金門縣金寧中小學111年12月份營養午餐菜單

◎本校使用國產豬肉

			, , , -	• •		B K I K A	r İ	全穀雜	豆魚蛋		油脂及堅		
日期	星期	主食	主菜	副菜	青菜	湯品	水果	糧類 (份)	肉類 (份)	蔬菜類 (份)	果種子類 (份)	水果 (份)	熱量 (Kcal)
12月1日	四	地瓜飯	糖醋肉丁	日式關東煮	季節時蔬	酸辣湯	水果	5	2.6	1. 9	2. 5	1	765
		白米. 地瓜	肉丁. 小黄瓜. 洋蔥	白蘿蔔. 黑輪. 米血		简. 豆腐. 木耳. 肉絲. 蛋							
12月2日	五	糙米飯	麻油雞丁	壽喜燒凍豆腐	季節時蔬	冬瓜排骨湯	點心	4	3	1. 9	2.3	1	746
		白米. 糙米	雞丁.鮮筍.杏鮑菇.枸杞	凍豆腐. 高麗菜. 金針菇		冬瓜. 排骨		4	0	1. 5	2.0	1	140
12月5日	-	白米飯	宮保雞丁	沙茶麵疙瘩	季節時蔬	酸白菜肉片湯	水果	4.6	3	1.7	2.5	1	762
		白米	雞丁. 乾辣椒. 花生	高麗菜. 麵疙瘩. 肉片		酸白菜. 大白菜. 肉片		4.0	0	1. 1	2. 0	1	102
12月6日	_	糙米飯	素佛跳牆	蕃茄豆腐蛋	季節時蔬	味噌蔬菜湯	點心	4. 4	2. 1	2. 2	2. 3	1	714
蔬食日		白米. 糙米	油豆腐. 杏鮑菇. 白菜. 芋頭	雞蛋.蕃茄.豆腐		白蘿蔔.菇.味噌							
12月7日	Ξ	夏威夷炒飯+蛋餅*1+麻油雞湯					水果	4	3	0.5	2.3	1	681
			白米. 玉米粒. 蝦仁. 鳳梨	蛋餅*1	高麗菜. 雞丁		小 木	4	J	0.0	4.0	1	001
12月8日	四	紅藜小米飯	無錫排骨	鮮燴花椰	季節時蔬	銀耳蓮子冬瓜露	水果	4.7	2.7	1.7	3	1	769
		白米. 小米. 紅藜	排骨. 馬鈴薯	花椰菜. 肉片. 魷魚丸. 杏鮑菇		白木耳. 蓮子. 冬瓜磚							
12月9日	五	糙米飯	香酥魚排*1	韓式炒年糕	季節時蔬	肉骨茶湯	水果	5. 2	3	1.8	3	1	829
		白米. 糙米	魚排	大白菜. 年糕. 肉片		高麗菜. 豆皮. 肉骨茶							
12月12日	1	白米飯	茶香滷大雞腿*1	竹筍炒肉絲	. 季節時蔬	珍珠鮮奶茶	水果	5. 3	3	1.6	2. 5	1	839
		白米	大雞腿	竹筍. 肉絲. 青蔥		珍珠. 紅茶. 奶粉							
12月13日	=	雜糧飯	蒲燒鯛魚*1	麻油肉片	季節時蔬	冬瓜魚丸湯	水果	4	2.8	1.6	2.3	1	694
		白米、紫米、桂米、薏仁、燕麥	蒲燒鯛魚	肉片. 高麗菜. 枸杞	子即吋坑	冬瓜. 魚丸							
12月14日	三		蕃茄麵疙瘩+無骨香雞排*1+起司捲*1				點心	4	2.6	1	2.5	1	673
			麵疙瘩. 蕃茄. 肉片. 高麗菜	雞排	起司捲		, D.	4	2.0		2.0	1	010
12月15日	四	地瓜飯	鳳梨咕咾肉	毛豆玉米炒蛋	季節時蔬	白菜鮮菇湯	水果	4.3	2.9	1.5	3	1	751
		白米. 地瓜	肉丁. 鳳梨. 小黄瓜	雞蛋. 毛豆. 玉米粒	7 11 11 11	大白菜. 菇							
12月16日	五	糙米飯	花瓜燒雞	客家小炒	季節時蔬	閩式宴菜湯	水果	4	3	2. 2	2.5	1	733
