品大餐飲企業有限公司

115年4月份菜單

成功高中

使用之豬肉及其製品原產地(國)皆為台灣

週次	主菜	日期	星期	副菜1	副菜2	副菜3	副菜4	全穀雜糧類（份）	豆魚蛋肉類（份）	蔬菜類（份）	油脂及堅果種子類（份）	熱量（大卡）
一	椒麻雞(炸)	3/30	一	三杯海帶	玉米炒蛋	炒青江菜	時蔬	6.2	3.2	2.5	3.5	894
	糖醋雞丁	3/31	二	肉燥油豆腐	燒杏菇	三絲筍片	時蔬	5.8	3.5	2.4	3	864
	梅干扣肉	4/1	三	鐵板豆腐	清炒黃瓜	紅燒雙蘿	時蔬	5.8	3.5	2.5	2.8	857
	黑胡椒豬柳	4/2	四	香蒜片干	香菇白菜	青花菜	時蔬	5.8	3.4	2.4	3.5	879
	樹子蒸魚	4/3	五	兒童節/清明節放假								
二	蜜汁腿排	4/6	一	兒童節/清明節放假								
	滷雞腿	4/7	二	麻婆豆腐	塔香海根	蒜香蚵白	時蔬	5.8	3.4	2.3	3.5	876
	香酥鱈魚(炸)	4/8	三	番茄炒蛋	椒鹽杏鮑菇	蠔油青江	時蔬	6.1	3.6	2.4	3.5	915
	洋芋燉肉	4/9	四	客家小炒	蛋酥白菜	雙色花菜	時蔬	6	3.5	2.6	3	883
	黑胡椒豬柳	4/10	五	三色蒸蛋	梅菜筍茸	香菇洋芋	時蔬	6.2	3.4	2	2.8	865
三	蔥油雞	4/13	一	番茄豆腐	黃瓜紅蘿	奶油白菜	時蔬	5.8	3.2	2.5	2.5	821
	樹子蒸魚	4/14	二	宮保皮蛋油腐	紅蘿高麗	炒花椰菜	時蔬	6.1	3.3	2.6	2.8	866
	咖哩豬排(炸)	4/15	三	醋溜海帶絲	魚香茄子	紅蘿小白菜	時蔬	6	3.3	2.5	3.5	888
	古早味排骨(滷)	4/16	四	菜脯炒蛋	雪菜豆干	薑絲冬瓜	時蔬	6	3.5	2.4	3.5	900
	香煎腿排	4/17	五	玉米肉末	蔥燒杏菇	麻油高麗菜	時蔬	5.8	3.1	2.5	3.2	845
四	蜜汁雞丁	4/20	一	毛豆干丁	蜜汁紅薯	炒甘藍菜	時蔬	6.1	3.2	2.1	3	855
	椒鹽柳葉魚(炸)	4/21	二	玉米炒蛋	紅燒雙蘿	香菇小白菜	時蔬	6	3.4	2.4	3.5	893
	手撕雞	4/22	三	醬爆豆腐	芝麻海絲	香菇扁蒲	時蔬	5.8	3.2	2.3	2.5	816
	五香滷肉	4/23	四	青花菜	紅蘿炒蛋	糖醋豆包	時蔬	6.2	3.4	2.1	2.8	868
	泡菜燒肉	4/24	五	枸杞冬瓜	南瓜豆腐煲	彩椒木耳絲	時蔬	6	3.3	2.2	2.5	835
五	味噌豬排	4/27	一	滷豆腐	脆炒高麗	木耳筍片	時蔬	6.1	3.3	2.3	3	867
	糖醋排骨	4/28	二	燴三色金菇	鹹蛋炒苦瓜	咖哩洋芋	時蔬	6	3.1	2.1	3.5	863
	宮保雞丁(辣)	4/29	三	紅蘿炒蛋	滷筍片	塔香海茸	時蔬	5.8	3.2	2.2	2.5	814
	脆皮雞排(炸)	4/30	四	肉末粉絲	炒杏鮑菇	薑燒冬瓜	時蔬	6.2	3	2.4	2.8	845
	檸檬魚		五									