .7	2 .8	2 0	2 .8	8 5	
★ 10/27	三	烏龍拌麵	傳統滷排骨 0排骨/燒	鮑魚菇蕪菁 0結頭菜、0鮑魚菇/煮	蒸鮮肉包60G C肉包/蒸	公糧回饋有機蔬菜	什錦蔬菜湯 高麗、香菇、0豬肉	水果	6 .7	2 .6	2 .1	2 .8	8 3
★ 10/28	四	胚芽飯 (蔬食日)	醬燒豆包 豆包/燒	莎莎肉醬 0絞肉、0洋葱、0紅蘿蔔/煮	芝麻敏豆 敏豆、芝麻/炒	有機蔬菜	福菜粉絲湯 粉絲、福菜		6 .6	3 0	2 .1	3 0	8 5
★ 10/29	五	白米飯	梅干扣魚塊 0鮭魚丁、梅干菜、蔥/燒	日式茶碗蒸 0蛋、0蔥/蒸	鮮味佛手瓜 0佛手瓜、0紅蘿蔔/煮	有機蔬菜	香菇雞湯 蘿蔔、C雞丁、香菇		6 .5	2 .8	2 .2	2 .8	8 6

★ 標示為三章一0申請日 / 營養師 李佳芸

★ 全面使用非基改黃豆製品及玉米

*週一供應產銷履歷蔬菜

*週二四五供應有機蔬菜

*本公司供應之餐點，食材來源一律使用國產豬肉、雞肉、鴨肉。



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





美味午餐

桃園國中 110年10月午餐菜單

★皇佳食品廠
臺灣豬標章
QR碼



臺灣豬標章QR碼
QR碼：E000021

日期	星期	主食	今日主菜	美味副菜	季節蔬菜	湯品	份量	營養成分	熱量
1	五	糙米飯	香滷排骨 排骨S-滷	古早味紅蔥肉燥 絞肉S香蒜Q-滷	芹炒彩絲 芹菜Q紅蘿蔔Q干絲木耳Q-炒	山藥排骨湯 山藥Q排骨S	6.5	2.5	841
4	一	燕麥飯	越式檸檬雞 雞丁S甜椒Q洋蔥Q-煮	肉片豆腐煲 豆腐肉片S-煮	田園三色 玉米粒S毛豆S紅蘿蔔Q-炒	青木瓜湯 青木瓜Q排骨S	6.9	2.5	856
5	二	香Q白飯	茄汁洋芋燉肉 肉丁S馬鈴薯Q-煮	蒜香高麗 高麗菜Q肉絲S紅蘿蔔Q-炒	筍香魷魚羹 魷魚羹S筍片T-煮	味噌小魚湯 海帶芽小魚干	6.8	2.5	858
6	三	担担肉燥麵	鹽酥雞 雞丁S-炸	麻辣燙 肉片S百頁豆腐金針結Q-煮	翠綠萵苣 大陸妹Q紅蘿蔔Q木耳Q-煮	薏仁排骨湯 薏仁排骨	6.5	2.5	837
7	四	小米飯	三杯魚丁 魚丁Q豆干-煮	紅絲炒蛋 紅蘿蔔Q雞蛋Q-炒	白菜肉丸子 獅子頭S白菜Q木耳Q-煮	地瓜湯 地瓜Q圓	6.7	2.6	849
8	五	胚芽米飯	五香雞腿排 雞腿排S-滷	義式洋芋肉醬 馬鈴薯Q絞肉S-煮	黑椒銀芽 豆芽菜Q韭菜Q木耳Q-炒	酸辣湯 豆腐木耳Q紅蘿蔔Q雞蛋Q筍丁	7	2.5	863
11	一	國慶日補休一天							
12	二	五穀米飯	義式燉雞 雞丁S洋蔥Q-燉	蜜汁黑干 黑豆干-燒	沙茶白玉 蘿蔔Q肉羹S-煮	羅宋湯 高麗菜Q蕃茄Q芹菜Q肉絲S	6.5	2.6	835
13	三	海苔肉鬆飯	BBQ豬排 排骨S-滷	焗汁鮮蔬 青花菜S通心粉馬鈴薯Q-煮	麻婆豆腐 豆腐絞肉S-炒	冬瓜雞丁湯 冬瓜Q雞丁S	6.8	2.5	868
14	四	蔬食日 香Q白飯	茄汁豆包 豆包甜椒-燒	香菇白菜 白菜Q香菇Q紅蘿蔔Q-煮	筍香什滷 少許絞肉S筍丁T-滷	玉米濃湯 玉米粒S雞蛋Q紅蘿蔔Q	6.5	2.5	833
15	五	燕麥飯	豆瓣魚丁 魚丁Q豆腐-煮	絲瓜炒蛋 絲瓜Q雞蛋Q金針結Q-炒	美式雞塊x2 雞塊S-炸	肉骨茶湯 豆腐S排骨S	6.7	2.5	842
18	一	糙米飯	燒烤腿排 雞腿排S-烤	玉米彩繪 玉米粒S紅蘿蔔Q毛豆S絞肉S-煮	香滷雙味 海帶結雞輪-滷	佛手肉片湯 佛手瓜Q肉片S	6.9	2.5	856
19	二	香Q白飯	銀蘿燒肉 肉丁S蘿蔔Q紅蘿蔔Q-燒	糖醋黑輪 黑輪-煮	木須高麗菜 高麗菜Q木耳Q紅蘿蔔Q-炒	田園南瓜湯 南瓜Q紅蘿蔔Q雞蛋Q	6.5	2.5	837
20	三	培根白醬麵	蒜蓉雞翅 雞翅S-滷	鮮炒時瓜 黃瓜Q木耳Q-煮	65克芝麻包 芝麻包S-蒸	竹筍排骨湯 竹筍T排骨S	6.9	2.5	865
21	四	五穀米飯	韓式燉肉 肉丁S馬鈴薯Q金針結Q-燉	洋蔥炒蛋 洋蔥Q雞蛋Q-炒	醬燒豆腸 豆腐香蒜Q紅蘿蔔Q-燒	紅豆紫米湯 紅豆紫米	6.7	2.6	849
22	五	麥片飯	香酥鯖魚 鯖魚Q-炸	油豆腐燥 油豆腐絞肉S-滷	針菇扁蒲 扁蒲Q紅蘿蔔Q金針結Q-炒	青木瓜雞丁湯 青木瓜Q雞丁S	6.5	2.6	849
25	一	胚芽米飯	椰香咖哩豬 肉丁S馬鈴薯Q紅蘿蔔Q-煮	干片小炒 干片木耳Q肉絲S-炒	蒜香海龍 海龍紅蘿蔔Q-炒	白玉排骨湯 蘿蔔Q排骨S	6.8	2.5	849
26	二	香Q白飯	可樂雞腿 雞腿S-滷	莎莎肉醬 蕃茄Q洋蔥Q絞肉S-炒	彩繪薯絲 豆腐Q紅蘿蔔Q木耳Q-炒	味噌湯 豆腐菜魚片	6.5	2.6	835
27	三	麻香肉絲炒飯	黑胡椒滷排 排骨S-滷	夜市關東煮 蘿蔔Q甜不辣雞腿-煮	時蔬肉片 芹菜Q高麗菜Q肉片S-炒	結頭菜雞丁湯 結頭菜Q雞丁S	6.7	2.5	911
28	四	蔬食日 紫米飯	腰果燒豆干 豆干腰果木耳Q-燒	金黃炒蛋 玉米粒S紅蘿蔔Q雞蛋Q-炒	豆仁冬瓜 冬瓜Q金針結Q毛豆S-煮	素羹湯 素羹紅蘿蔔Q木耳Q雞蛋Q筍丁	6.9	2.5	856
29	五	糙米飯	清蒸魚 魚丁Q板條-蒸	泡菜雞柳 白菜Q雞柳S-煮	蒜香素肚 素肚木耳紅蘿蔔-炒	刺瓜湯 黃瓜Q雞丁S	6.8	2.5	854