		白米. 糙米	雞丁. 白蘿蔔. 花瓜	豆干. 肉絲. 芹菜. 乾魷魚		简絲. 金針菇. 肉絲. 雞蛋							
12月19日	-	白米飯	打拋豬肉	炸物雙拼	季節時蔬	蘿蔔排骨湯	水果	5. 2	3	1.7	3	1	827
		白米	絞肉. 蕃茄. 洋蔥. 九層塔	花枝丸*2. 薯條		白蘿蔔.排骨							
12月20日	=	雜糧飯	咖哩雞丁	沙茶滷味	季節時蔬	味噌蔬菜湯	水果	4.3	3. 3	1.6	2. 3	1	752
		白米, 紫米, 桂米, 薏仁, 燕麥	雞丁.馬鈴薯.紅蘿蔔	白蘿蔔.豆干.貢丸.肉丁	-1 N1 MC	高麗菜.海帶芽.味噌		1,0	5, 0	1.0			102
12月21日	Ξ	海產粥+香滷雞腿*1+披薩*1					黒豆奶	4	2.9	0.6	1.5	1	670
			白米. 魚. 肉片. 芋頭	雞腿	披薩		,		2. 0	J. 0	1.0	-	0.0
12月22日	四	地瓜飯	黑胡椒肉片炒彩椒	吻仔魚炒蔥蛋	季節時蔬	医筋 時 菇 紅豆紫米湯圓	水果	5.8	3	1.5	2. 5	1	841
		白米. 地瓜	肉片. 青椒. 彩椒	雞蛋. 吻仔魚. 青蔥	1 N1 M.	紅豆. 紫米. 湯圓							
12月23日	五	糙米飯	塔香雞丁	螞蟻上樹	季節時蔬	香菇竹筍湯	水果	5. 4	2.5	1.5	2. 5	1	776
		白米. 糙米	雞丁. 米血糕. 紅蘿蔔. 九層塔	冬粉. 高麗菜. 絞肉		竹筍.香菇							
12月26日	_	白米飯	炒雙鮮	椒鹽毛豆莢	季節時蔬	關東煮湯	水果	4. 4	2.8	1.6	2.5	1	731
		白米	魷魚. 肉片. 杏鮑菇. 筍片	毛豆莢		白蘿蔔. 黑輪. 柴魚		1, 1	2.0	1.0	2, 0	1	101
12月27日	=	糙米飯	泰式酸甜雞	蜜汁豆干	季節時蔬	芋頭西米露	水果	5. 2	3. 3	1.5	2.3	1	813
		白米. 糙米	雞丁.小黃瓜.洋蔥	豆干. 杏鮑菇. 白芝麻	-7 M1 DIC	芋頭. 西谷米. 椰奶	Mexic	5. 4	0.0	1.0	۵, ن	1	010
12月28日	Ξ	炒寬麵+肉羹湯+香蒜麵包*1					點心	4	2	1	2	1	635
	_		寬麵. 高麗菜. 肉絲. 木耳	大白菜. 筍. 肉羹. 木耳	香蒜麵包		,					1	
12月29日	四	雜糧飯	韓式泡菜燒肉	香菇蒸蛋	季節時蔬	玉米濃湯	水果	4. 4	2.8	1.5	2	1	706
		白米, 紫米, 桂米, 薏仁, 燕麥	肉片.洋蔥.泡菜	雞蛋.香菇.柴魚	一 一	馬鈴薯. 玉米粒. 雞蛋. 奶粉		7. 4	2.0	1. 0	<i>L</i>	1	100
12月30日	五	糙米飯	鹽酥雞	木須炒蛋	季節時蔬	麻油鮮菇湯	水果	4. 7	2.8	1.7	3	1	777
	Д.	白米. 糙米	雞丁. 薯條	雞蛋. 小黃瓜. 木耳. 紅蘿蔔	子即时疏	高麗菜. 菇	小不	4. 1	۷. ٥	1. 1	J	1	111

★營養補給站

「黄豆、毛豆、黑豆」一家親



毛豆是八分熟的大豆, 黃豆與黑豆 只是種皮顏色不一樣, 都屬於大豆 家族, 可以提供優質的蛋白質!



黄豆加工應用

黄豆常製成大豆油 (沙拉油)、豆腐、豆 漿、豆干、豆花、味噌…等。



黑豆加工應用

黑豆常加工蔭油、黑 豆茶、黑豆漿、蜜汁 黑豆…等。



毛豆加工應用

毛豆以冷凍毛豆莢及 毛豆仁為主要產品。

參考資料:行政院農業委員會