地址: 屏東縣東港鎮興農里(路)1-23號

國立東港海事114年9月份午餐菜單

_	长叶	- F 4E	. (00)000 0010	20年 . 牙术师术形势只从王(47)1 10 加				<u>(中土 エエ・ フ/ 1</u>	ו נעו	マイ	<u>- </u>	•		
	日期	星期	主食		副食			湯	水果	全穀雜 糧類 (份)	豆魚蛋 肉類 (份)	蔬菜類 乳品(份) (份	油脂與 温類 堅果種 水漬	R類 熱量kcal
-	9月1日	1	白飯	宮保雞丁	沙茶魷魚羹	小黃瓜炒黑輪	季節時蔬	涼薯龍骨湯		5.5	3.4	2.1	3.0	828
	9月2日	11	糙米飯	蒜泥白肉	茄汁洋蔥豆包	螞蟻上樹	季節時蔬	關東煮湯	水果	5.6	3.3	2.0	3.0 1.	0 885
	9月3日	111	大滷麵	韓式雞丁	家常豆腐	白米珍珠丸1粒	季節時蔬			6.0	3.7	2.0	3.0	883
	9月4日	四	白飯	馬鈴薯燉肉	什錦燴菜(註1)	小花枝排塊	季節時蔬	香菇雞湯		5.9	3.2	2.3	3.0	846
	9月5日	五	麥片飯	蠔油雞丁	海帶滷百頁	玉米炒蛋	季節時蔬	綠豆湯		6.4	3.2	2.0	3.0	873
	9月8日	-	白飯	豆乳雞	宮保高麗	五香肉燥	季節時蔬	南瓜排骨湯		6.1	3.4	2.2	3.0	872
	9月9日	1]	薏仁飯	梅干扣肉	海帶三絲	椒鹽雙拼(註2)	季節時蔬	粉絲蛋花湯	水果	5.8	3.0	2.1	3.0 1.	0 879
	9月10日	111	鮪魚炒飯	蔥燒豬排	培根花椰	滷味	季節時蔬	冬瓜大骨湯		5.8	3.0	2.2	3.0	821
-	9月11日	四	白飯	咖哩雞丁	蛋酥燴肉羹	蒸鍋貼2個	季節時蔬	酸菜豬血湯		5.7	3.1	2.5	3.0	829
	9月12日	五	糙米飯	蘿蔔燒肉	洋蔥炒蛋	豆干炒肉片	季節時蔬	檸檬山粉圓		5.6	3.2	2.4	3.0	827
	9月15日	1	白飯	碎米雞丁	玉米肉末	塔香豆腐	季節時蔬	筍片龍骨湯		6.1	3.4	2.2	3.0	872
	9月16日	11	黑芝麻飯	蠔油肉片	芝麻醬拌什錦	菜脯炒豆干	季節時蔬	海帶芽蛋花湯	水果	5.8	3.0	2.1	3.0 1.	0 879
	9月17日	111	白飯	義式紙包雞	培根白菜	塔香海茸炒肉絲	季節時蔬	四神湯		5.9	3.2	2.5	3.0	851
	9月18日	四	白飯	京醬肉片	日式蒸蛋	滷黑輪條1條	季節時蔬	枸杞雞湯		5.7	3.3	2.1	3.0	834
	9月19日	五	燕麥飯	香滷雞塊+草莓口味蛋糕捲料	咖哩魚蛋	扁蒲炒肉絲	季節時蔬	紅豆湯		6.0	3.5	2.6	3.0	883
	9月22日	1	白飯	瓜子雞丁	花椰菜炒火腿	滷油豆腐1塊	季節時蔬	鮮菇排骨湯		5.7	3.0	2.0	3.0	809
	9月23日	_	胚芽飯	東坡肉	玉米炒毛豆	麥克雞塊3塊	季節時蔬	紫菜蛋花湯	水果	5.7	2.9	2.0	3.0 1.	0 862
	9月24日	[11]	鍋燒泡飯	香酥雞翅	榨菜炒肉絲	蒸奶黃包1粒	季節時蔬			6.2	3.3	2.0	3.0	867
	9月25日	凹	白飯	豆豉燒肉	什錦炒冬粉	魷魚丸1粒	季節時蔬	味噌豆枝湯		5.5	3.3	2.1	3.0	820
	9月26日	五	薏仁飯	香料干烹雞	紅蘿蔔炒蛋	大黃瓜炒蟹味棒	季節時蔬	芋香西米露		5.9	3.2	2.1	3.0	841
	9月29日	_			~ 教師節連備	·····································								0

涼薯炒蛋

關東煮(註3)

◎菜單中『★』記號為本月新菜色 ◎有底色的

麥片飯

◎有底色的日期為特色餐

※本校午餐一律使用國產豬肉食材

本月份調味料供應商-1.油:泰山2. 黑麻油:義興3. 烏醋、白醋:穀盛4.鹽:台鹽5.糖:味丹6.沙茶醬:牛頭牌7. 蕃茄醬:不倒翁8. 咖哩粉 小磨 方9. 醬油:金

筍干燒肉

註1:高麗菜.魚丸.筍干.杏鮑菇.紅蘿蔔.龍骨.木耳

註2:黑輪.米血

9月30日

註3: 白蘿蔔.米血.魚丸.紅蘿蔔



酸辣湯

水果

5.7 2.9 2.0

3.0 1.0

862

季節時蔬