面使用非基改黃豆製品及玉米。★提供公糧米供餐，10/27(三)提供有機蔬菜及水果。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



110年10月菜單 桃園國中

療癒午餐



日期	主食	主菜	副菜	蔬菜	湯品	附餐	全穀	蛋	魚	蔬菜	油	熱量
10/1	★白飯	蔥油雞 燒：雞丁S.洋蔥Q.青蔥	泡菜燒肉 燒：泡菜.豬肉片S	季豆皮絲 炒：四季豆Q.豆皮	有機蔬菜 味噌.海帶芽.金耳菇		6.5	2.8	2.5	2.8		854
10/4	★白飯	照燒豬排 燒：豬排S	結頭菜燴三鮮 燴：結頭菜Q.紅蘿蔔Q.香菇Q	珍珠肉末 燒：玉米Q.絞肉S	履歷蔬菜 蘿蔔.雞丁S		6.5	2.8	2.5	2.8		854
10/5	★小米飯	蜜汁烤雞腿 烤：雞腿S	麻婆豆腐 燒：豆腐.毛豆S	黃芽鴻喜菇 炒：黃豆芽Q.鴻喜菇Q	有機蔬菜 竹筍.豬肉片S		6.5	2.9	2.3	2.7		852
10/6	★台式炒麵	黑胡椒鮮肉排 炸：豬排S	蒜香蘿蔔糕 燒：蘿蔔糕	脆炒佛手瓜 炒：佛手瓜Q.紅蘿蔔Q.木耳Q	季節蔬菜 西芹.高麗菜.金耳菇.豆皮		6.6	2.8	2.3	2.6		856
10/7	★白飯	三杯雞 炒：九層塔.雞丁S	番茄炒蛋 炒：番茄Q.蛋Q	蔥爆海絲 炒：海帶絲.肉絲S.紅蘿蔔Q	有機蔬菜 地瓜.芋圓		6.6	2.8	2.4	2.8		858
10/8	★蕎麥飯	白醬魚丁 炒：馬鈴薯Q.洋蔥Q.魚丁S.義式香料	醬燒福州丸 燒：豆薯Q.紅蘿蔔Q.福州丸S	梅干筍茸 燒：梅干菜.筍茸	有機蔬菜 金針.豬肉絲S		6.5	2.9	2.5	2.7		857
10/09~10/11 雙十連假												
10/12	★紫米飯	花生燉肉 燉：豬肉S.花生	番茄白花椰 炒：番茄Q.白花椰S	茶碗蒸 蒸：蛋Q.香菇Q	有機蔬菜 枸杞.白蘿蔔.排骨S.當歸		6.6	2.8	2.4	2.7		854
10/13	★白飯	香酥魚排 炸：生鮮魚排S	洋蔥炒肉絲 炒：洋蔥Q.豬肉絲S.豆皮	小瓜甜條 炒：小黃瓜Q.甜不辣	履歷蔬菜 芹菜.紅蘿蔔.粉絲		6.6	2.9	2.1	2.8		858
10/14	★香蔥炒飯 蔬食日	和風雞肉親子丼 燒：(少許)雞紋肉S.洋蔥Q.蛋Q	玉米奶油餅 炸：玉米奶油餅S	腰果椒鹽豆腐 燒：豆腐.紅椒Q.毛豆S.腰果	有機蔬菜 香菇.豆薯		6.6	2.8	2.4	2.7		854
10/15	★地瓜飯	義式番茄燉雞 煮：番茄Q.雞肉S	海根炒肉絲 炒：海帶根.豬肉絲S	芋香白菜滷 滷：芋頭Q.白菜Q	有機蔬菜 豆腐.小魚乾.柴魚片.味噌		6.5	2.9	2.3	2.8		856
10/18	★紅藜飯	杏菇花雕雞 燒：雞肉S.杏鮑菇Q.紅棗	起司玉米烘蛋 炒：玉米Q.洋蔥Q.蛋Q	什錦雜菜 炒：豆芽菜Q.紅蘿蔔Q.韭菜Q	履歷蔬菜 冬瓜.小蔥仁.豬肉片S		6.5	2.9	2.4	2.7		854
10/19	★白飯	蘑菇醬淋肉排 燒：蘑菇.豬肉S	干片小炒 炒：豆干.肉絲S.蔥	黃瓜木須 煮：大瓜Q.紅蘿蔔Q.木耳Q	有機蔬菜 馬鈴薯.紅蘿蔔.西芹		6.4	2.9	2.4	2.8		852
10/20	★白醬義式麵	海苔椒鹽魚丁 炸：魚丁S.海苔粉	70G豆沙包 蒸：豆沙包S	開陽高麗 炒：高麗菜Q.蝦米	季節蔬菜 芹.紅蘿蔔.金耳菇.肉絲S		6.6	2.8	2.4	2.7		854
10/21	★十穀飯	筍乾焢腱肉 燒：筍乾.豬腱肉S	雞塊X2 炸：雞塊S	肉絲敏豆 炒：敏豆Q.洋芋Q.肉絲S	有機蔬菜 紅豆.紫米		6.6	2.9	2.2	2.7		856
10/22	★白飯	香烤翅小腿X2 烤：翅小腿S	炸醬干丁肉燥 燒：豆干.絞肉S.紅蘿蔔Q	金耳絲瓜 炒：絲瓜Q.金耳菇Q	有機蔬菜 酸菜.豬肉片S		6.5	2.9	2.3	2.8		856
10/25	★小薏仁飯	蔥燒里肌排 燒：豬排S.蔥	紅燒獅子頭 燒：豆芽菜Q.獅子頭S	芝麻蜜汁豆干 燒：豆干.芝麻	履歷蔬菜 番茄.豆腐		6.5	2.8	2.5	2.8		854
10/26	★白飯	椰香咖哩魚 煮：魚丁S.洋芋Q.紅蘿蔔Q	蒜泥油豆腐 燒：油豆腐.蒜	香蔥紅絲蛋 炒：蔥.紅蘿蔔Q.蛋Q	有機蔬菜 黃瓜.豬肉片S		6.6	2.8	2.2	2.8		853
10/27	★燕麥飯	卡拉雞腿排 炸：雞腿排S	關東小火鍋 煮：蘿蔔Q.玉米圈Q.豆皮.金耳菇Q	肉燥花椰菜 燒：花椰菜S.絞肉S	公糧回饋 有機蔬菜 白菜.排骨S	水果	6.5	2.9	2.3	2.7		852
10/28	★三色炒飯 蔬食日	芝麻干丁肉燥 燒：豆干丁.絞肉S.芝麻	椒鹽地瓜條 炸：地瓜條Q.胡椒鹽	鮮菇蒲瓜 煮：蒲瓜Q.香菇Q	有機蔬菜 筍.紅蘿蔔.木耳.豆腐		6.6	2.8	2.4	2.8		858
10/29	★白飯	辣醬燒雞翅 燒：雞翅S	螞蟻上樹 煮：高麗菜Q.冬粉.絞肉S	香筍赤肉 炒：筍Q.豬肉片S	有機蔬菜 昆布.肉片S		6.5	2.9	2.4	2.7		854

