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

114年1月午餐菜單 育成高中

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　　行政院衛生署HACCP認證合格廠商　營養師：陳俞瑄(營養字第008067號)

日期	星期	主食	主菜 一	主菜 二	副菜 一	青菜	附品	全穀雜糧類(份)	全未全穀雜糧類(份)	豆魚蛋肉類(份)	蔬菜類(份)	熱量(大卡)
2	四	白米飯 白米-蒸	京醬肉絲 豬前腿肉絲.蔬菜-炒	雞粒豆腐煲 豆腐.雞絞肉.毛豆-燒	胡蘿蔔炒蛋 雞蛋.胡蘿蔔.洋蔥-炒	綠色蔬菜	水果	7.2	3.0	2.7	2.0	901
3	五	紅藜飯 白米.紅藜-蒸	◎起司蕈菇雞 清肉丁.雞胸丁.蔬菜.菇-燉	▲蜜汁肉丸X1 豬肉-燒 / 津谷	翠綠花椰 花椰菜.蔬菜-炒	綠色蔬菜		7.4	2.5	2.8	2.0	882
6	一	白米飯 白米-蒸	招牌燒肉 豬前腿肉塊.筍.梅干菜-燒	★▲金黃炸魚X2 魚肉-炸 / 全國漁會 巨富	清炒高麗菜 高麗菜.胡蘿蔔.木耳-炒	綠色蔬菜	水果	7.0	2.6	2.5	2.0	848
7	二	燕麥飯 白米.燕麥-蒸	芝麻小翅腿X2 雞肉.白芝麻-燒	茄汁薯塊豬 豬肉.洋蔥.馬鈴薯.毛豆-炒	◎啵啵乳酪玉米蛋 雞蛋.玉米.乳酪-炒	綠色蔬菜		7.5	2.6	2.6	2.0	887
8	三	胚芽飯 白米.胚芽-蒸	麻油菇菇雞 清肉丁.雞胸丁.蔬菜.菇-燉	叉燒肉條X2 豬肉-烤	木耳津白 白菜.木耳.蔬菜-炒	綠色蔬菜		7.5	2.5	2.7	2.0	884
9 特餐日	四	義大利麵 義大利麵-煮	BBQ豬排X1 豬肉-燒	義式肉醬 豬絞肉.蔬菜-炒	▲地瓜薯條X4 地瓜薯條-烤 / 明權	綠色蔬菜	水果	7.5	2.5	2.8	2.0	889
10	五	薏仁飯 白米.薏仁-蒸	滷味拼盤豬 豬前腿肉塊.黑豆干.海帶-滷	黑胡椒肉串X1 雞肉-燒	彩蔬寬粉 蔬菜.寬粉-炒	綠色蔬菜		7.2	2.5	2.7	2.0	863
13 蔬食日	一	糙米飯 白米.糙米-蒸	蒲燒蒸魚X1 魚肉-蒸	番茄滑蛋 雞蛋.番茄-炒	關東煮 油豆腐.蘿蔔.蒟蒻-煮	綠色蔬菜	水果	7.0	2.8	2.3	2.0	854
14	二	白米飯 白米-蒸	▲無骨腿排X1 雞肉-烤 / 尤加利	豚香燉腐 豬絞肉.蔬菜.豆腐-燉	◎奶香燴白菜 白菜.香菇.蔬菜-炒	綠色蔬菜		7.0	2.6	2.8	2.0	861
15	三	白米飯 白米-蒸	酸甜醬豬肉 豬前腿肉絲.洋蔥.彩椒-炒	和風雞丁 清肉丁.雞胸丁.蔬菜.毛豆-燉	炒高麗菜 高麗菜.胡蘿蔔.木耳-炒	綠色蔬菜		7.0	2.7	2.7	2.0	864
16	四	醬油炒飯 白米.醬油.蔥-炒	★▲酥炸雞排X1 雞肉-炸 / 卜蜂 大成	田園金粒豬 玉米.豬絞肉.洋蔥-炒	脆口海帶絲 海帶.胡蘿蔔-炒	綠色蔬菜	水果	7.2	2.5	2.8	2.0	868
17	五	蕎麥飯 白米.蕎麥-蒸	鐵板雞柳 雞肉柳.蔬菜-炒	醍醐香滷肉 豬前腿肉塊.蘿蔔.豆干-滷	脆炒鮮蔬 蔬菜-炒	綠色蔬菜		7.0	2.5	2.4	2.0	836

◆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	▲調理食品	▲加工食品		★油炸品	✔甜湯
						魚、肉類	其他		
1次	2次	12次	9次	20次	4次	0次	1次	2次	0次