宮保王 Kung Pao Bowl 歡樂世界 Tel:02-26519947

115年4月午餐菜單 國北實小

本店使用豬肉 原產地 臺灣

※提醒：餐點內有機率含有肉骨頭、魚刺，用餐時請小心食用，細嚼且慢嚥。魚經去刺加工處理，為避免有魚骨（刺）殘留，仍請指導學生小心魚骨（刺）。

地址：台北市南港路三段149巷49弄12號

日期	星期	主食	主菜 一	副菜 一	青菜	湯	附品					
1	三	白飯 白米	歡樂咖哩豬 豬肉.馬鈴薯.胡蘿蔔-炒	★兒童節拼盤 雞塊X2.地瓜薯條-炸	綠色蔬菜	珍珠奶飲 珍珠.奶粉		6.3	2.5	2.4	2.0	787
2	四	白飯 白米	三杯雞(帶骨) 雞肉.米血糕-炒	玉米炒蛋 雞蛋.玉米-炒	有機蔬菜	冬瓜小排湯 冬瓜.蔬菜.豬肉		6.3	2.4	2.5	2.0	784
7	二	有機白飯 有機白米	主廚燉肉 豬肉.蔬菜-燉	番茄炒蛋 雞蛋.番茄-炒	有機蔬菜	綠豆湯 綠豆	水果	6.5	2.4	2.4	2.0	793
8	三	薏仁飯 白米.薏仁	雙拼雞肉(帶骨) 雞肉.豆干.海帶-滷	鮮蔬赤肉片 蔬菜.豬肉-炒	綠色蔬菜	麵線羹 麵線.蔬菜		6.3	2.5	2.4	2.0	787
9	四	義大利麵 義大利麵	★金黃炸雞翅X1(帶骨) 雞肉-炸	義式肉醬 豬絞肉.蔬菜-炒	有機蔬菜 高麗菜	玉米濃湯 玉米.馬鈴薯.胡蘿蔔		6.3	2.4	2.5	2.0	784
10	五	紅藜飯 白米.紅藜	豬肉小炒 豬肉.豆干-炒	花瓜燒雞(帶骨) 雞肉.花瓜.蔬菜-燒	綠色蔬菜	金針排骨湯 蔬菜.金針.豬肉		6.3	2.4	2.4	2.0	779
13	一	白飯 白米	★鹹酥雞X3(帶骨) 雞肉-炸	金菇高麗 (有機菇 高麗菜.金菇-炒	有機蔬菜	山粉圓甜湯 山粉圓		6.5	2.4	2.5	2.0	798
14	二	有機白飯 有機白米	義式燉雞(帶骨) 雞肉.菇.蔬菜-燉	香料肉丸子X2 肉丸子.香料-燒	有機蔬菜	蘿蔔燉湯 蘿蔔	水果+乳品	6.3	2.4	2.4	2.0	779
15	三	燕麥飯 白米.燕麥	醬香肉片 豬肉.蔬菜-炒	蔬拌雞絲 雞肉.蔬菜-炒	綠色蔬菜	清香蔬菜湯 蔬菜		6.3	2.4	2.4	2.0	779
16	四	海苔香鬆飯 白米.海苔香鬆	小棒腿X2(帶骨) 小棒腿-滷	胡蘿蔔炒蛋 雞蛋.胡蘿蔔-炒	有機蔬菜	味噌豆腐湯 豆腐.蔬菜.味噌		6.5	2.4	2.5	2.0	798
17	五	小米飯 白米.小米	洋蔥豬柳 豬柳.洋蔥-炒	麻菇燉雞(帶骨) 雞肉.菇.蔬菜-燉	綠色蔬菜	竹筍肉絲湯 竹筍.豬肉		6.5	2.4	2.5	2.0	798
20	一	白飯 白米	南洋豬肉 豬肉.馬鈴薯-炒	蒸蛋 雞蛋-蒸	有機蔬菜 高麗菜	紅豆麥片 紅豆.麥片		6.3	2.4	2.4	2.0	779
21	二	有機白飯 有機白米	糖醋燒魚X2 (生鮮水產品) 魚-過油燒	干炒肉片 豆干.豬肉.蔬菜-炒	有機蔬菜	香菇雞湯 蔬菜.菇.雞肉	水果	6.5	2.3	2.4	2.0	786
22	三	蕎麥飯 白米.蕎麥	卡邦尼醬燉肉 豬肉.蔬菜-燉	洋蔥燴雞(帶骨) 雞肉.洋蔥.菇-燴	綠色蔬菜	拿波里番茄蔬菜湯 蔬菜.番茄		6.4	2.3	2.4	2.0	779
23	四	DIY麵條 *搭配打拋肉* 麵	台味打拋豬 豬絞肉.蔬菜-炒	★卡拉雞排X1 雞肉-炸	有機蔬菜	時蔬肉絲湯 時蔬.豬肉	TAP豆奶(中高)	6.3	2.4	2.4	2.0	779
24	五	紫米飯 白米.紫米	泡菜肉片 豬肉.蔬菜-炒	雞絲黃芽年糕 年糕.黃豆芽.雞絲-炒	綠色蔬菜	紫菜蛋花 豆腐湯 豆腐.紫菜.雞蛋		6.4	2.3	2.3	2.0	774
27	一	紅藜飯 白米.紅藜	梅筍燒肉 豬肉.筍.梅干菜-燒	鮮瓜炒雞(帶骨) 雞肉.鮮瓜.胡蘿蔔-炒	有機蔬菜	番茄玉米 排骨湯 番茄.玉米.菇.豬肉		6.4	2.4	2.4	2.0	786
28	二	有機白飯 有機白米	咖哩雞(帶骨) 雞肉.馬鈴薯.蔬菜-炒	丁香肉末 豬絞肉.豆干丁.毛豆-炒	有機蔬菜	酸菜肉片湯 酸菜.蔬菜.豬肉	水果+乳品	6.5	2.4	2.5	2.0	798
29	三	芝麻飯 白米.芝麻	★黃金豬排X1 豬排-炸	金粒雞茸 玉米.雞絞肉-炒	綠色蔬菜	日式柴魚湯 紫菜.豆皮.魚板.柴魚		6.4	2.4	2.4	2.0	786
30	四	DIY滷肉飯 *搭配肉燥* 白米	照燒雞肉(帶骨) 雞肉.蔬菜.芝麻.甜條-燒	肉燥滷蛋X1 雞蛋.豬絞肉-滷	有機蔬菜	燒仙草 仙草.綠豆.大豆		6.3	2.4	2.4	2.0	779

◆全面使用非基改玉米及豆製品 ※本菜單含有豆、蛋、奶、麩質、堅果花生芝麻、甲殼、海鮮、芒果及其相關製品，不適合對其過敏體質者食用。

主菜種類(次/月)				主菜食材特性分析(次/月)	副菜食材特性分析(次/月)		其他分析(次/月)	
豆類及其製品	魚肉及海鮮	豬肉	雞肉	生鮮食材	▲加工食品		★油炸品	✔甜湯
					魚、肉類	其他		
0次	1次	11次	8次	19次	3次	0次	5次	5次