食材一律使用國產豬肉及非基改食材

菜單中(S)表示CAS台灣優良農產品,(Q)表示生產追溯QR code / 營養師：暨湘云 10/27(三)公糧回饋有機蔬菜並提供水果

裕民田精緻午餐

素食便當

桃園國中110年10月份素食菜單

日期	星期	主食	主 菜	美味副菜	美味副菜	美味副菜	美味副菜	新鮮蔬菜	可口湯品	全穀 類 (份)	豆魚 類 (份)	蔬菜 類 (份)	油脂 類 (份)	熱量 (KCAL)
10/1	五	香甜米飯	紅燒蘭花干 蘭花干/燒	蘿蔔滷海結 蘿蔔Q、海帶結/滷	蜜汁豆干塊 豆干/燒	彩繪西芹 西芹Q、彩椒Q/炒	香炒筍絲 筍、素肉絲/炒	有機蔬菜	鮮玉米湯 紅蘿蔔、玉米	6.5	2.6	2.6	2.5	828
10/4	一	香甜米飯	沙茶百頁 百頁/燒	番茄豆腐煲 番茄Q、豆腐/燒	香菇扁蒲 香菇Q、扁蒲Q/炒	榨菜素肉絲 榨菜絲、素肉絲/炒	麻油絲瓜 薑、絲瓜Q/燒	產銷履歷蔬菜	味噌蘿蔔湯 味噌、白蘿蔔、海芽	6.4	2.7	2.4	2.8	837
10/5	二	胚芽米飯	酥炸豆腐 豆腐/炸	紅燒麵輪 紅蘿蔔Q、麵輪/滷	木耳高麗菜 木耳Q、高麗菜Q/炒	鮮炒菜豆 菜豆Q/炒	蘿蔔條干片 菜脯條、豆干/炒	有機蔬菜	香菇白菜湯 香菇、大白菜	6.3	2.7	2.8	2.7	835
10/6	三	什錦麻油炒米粉	芝香大黑干 芝麻、黑豆干/燒	彩繪小瓜 小黃瓜Q/炒	白菜韓式年糕 大白菜Q、年糕/炒	芹香白干絲 芹Q、白干絲/炒	椒鹽地瓜片 地瓜Q/炸	季節蔬菜	枕瓜枸杞湯 枕瓜、薏仁	6.4	2.6	2.5	2.8	832
10/7	四	香甜米飯	薑汁豆輪 薑、豆輪/燒	魚香素茄子 九層塔、素絞肉、茄子Q/燒	豆芽三絲 豆芽Q、小黃瓜Q、紅蘿蔔Q/炒	枸杞南瓜燒 枸杞、南瓜Q/燒	鮮菇花椰 菇Q、花椰菜Q/炒	有機蔬菜	地瓜芋圓 地瓜、芋圓	6.5	2.5	2.8	2.8	839
10/8	五	蕎麥米飯	豆醬油腐 油豆腐、味噌/燒	番茄炒高麗 番茄Q、高麗Q/炒	咖哩洋芋 洋芋Q、紅蘿蔔Q/煮	開胃素肉燥 干丁、素肉燥/滷	香酥玉米酥 玉米酥Q/炸	有機蔬菜	時令蔬菜湯 玉米、紅蘿蔔	6.3	2.6	2.7	2.8	830
10/11	一	國慶日三天連假												
10/12	二	香甜米飯	木須蘭花干 木耳Q、紅蘿蔔Q、蘭花干/燒	芋香白菜滷 芋頭Q、白菜Q、紅蘿蔔Q/煮	芹香炒腐皮 腐皮、芹Q/炒	清炒佛手瓜 佛手瓜Q/炒	素繪胡瓜 胡瓜Q/煮	有機蔬菜	豆芽豆腐湯 豆芽、豆腐	6.3	2.8	2.6	2.8	842
10/13	三	茄汁義大利麵	彩椒豆腐燒 彩椒Q、豆腐/燒	敏豆素絲 素肉絲、蘿蔔Q、敏豆Q/炒	泰式打拋丁 干丁、素肉燥、番茄Q/炒	彩椒豆薯 豆薯Q、彩椒Q/炒	雙色花椰 青花菜Q、花椰菜Q/炒	季節蔬菜	薑絲海結湯 薑、海帶結	6.4	2.6	2.5	2.7	827
10/14	四	紫米白飯	三杯豆干 九層塔、豆干/燒	絲瓜金針菇 絲瓜Q、金針菇Q/煮	毛豆烤麩 毛豆Q、烤麩/燒	白醬洋芋燒 洋芋Q、紅蘿蔔Q/煮	油菜燴菇菇 油菜Q、香菇Q/炒	有機蔬菜	西紅柿湯 番茄、豆腐	6.3	2.7	2.5	2.9	837
