



津味優質午餐



感謝您的反饋!!

※津味午餐問卷調查
線上調查表

永豐高中

111年8.9月菜單

日期	星期	主食	美味主菜	美味副菜	湯品	全日 供應 數量	每 份 價 格 (元)	備 註 量	熱 量 (Kcal)	
8/29	一	白飯	黑胡椒肉柳 豬肉、洋蔥/炒	雞塊+地瓜條 雞塊、地瓜/炸	咖哩馬鈴薯 馬鈴薯、紅蘿蔔/煮	青菜	6.5	2.6	3	835
8/30	二	白飯	塔香三杯雞 九層塔、雞肉/燒	玉米四彩 玉米、紅蘿蔔、豬肉、毛豆/煮	鐵板嫩豆腐 豆腐、洋蔥/燒	青菜	6.5	2.8	2.6	832
8/31	三	台式炒麵	海苔椒鹽魚塊 海苔粉、魚肉/炸	哈燒麻辣燙 凍豆腐、時蔬、豬肉/煮	彩椒花椰 彩椒、花椰菜/炒	青菜	6.2	2.8	3	837
6/1	四	白飯	杏鮑菇花雕雞 杏鮑菇、雞肉/炒	肉茸高麗 高麗菜、豬肉/炒	海帶三絲 海帶、白干絲、芹菜/炒	有機蔬菜	6.8	2.8	2.8	821
9/2	五	胚芽米飯	蔥爆肉片 豬肉、洋蔥/炒	大瓜燴貢丸 大黃瓜、貢丸/煮	紅娘炒蛋 紅蘿蔔、蛋/炒	有機蔬菜	6.2	3	2.7	843
9/5	一	芝麻白飯	椰香咖哩雞 雞肉、洋芋、紅蘿蔔/煮	客家小炒 豆干片、豬肉/炒	韭香芽菜 韭菜、豆芽菜/炒	產銷履歷蔬菜	6.2	2.8	2.6	819
9/6	二	麥片Q飯	筍香東坡肉 筍、豬肉/滷	蔬菜粉絲 冬粉、高麗菜、紅蘿蔔、豬肉/炒	開陽扁蒲 蝦皮、扁蒲	有機蔬菜	6.5	2.5	2.5	825
9/7	三	香蔥蛋炒飯	卡啦香雞排 雞肉/炸	夜市滷味 海結、百頁、素肚、酸菜/滷	小瓜雞絲 小黃瓜、雞肉/炒	青菜	6.2	3	3	852
9/8	四	白飯	沙茶魚丁 魚肉、洋蔥/燒	芙蓉蒸蛋 蛋/蒸	一品白菜滷 大白菜、芋頭、紅蘿蔔/煮	有機蔬菜	6.2	2.8	2.6	821
9/9	五	中秋節補假一天								0
9/12	一	海苔香鬆飯	鐵板肉柳 豬肉、洋蔥/炒	起司玉米蛋 玉米、雞蛋/炒	花枝丸+水餃 花枝丸、水餃/炸	產銷履歷蔬菜	6.3	3	2.7	838
9/13	二	白飯	脆皮海鮮排 海鮮排/炸	海根杏鮑菇 海帶根、杏鮑菇/煮	鮮菇高麗菜 鮮菇、高麗菜/炒	有機蔬菜	6.2	2.5	3	808
9/14	三	義大利麵	岩燒里肌排 豬肉/燒	一番關東煮 白蘿蔔、玉米、豬肉/煮	季豆甜不辣 四季豆、甜不辣/炒	青菜	6.5	2.5	2.7	834
9/15	四	胚芽米飯	蜜汁烤雞排 雞肉/烤	招牌佛跳牆 大白菜、豬肉、蛋/煮	咖哩洋芋 洋芋、紅蘿蔔/煮	有機蔬菜	6.5	2.5	2.5	813
9/16	五	白飯	拿波里燉肉 豆薯、豬肉、紅蘿蔔/燉	照燒獅子頭 獅子頭/照燒	鮮菇竹筍燒 鮮菇、竹筍/燒	有機蔬菜	6.2	2.7	2.7	821
9/19	一	芝麻白飯	香橙醬佐嫩雞 雞肉、洋蔥/炒	白玉燒 白蘿蔔、豬肉/炒	瓜瓜肉燥 瓜仔、豆干丁、豬肉/煮	產銷履歷蔬菜	6.2	2.8	2.7	823
9/20	二	白飯	泰式酸甜魚 魚肉、洋蔥/炒	脆炒馬鈴薯 馬鈴薯、豬肉/炒	翡翠蒸蛋 蛋、毛豆/蒸	有機蔬菜	6.5	2.8	2.5	828
9/21	三	古早味油飯	胖爹香雞排 雞肉/炸	彩椒肉絲 彩椒、洋蔥、豬肉/炒	芹香豆芽 芹菜、豆芽/炒	青菜	6.2	2.7	3	832
9/22	四	白飯	蔥燒里肌排 豬肉/燒	開陽白菜 蝦皮、大白菜/炒	毛豆百頁 毛豆、百頁、海帶/燒	有機蔬菜	6.3	3	2.6	820
9/23	五	五穀米飯	日式親子丼 雞肉、洋蔥、蛋/燒	雞塊+地瓜條 雞塊、地瓜/炸	木耳花椰 木耳、花椰菜/炒	有機蔬菜	6.3	2.5	2.8	812
9/26	一	白飯	沙茶醬燒大排 豬肉/燒	彩虹滑蛋 玉米、紅蘿蔔、蛋/炒	麻婆豆腐 豆腐、豬肉/炒	產銷履歷蔬菜	6.3	3	2.7	838
9/27	二	小米蒸飯	和風咖哩雞 雞肉、洋芋、馬鈴薯/煮	開陽寬粉 蝦皮、寬冬粉、時蔬	海鮮塊 海鮮塊/炸	有機蔬菜	6.5	2.8	2.6	837
9/28	三	肉絲炒麵	招牌鹽酥雞 雞肉/炸	滷味拼盤 海帶、豆干、素肚/滷	豆沙包 豆沙包/蒸	青菜	6.2	3	3	844
9/29	四	燕麥白飯	塔香魚丁 九層塔、魚肉/燒	刺瓜豚肉 大黃瓜、豬肉/煮	香蔥菜脯蛋 蔥、菜脯、蛋/炒	有機蔬菜	6.2	2.8	2.6	824
9/30	五	白飯	蔥油香雞排 雞肉/燒	油腐燒肉 油豆腐、豬肉/燒	銀芽肉絲 豆芽菜、豬肉/炒	有機蔬菜	6.3	3	2.6	820

★本廠食材來源一律使用「國產豬肉」，產地：台灣。◆古早味油飯使用白米製作。
 ◎ 全面使用非基因改造黃豆製品及玉米。▽每週一供應產銷履歷蔬菜、每週二、四、五供應有機蔬菜。
 ◆注意：甲殼類、芒果、花生、奶類、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類及其製品
 為食品過敏原，不適合對其過敏體質者食用。

津味企業有限公司 HACCP優良廠商
 地址：桃園市大溪區新光東路61巷20弄6號
 服務電話：03-3881534
 營養師：呂如蘋 營養字第3594號