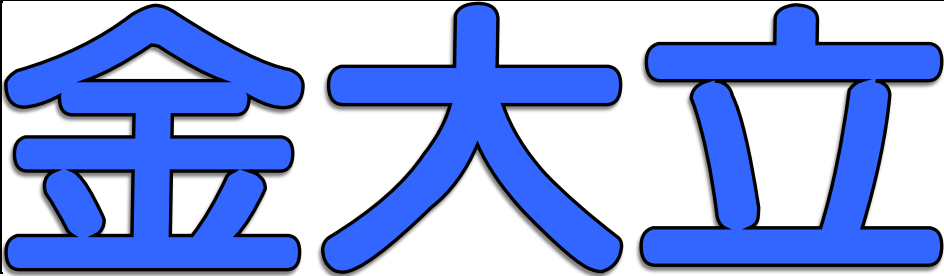


3月3日(一)	3月4日(二)	3月5日(三)	3月6日(四)	3月7日(五)	廠商營養師
白飯 泡菜燒肉(醃) 玉米腰果 熱狗(加) 淺色蔬菜 刺瓜雙蘿湯	紫米飯 麻油雞 海根肉絲 地瓜條 深色蔬菜 麵線糊(芡)	火腿炒飯 吮指雞排(炸) QQ球(冷) 鐵板豆芽 深色蔬菜 冬粉木耳湯	糙米飯 大盤雞 玉米炒蛋(海) 蔥花捲(冷) 有機淺色蔬菜 味噌豆腐湯(豆)	白飯 筍干滷肉(醃) 小黃瓜魷魚(海) 雞堡(加) 深色蔬菜 海芽蛋花湯	
熱量 #REF! 脂肪 #REF! 醣類 #REF! 蛋白質 #REF!	熱量 #REF! 脂肪 #REF! 醣類 #REF! 蛋白質 #REF!	熱量 #REF! 脂肪 #REF! 醣類 #REF! 蛋白質 #REF!	熱量 #REF! 脂肪 #REF! 醣類 #REF! 蛋白質 #REF!	熱量 #REF! 脂肪 #REF! 醣類 #REF! 蛋白質 #REF!	廠商食品技師
3月10日(一)	3月11日(二)	3月12日(三)	3月13日(四)	3月14日(五)	
白飯 蔥爆豬肉 砂鍋白菜滷(豆) 香腸(加) 深色蔬菜 酸辣湯(芡)(醃)(豆)	大麥仁飯 椒麻雞 杏鮑菇豆干(豆) 蘿蔔糕(冷) 淺色蔬菜 冬瓜肉絲湯	古早味炒麵 吮指雞排(炸) 牛角包(冷) 魷魚五味(海) 深色蔬菜 玉米三鮮湯	胚芽飯 三杯雞 翠綠彩蔬 茶碗蒸 有機深色蔬菜 刺瓜香菇湯	白飯 銀蘿肉腩 家常豆腐(豆) 雞塊(加) 深色蔬菜 海芽味噌湯	午餐秘書
熱量 #REF! 脂肪 #REF! 醣類 #REF! 蛋白質 #REF!	熱量 #REF! 脂肪 #REF! 醣類 #REF! 蛋白質 #REF!	熱量 #REF! 脂肪 #REF! 醣類 #REF! 蛋白質 #REF!	熱量 #REF! 脂肪 #REF! 醣類 #REF! 蛋白質 #REF!	熱量 #REF! 脂肪 #REF! 醣類 #REF! 蛋白質 #REF!	學校護理師
3月17日(一)	3月18日(二)	3月19日(三)	3月20日(四)	3月21日(五)	主任
白飯 馬鈴薯燉肉 番茄炒蛋(豆) 芋頭粿 淺色蔬菜 蘿蔔排骨湯	紫米飯 香酥鮮魚(海)(炸) 滷味三寶(豆) 港式公仔麵 深色蔬菜 玉米濃湯(芡)	肉絲炒飯 香酥雞翅(炸) 杯子蛋糕(冷) 關東煮(豆) 深色蔬菜 海芽味噌湯	糙米飯 春川炒雞 麻婆豆腐(豆) 滷蛋 有機淺色蔬菜 玉米蛋花湯	白飯 黑胡椒燒肉 白菜海茸 甜不辣(加) 深色蔬菜 冬瓜香菇湯	校長
熱量 #REF! 脂肪 #REF! 醣類 #REF! 蛋白質 #REF!	熱量 #REF! 脂肪 #REF! 醣類 #REF! 蛋白質 #REF!	熱量 #REF! 脂肪 #REF! 醣類 #REF! 蛋白質 #REF!	熱量 #REF! 脂肪 #REF! 醣類 #REF! 蛋白質 #REF!	熱量 #REF! 脂肪 #REF! 醣類 #REF! 蛋白質 #REF!	
3月24日(一)	3月25日(二)	3月26日(三)豆漿	3月27日(四)	3月28日(五)	
白飯 日式壽喜燒(豆) 越式河粉 黃金魚排(海)(炸) 淺色蔬菜 味噌豆腐湯(豆)	大麥仁飯 卡啦雞排(炸) 炸醬豆干(豆) 焗烤茄汁粉 深色蔬菜 海芽蛋花湯	鐵板麵 里肌肉排 奶黃包(冷) 彩椒綠花椰 淺色蔬菜 大黃瓜香菇湯	胚芽飯 花椒雞 咖哩洋芋 香滷米血 有機深色蔬菜 玉米蛋花湯	白飯 京醬燒肉 豆腐肉燥(豆) 雞堡(加) 深色蔬菜 蘿蔔玉米湯	
熱量 #REF! 脂肪 #REF! 醣類 #REF! 蛋白質 #REF!	熱量 #REF! 脂肪 #REF! 醣類 #REF! 蛋白質 #REF!	熱量 #REF! 脂肪 #REF! 醣類 #REF! 蛋白質 #REF!	熱量 #REF! 脂肪 #REF! 醣類 #REF! 蛋白質 #REF!	熱量 #REF! 脂肪 #REF! 醣類 #REF! 蛋白質 #REF!	
3月31日(一)					
白飯 咖哩燴肉 海帶豆干(豆) 魷魚排(海)(炸) 深色蔬菜 冬瓜香菇湯					
熱量 #REF! 脂肪 #REF! 醣類 #REF! 蛋白質 #REF!					

※本菜單含有魚類、蛋、含麩質之穀物，不適合對其過敏體質者食用 供應學校：鹿港國中
 ※本菜單餐點使用之豬肉原產地為臺灣
 ※本月供應一次豆漿