10/15	五	香甜米飯	脆皮豆腐 豆腐/燒	塔香茄子 九層塔、茄子Q/燒	瓜仔燒冬瓜 瓜仔、冬瓜Q/煮	木須小黃瓜 木耳Q、小黃瓜Q/炒	蜜汁麵腸 麵腸/燒	有機蔬菜	香菇筍片湯 香菇、筍片	6.4	2.7	2.7	2.8	844
10/18	一	五穀米飯	香菜大嫩豆腐燒 香菜、大嫩豆腐燒/燒	豆醬桂竹筍 豆醬、桂竹筍/炒	西芹炒豆皮 西芹Q、豆皮/炒	紅片高麗菜 高麗Q、紅蘿蔔Q/炒	金針燴絲瓜 金針菇Q、絲瓜Q/燒	產銷履歷蔬菜	素肉骨茶湯 蘿蔔、素肉骨茶包	6.4	2.7	2.5	2.8	839
10/19	二	香甜白飯	豆豉燒豆包 豆豉、豆包/燒	蔬菜冬粉 白菜Q、冬粉/炒	蜜汁干丁 干丁/煮	滷海帶捲 海帶捲/滷	青椒天婦羅 青椒Q、天婦羅/炸	有機蔬菜	酸辣湯 紅蘿蔔絲、筍絲、木耳絲	6.3	2.8	2.6	2.7	838
10/20	三	香椿炒飯	素燴麵輪 麵輪/煮	五香小方干 小方干/滷	雙色蘿蔔煮 蘿蔔Q、紅蘿蔔Q/煮	紅燒金瓜 南瓜Q/煮	菇菇瓠瓜 瓠瓜Q、鴻喜菇Q/炒	季節蔬菜	冬瓜薏仁湯 冬瓜、薏仁	6.5	2.5	2.5	2.8	831
10/21	四	小米蒸飯	宮保百頁 百頁/燒	綜合雪蓮子 燒豆丁Q、雪蓮子、毛豆Q、芋頭Q/煮	香燒苦瓜 苦瓜Q/燒	小瓜杏鮑菇 小黃瓜Q、杏鮑菇Q/炒	芹香油片絲 芹Q、油片/炒	有機蔬菜	紅豆紫米 紅豆、紫米	6.3	2.6	2.5	3	834
10/22	五	香甜米飯	麻婆大嫩豆腐 大嫩豆腐/燒	鮮菇刺瓜 香菇Q、刺瓜Q/炒	紅片甘藍 紅蘿蔔Q、高麗菜Q/炒	彩繪豆芽 豆芽Q、彩椒Q/炒	紅燒素肚 酸素肚/燒	有機蔬菜	蘿蔔筍絲湯 筍絲、蘿蔔絲	6.3	2.6	2.5	3	834
10/25	一	紅扁豆飯	蜜燒黑豆干 白芝麻、黑豆干/燒	日式洋芋 洋芋Q、紅蘿蔔Q/煮	鐵板黃豆芽 紅蘿蔔Q、木耳Q、黃豆芽Q/炒	瓜仔素肉燥 瓜仔、干丁、素肉燥/炒	麻油小白菜 麻油、小白菜Q/煮	產銷履歷蔬菜	香甜竹筍湯 竹筍	6.7	2.8	2.2	3	869
10/26	二	香甜米飯	素沙茶花干 蘭花干/燒	菜豆炒涼薯 菜豆Q、豆薯Q/炒	香菇燒冬瓜 香菇Q、冬瓜Q/燒	滷燒豆輪 紅蘿蔔Q、豆輪/燒	炒合掌瓜 佛手瓜Q/炒	有機蔬菜	金針粉絲湯 金針花、粉絲	6.5	2.5	2.2	2.8	824
10/27	三	蔬菜烏龍麵	木耳四角油腐 木耳Q、油豆腐/煮	素絲繪花椰 素麵絲、花椰Q/炒	紅絲海根 紅蘿蔔Q、海帶根/燒	鮮菇扁蒲 鴻喜菇Q、扁蒲Q/炒	玉米三喜 洋芋Q、紅蘿蔔Q、玉米Q/炒	季節蔬菜	青木瓜湯 青木瓜	6.5	2.6	2.6	2.6	832
10/28	四	麥片0飯	黑醋溜豆腸 豆腸/燒	枸杞高麗菜 枸杞、高麗菜Q/炒	紫米糕捲 紫米糕捲/炸	筍香麵輪 筍乾、麵輪/滷	西芹腰花 西芹Q、素腰花/炒	有機蔬菜	金瓜蔬菜湯 南瓜、紅蘿蔔、白蘿蔔	6.3	2.5	2.6	3	829
10/29	五	香甜米飯	薑絲醬燒素丁 素雞丁、薑絲/燒	白菜繪木耳 白菜Q、木耳Q/炒	長豇豆素絲 長豆Q、蘿蔔Q、素肉絲/炒	杏鮑菇百頁 杏鮑菇Q、百頁/燒	紅絲青江 紅蘿蔔Q、青江菜Q/炒	有機蔬菜	冬菇豆腐湯 金針菇、豆腐	6.3	2.6	2.4	3	831

*全面使用非基改黃豆製品及玉米

*星期一提供產銷履歷蔬菜，星期二、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



03-368-1899
桃園市八德區瑞源一街11號

營養師

李佳芸 賴彥樺





美味午餐

桃園國中
110年10月素食菜單

★皇佳食品廠
臺灣豬標章
QR碼



日期	星期	主食	今日主菜	美味副菜			湯品	營養成分	備註					
1	五	糙米飯	滷蘭花干 蘭花干蒜苗紅蘿蔔Q-油	香菇素肉燥 素絞肉香菇Q-油	五色彩絲 芹菜Q紅蘿蔔Q干絲木耳Q-炒	鮑菇佛手 佛手瓜Q鮑魚菇Q-煮	蠔油秋葵 秋葵-湯	有機蔬菜	山藥薏仁湯 山藥Q薏仁	6.5	2.5	2	3.3	841
4	一	燕麥飯	糖醋豆腸 豆腐甜椒Q-燒	家常豆腐 豆腐紅蘿蔔Q木耳Q-煮	田園三色 玉米粒S毛豆S紅蘿蔔Q-炒	豉汁苦瓜 苦瓜Q-煮	韓式拌雜菜 小松菜Q豆苗紅蘿蔔Q木耳Q-粉-炒	有機蔬菜	青木瓜湯 青木瓜Q	6.9	2.5	2	3	856
5	二	香Q白飯	燒嫩油豆腐 油豆腐木耳Q薑-燒	素炒牛蒡 牛蒡Q木耳Q-炒	茄汁洋芋 馬鈴薯Q紅蘿蔔Q-煮	清炒莧菜 莧菜Q-炒	金菇絲瓜 絲瓜Q金針菇Q-煮	有機蔬菜	味噌湯 海帶芽	6.3	2.5	2	3.2	858
6	三	香Q白飯	麻香百頁 百頁豆腐高麗菜Q豆管-煮	紅燒茄子 茄子Q-燒	蔬炒小瓜 小黃瓜Q玉米筍Q紅蘿蔔Q-炒	百展雞 百展雞-煮	脆炒豆薯 豆薯Q素肉絲木耳Q-炒	Q-素菜	蓮藕素排骨湯 蓮藕Q素排骨	6.5	2.5	2	3.2	857
7	四	小米飯	炸醬豆干 豆干毛豆S紅蘿蔔Q-煮	沙茶炒芥藍 芥藍菜Q-炒	三杯芋薯 芋頭地瓜九層塔-燒	白菜腐皮絲 白菜Q腐皮絲木耳Q金針菇Q-煮	紅燒麵腸 麵腸紅蘿蔔Q-炒	有機蔬菜	地瓜湯 地瓜Q-燉	6.7	2.5	2	3	849
8	五	胚芽米飯	蔬菜排 蔬菜排-燒	滷雙味 白干絲紅蘿蔔Q-油	銀芽彩絲 豆芽菜Q紅蘿蔔Q木耳Q-炒	客家筍茸 筍茸T-煮	炒地瓜葉 地瓜葉Q-炒	有機蔬菜	酸辣湯 豆腐木耳Q紅蘿蔔Q	7	2.5	2	3	853
11	一	國慶日補休一天												
12	二	五穀米飯	蜜汁黑干 黑豆干-燒	時蔬長豆 長豆Q木耳Q-炒	素滷白玉 蘿蔔Q紅蘿蔔Q麵筋-油	芋頭煲仔 芋頭Q-炒	炒三絲 素肉絲木耳Q紅蘿蔔Q-炒	有機蔬菜	羅宋湯 高麗菜Q番茄Q芹菜Q	6.3	2.4	2	3	839
13	三	香Q白飯	麻婆豆腐 豆腐素絞肉-煮	彩椒青花菜 青花菜S彩椒Q-炒	香煎素火腿 素火腿-煎	油菜腐竹 油菜Q腐竹-炒	麻香什菇 杏鮑菇Q金針菇Q香菇Q-炒	Q-素菜	薑絲冬瓜湯 冬瓜Q	6.8	2.5	2.4	3.2	858
14	四	香Q白飯	素魚排 素魚排-煎	筍香素肉燥 素絞肉筍丁T-油	香菇白菜 白菜Q菇Q紅蘿蔔Q-煮	豉汁苦瓜 苦瓜Q-煮	清炒空心菜 空心菜Q-炒	有機蔬菜	玉米濃湯 玉米粒S紅蘿蔔Q	6.5	2.5	2.2	3	855
15	五	燕麥飯	茄汁豆包 豆包與甜椒Q-煮	金茸絲瓜 絲瓜Q金針菇Q-炒	彩椒雙味 彩椒Q蔬菜Q-炒	蔬炒山藥 山藥Q玉米筍Q木耳Q-炒	沙茶素雞片 素雞片小黃瓜Q-炒	有機蔬菜	藥膳湯 豆腐Q皮筋	6.7	2.5	2	3	842
18	一	糙米飯	醬燒豆腸 豆腐Q紅蘿蔔Q-燒	玉米彩繪 玉米粒S紅蘿蔔Q毛豆-煮	鮮炒茼蒿 大陸妹Q紅蘿蔔Q木耳Q-炒	香滷雙味 海帶結麵筋-油	芹香什炒 西洋菜Q豆苗筍片鮑魚菇Q-炒	有機蔬菜	佛手鮮菇湯 佛手瓜Q秀珍菇Q	6.9	2.5	2	3	856
19	二	香Q白飯	豆瓣豆腐 豆腐素絞肉-煮	蘿蔔什錦 蘿蔔Q紅蘿蔔Q玉米筍Q-煮	木須高麗菜 高麗菜Q腐皮絲紅蘿蔔Q-炒	薑炒芥藍 芥藍菜Q-炒	烤鮭魚 烤鮭魚-煎	有機蔬菜	田園南瓜湯 南瓜Q紅蘿蔔Q	6.5	2.5	2	3.2	857
20	三	香Q白飯	豆仁烤麩 烤麩毛豆仁S-煮	腐竹黃瓜 黃瓜Q腐竹-煮	炸醬干丁 素絞肉干丁紅蘿蔔Q-煮	燉馬鈴薯 馬鈴薯Q紅蘿蔔Q-煮	薑炒地瓜葉 地瓜葉Q-煮	Q-素菜	竹筍湯 竹筍T香菇Q	6.9	2.5	2	3.2	855
21	四	五穀米飯	什滷蘭花干 蘭花干紅蘿蔔Q-油	紫茄麵腸 茄子Q麵筋-燒	蔬菜粉絲煲 冬粉白菜Q木耳Q-炒	素鰻片 素鰻片-煎	炒白花菜 白花菜甜椒-炒	有機蔬菜	紅豆紫米湯 紅豆紫米	6.7	2.6	2	3	849
22	五	麥片飯	紅燒油豆腐 油豆腐-燒	薑炒木須 木耳Q麵筋Q-炒	金黃地瓜 地瓜-炸	香菇麵筋 麵筋炒香菇Q-油	鮮炒扁蒲 扁蒲Q紅蘿蔔Q-炒	有機蔬菜	青木瓜湯 青木瓜Q	6.5	2.6	2	3.3	849
25	一	胚芽米飯	咖哩什錦 百頁豆腐馬鈴薯Q紅蘿蔔Q-煮	干片小炒 干片木耳Q素肉絲-炒	塔香海龍 海龍九層塔Q-炒	鐵板黃芽 豆芽菜Q紅蘿蔔Q-炒	鴻喜絲瓜 絲瓜Q鴻喜菇Q-煮	有機蔬菜	白玉湯 蘿蔔Q紅蘿蔔Q玉米粒S	6.8	2.5	2	3	849
26	二	香Q白飯	四喜豆包丁 豆包丁筍片筍絲木耳Q-煮	紹子干丁 碎干丁蕃茄素絞肉-煮	彩繪薯絲 豆薯Q紅蘿蔔Q木耳Q-炒	紅仁青花 青花菜S紅蘿蔔Q-炒	素茶鵝片 素茶鵝片-煎	有機蔬菜	味噌湯 豆腐	6.5	2.6	2	3	855
27	三	香Q白飯	關東煮 蘿蔔Q油豆腐-煮	沙茶時蔬 高麗菜Q紅蘿蔔Q-炒	蠔油素雞片 素雞片芝麻-炒	珍菇佛手 佛手瓜Q秀珍菇Q-煮	芹香蓮藕 芹菜Q蓮藕Q-炒	有機蔬菜	結頭菜湯 結頭菜Q薑	6.7	2.5	2	3.2	811
28	四	紫米飯	三杯豆干 豆腐九層塔Q-炒	腰果田園玉米 玉米粒S豆薯Q毛豆S腰果-煮	金茸冬瓜 冬瓜Q金針菇Q-煮	翠炒蔬菜 大陸妹Q紅蘿蔔Q-炒	蜜燒芋薯 芋頭Q地瓜Q-燒	有機蔬菜	牛蒡湯 牛蒡Q香菇Q紅蘿蔔Q	6.9	2.5	2	3	856
29	五	糙米飯	五更豆腐 豆腐蔬菜-煮	泡菜年糕 白菜Q年糕S-煮	素花枝排 素花枝排-炸	薑味南瓜 南瓜Q-煮	什炒素肚 素肚木耳Q紅蘿蔔Q-炒	有機蔬菜	刺瓜湯 青瓜Q素肚Q	6.8	2.5	2.2	3	854

★本廠全面使用非基改黃豆製品及玉米。★提供公糧米供餐，10/27(三)提供有機蔬菜及水果。

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



110年10月素食菜單 桃園國中



日期	星期	主食	主菜	副菜	副菜	蔬菜	湯品	附餐	全蛋	魚肉	油	熱
10/1	五	白飯	五香黑豆干 燒：黑豆干、芝麻	泡菜年糕 燒：泡菜、年糕	季豆皮絲 炒：四季豆Q、豆包絲	豆豉肉燥 燒：豆豉、素肉、乾香菇	牛蒡燒豆腐 燒：牛蒡、豆薯Q	有機蔬菜	味噌金耳湯 味噌、海帶芽、金耳菇		62228	5
10/4	一	白飯	糖醋豆包 燒：豆包	結頭菜三鮮 燒：結頭菜Q、紅蘿蔔Q、香菇Q	田園玉米 炒：玉米Q、紅蘿蔔Q、毛豆	薑絲素肚 燒：薑絲、素肚	孜然茄子 燒：茄子Q、孜然粉	履歷蔬菜	芹香素丸湯 蘿蔔、素丸子、芹菜		62228	5
10/5	二	小米飯	麻婆豆腐 燒：豆腐、毛豆S	金耳莧菜 燒：莧菜Q、金耳菇Q	黃芽鴻喜菇 炒：黃豆芽Q、鴻喜菇Q	栗子烤麩 燒：栗子、烤麩	素炒寬粉 炒：紅蘿蔔Q、乾木耳、寬冬粉	有機蔬菜	竹筍紅片湯 竹筍、紅蘿蔔		62228	5
10/6	三	台式炒麵	客家油豆腐 燒：油豆腐、客家醬	清炒佛手瓜 炒：佛手瓜Q、薑絲	辣醬筍茸 炒：筍茸	醬香蘿蔔糕 燒：蘿蔔糕	蠔油美人腿 炒：小瓜Q、紅蘿蔔Q、筍白筍	季節蔬菜	鮮菇蔬菜湯 西洋、高麗菜、金耳菇、豆皮		62228	5
10/7	四	白飯	椒鹽百頁 炸：百頁豆腐、胡椒鹽	芹香海帶絲 炒：海帶絲、紅蘿蔔Q、芹菜Q	甜豆玉米筍 炒：甜豆Q、玉米筍Q	素瓜封豆腐 蒸：黃瓜Q、豆腐	番茄木須 炒：番茄Q、木耳Q	有機蔬菜	地瓜芋圓湯 地瓜、芋圓		62228	5
10/8	五	蕎麥飯	沙茶蘭花干 燒：蘭花干	白醬洋芋 燒：馬鈴薯Q、紅蘿蔔Q、毛豆S	紅燒獅子頭 燒：素獅子頭	蘿蔔燒角螺 燒：蘿蔔Q、角螺	蠔油地瓜葉 炒：地瓜葉Q	有機蔬菜	金針湯 金針、金耳菇		62228	5
10/09~10/11 雙十連假												
10/12	二	紫米飯	花生油豆腐 燉：花生、油豆腐	白花紅片 炒：白花椰、茼蒿紅片	豆醬箭筍 炒：豆瓣醬、箭筍	芝麻川耳 燒：川耳、白芝麻	甜蒸南瓜 蒸：南瓜Q	有機蔬菜	當歸枸杞湯 白蘿蔔、枸杞、當歸		62228	5
10/13	三	白飯	塔香麵腸 燒：九層塔、麵腸	油醋腐皮 炒：腐皮、紅蘿蔔Q、毛豆S	小瓜素甜條 炒：小瓜Q、素甜不辣	蔬菜餅 炸：高麗菜Q、黑白芝麻	樹子龍鬚菜 炒：樹子、龍鬚菜Q	履歷蔬菜	芹菜粉絲湯 芹菜、紅蘿蔔、粉絲		62228	5
10/14	四	香蔥肉末炒飯	腰果椒鹽豆腐 燒：豆腐、紅椒Q、腰果	醬燒杏鮑菇 燒：杏鮑菇Q	香筍三絲 炒：竹筍Q、紅蘿蔔Q、木耳Q	苦瓜鑲肉 蒸：苦瓜Q、素肉	玉米奶油餅 炸：玉米餅S	有機蔬菜	豆薯香菇湯 香菇、豆薯		62228	5
10/15	五	地瓜飯	芝麻豆包 燒：芝麻、豆包	海根美白菇 炒：海帶根、美白菇Q	芋香白菜滷 滷：芋頭Q、白菜Q	蘿蔔雙味 燒：紅白蘿蔔Q、香菇Q	辣炒菜脯 炒：菜脯	有機蔬菜	味噌豆腐湯 味噌、豆腐		62228	5
10/18	一	紅藜飯	五香板豆腐 燒：板豆腐	玉米四喜 燒：玉米Q、紅蘿蔔Q、毛豆	什錦雜菜 炒：豆芽菜Q、木耳Q	海苔素排 燒：海苔素排	紅棗杏鮑菇 燒：杏鮑菇Q、紅棗	履歷蔬菜	冬瓜薏仁湯 冬瓜、小薏仁		62228	5
10/19	二	白飯	客家小炒 炒：豆干、芹菜Q	黃瓜木須 煮：大瓜Q、紅蘿蔔Q、木耳Q	西芹素蝦仁 炒：西芹Q、素蝦仁	五香豆腸 燒：豆腸	彩椒玉米筍 炒：彩椒Q、玉米筍Q	有機蔬菜	巧達濃湯 馬鈴薯、紅蘿蔔		62228	5
10/20	三	義大利麵	自製豆腐丸 炸：豆腐、玉米Q	脆薯鴻喜菇 炒：豆薯Q、鴻喜菇Q	清炒高麗 炒：高麗菜Q、紅蘿蔔Q	五香麵輪 燒：麵輪	蜜汁芋頭 燒：芋頭Q、黑芝麻	季節蔬菜	蔬菜鮮菇湯 芹、紅蘿蔔、金耳菇		62228	5
10/21	四	十穀飯	筍乾小油丁 燒：筍乾、小油豆腐丁	敏豆美白菇 炒：敏豆Q、美白菇Q	醬燒海茸 燒：海茸	椒鹽雙菇 炸：香菇Q、杏鮑菇Q	素鵝片 燒：素鵝片	有機蔬菜	紅豆紫米湯 紅豆、紫米		62228	5
10/22	五	白飯	五香素雞片 燒：素雞片	白果淮山 燒：白果Q、山藥	金耳絲瓜 炒：絲瓜Q、金耳菇Q	炸醬干丁 燒：豆干、素肉、紅蘿蔔Q	芝麻牛蒡絲 拌：牛蒡絲、白芝麻	有機蔬菜	酸菜鮑菇湯 酸菜、鮑菇		62228	5
10/25	一	小薏仁飯	蜜汁豆干 燒：豆干、芝麻	芽菜炒肉絲 炒：豆芽菜Q、素肉	枸杞雪裡紅 炒：枸杞、雪裡紅	冬瓜小油泡 燒：冬瓜Q、小油泡	花生花金豆 燒：花生、黃豆、紅蘿蔔Q	履歷蔬菜	番茄豆腐湯 番茄、豆腐		62228	5
10/26	二	白飯	紅燒油豆腐 燒：油豆腐	咖哩洋芋 燒：馬鈴薯Q、毛豆S	紅絲豆皮 炒：紅蘿蔔Q、豆皮	腰果玉米 炒：腰果、玉米Q、小瓜Q	脆炒萵苣 炒：萵苣Q、薑絲	有機蔬菜	黃瓜清湯 黃瓜、鮑菇		62228	5
10/27	三	燕麥飯	醬燒豆腸 燒：豆腸、乾香菇	關東小火鍋 煮：蘿蔔Q、玉米圈Q、金耳菇	脆炒花椰 炒：花椰菜S	南瓜絲餅 炸：南瓜Q、黑白芝麻	麻油素腰花 燒：麻油、素腰花	公糧回饋有機蔬菜	芋頭白菜湯 芋頭、白菜	水果	62228	5
10/28	四	三色炒飯	毛豆烤麩 燒：毛豆S、烤麩	素肉燥 燒：豆干丁、素肉	鮮菇蒲瓜 煮：蒲瓜Q、香菇Q	清炒彩椒 炒：彩椒Q	椒鹽地瓜條 炸：地瓜條Q、胡椒鹽	有機蔬菜	酸辣湯 筍、紅蘿蔔、木耳、豆腐		62228	5
10/29	五	白飯	香椿板豆腐 燒：香椿醬、板豆腐	蔬菜冬粉 煮：高麗菜Q、冬粉	豆瓣筍絲 炒：豆瓣醬、竹筍Q	悶苦瓜 蒸：樹子、苦瓜Q	蠔油芥蘭菜 炒：蠔油、芥蘭菜Q	有機蔬菜	昆布玉米湯 昆布、玉米		62228	5

食材一律使用國產豬肉及非基改食材

菜單中(S)表示CAS台灣優良農產品,(Q)表示生產追溯QR code / 營養師：暨湘云 10/27(三)公糧回饋有機蔬菜並提供水果