



食家安飲食文化 11月菜單 大安國中

食家安飲食文化股份有限公司
地址:臺北市內湖區新湖一路一號
服務電話:2792-5757 傳真:2792-5750

HACCP稽核合格名單A級認證 本公司已投保明台產物保險伍仟萬產品責任險
營業證:臺心廳(營業字第:005415) 總發理(營業字第:006587)

日期	週	主食	主菜	副菜			湯品	附品	自選	自選	自選	自選	自選	自選	自選	自選	自選	自選	自選	自選		
1	五	香Q白飯 <small>白米-蒸</small>	沙茶燉雞 <small>雞肉+時蔬-燉</small>	奶油炸熱狗 x1 <small>熱狗-炸</small>	紅絲炒蛋 <small>紅蘿蔔+蛋-炒</small>	木須白菜 <small>木耳+白菜-煮</small>	蔬菜 香菇米苔目 <small>時蔬+米苔目-煮</small>															
4	-	芝麻飯 <small>芝麻+白米-蒸</small>	醬燒豬排 <small>豬肉-燒</small>	玉米雞茸 <small>玉米+雞肉-煮</small>	螞蟻上樹 <small>冬粉+時蔬-煮</small>	鮑菇青花 <small>杏鮑菇+青花菜-煮</small>	蔬菜 田園羅宋湯 <small>蕃茄+洋芋</small>															
5	-	香Q白飯 <small>白米-蒸</small>	黃金咖哩雞 <small>雞肉+時蔬+馬鈴薯-煮</small>	回鍋肉片 <small>花枝丸+柴魚片-煮</small>	茄汁百頁 <small>百頁+時蔬-煮</small>	黑胡椒青蔬 <small>西芹+鮮菇+彩椒-煮</small>	蔬菜 冬瓜湯 <small>冬瓜-煮</small>															
6	三	大阪醬燒炒飯◎卡茲卡茲豬排◎港式蘿蔔糕◎香菇四季◎蔬菜 <small>白米+時蔬-炒、豬排-炸、蘿蔔糕-蒸、香菇+四季豆-煮</small>						竹筍雞湯 <small>竹筍+雞肉-煮</small>	水果													
7	四	薏仁飯 <small>薏仁+白米-蒸</small>	香炒三杯雞 <small>雞肉+九層塔+時蔬-炒</small>	油腐佐鵪蛋 <small>鵪鶉蛋+油腐-燒</small>	韓式泡菜年糕 <small>年糕+時蔬-炒</small>	木耳高麗 <small>高麗+木耳-炒</small>	蔬菜 甜心珍珠奶茶 <small>珍珠+奶茶-煮</small>															
8	五	香Q白飯 <small>白米-蒸</small>	蜜汁燒肋排 <small>豬肉-燒</small>	銀蘿肉羹 <small>白蘿蔔+肉糜-煮</small>	地瓜薯條 <small>地瓜-炸</small>	豆皮鮮菇 <small>豆皮+鮮菇-煮</small>	蔬菜 蘑菇濃湯 <small>蘑菇+時蔬+馬鈴薯-煮</small>	水果														
11	-	香Q白飯 <small>白米-蒸</small>	蒜味里肌排 <small>豬肉-煮</small>	咖哩燴餃 X2 <small>水餃+咖哩+時蔬-煮</small>	日式茶碗蒸 <small>蛋+香菇-蒸</small>	滷味雙拼 <small>豆干+海帶-滷</small>	蔬菜 香甜綠豆米苔目 <small>綠豆+米苔目-煮</small>															
12	二	香Q白飯 <small>白米-蒸</small>	醃醃滷肉 <small>豬肉+時蔬-滷</small>	檸檬雞柳條 x1 <small>雞肉-炸</small>	士林生炒花枝 <small>花枝羹+花枝+時蔬-炒</small>	茄汁豆包 <small>豆包-燒</small>	蔬菜 白玉排骨湯 <small>蘿蔔+排骨-煮</small>															
13	三	焗烤拿波里義大利麵◎菲力嫩雞◎黃金三角薯餅x2◎彩燴高麗◎蔬菜 <small>麵+時蔬-炒、雞肉-煮、馬鈴薯-炸、高麗菜+時蔬-煮</small>						玉米濃湯 <small>玉米+馬鈴薯-煮</small>	水果													
14	四	香Q白飯 <small>白米-蒸</small>	港式叉燒肉 <small>豬肉-烤</small>	香滷小翅腿 x1 <small>雞翅-滷</small>	蕃茄炒蛋 <small>蕃茄+蛋-炒</small>	金菇炒絲瓜 <small>寬粉+絲瓜+金針菇+時蔬-煮</small>	蔬菜 淡水魚丸湯 <small>魚丸+時蔬-煮</small>															
15	五	芝麻飯 <small>芝麻+白飯-蒸</small>	藍帶起司雞排 <small>雞肉-炸</small>	龍鳳腿 X1 <small>雞腿-煮</small>	咖哩肉醬 <small>馬鈴薯+豬肉+時蔬-煮</small>	乾煸四季 <small>四季豆+豬肉-煮</small>	蔬菜 味噌海芽湯 <small>海芽-煮</small>	水果														
18	-	胚芽飯 <small>胚芽+白米-蒸</small>	牛蒡天婦羅 <small>牛蒡+素肉-煮</small>	煉乳銀絲卷 x1 <small>銀蘿肉羹</small>	田園三色 <small>毛豆+荸薺+紅蘿蔔-煮</small>	開陽白菜 <small>蝦米+白菜-煮</small>	蔬菜 米粉湯 <small>米粉+豆皮-煮</small>															
19	二	香Q白飯 <small>白米-蒸</small>	蘑菇奶油雞 <small>蘑菇+雞肉+馬鈴薯-煮</small>	地瓜QQ棒 x2 <small>地瓜棒-炸</small>	茄汁蛋堡 X1 <small>蛋堡-蒸</small>	啾啾玉米 <small>時蔬+玉米-炒</small>	蔬菜 宇治金時紅豆抹茶飲 <small>紅豆+麥片+抹茶-煮</small>															
20	三	經典美味醉醬麵◎鐵板豬排◎碳烤地瓜X1◎香滷筍絲◎蔬菜 <small>麵+時蔬-煮、豬肉-燒、地瓜-烤、筍子+麵線-滷</small>						酸辣湯 <small>木耳+豆腐+紅蘿蔔+豬肉-煮</small>	水果													
21	四	香Q白飯 <small>白米-蒸</small>	美式勁脆炸雞腿 <small>雞腿-炸</small>	紅燒獅子頭 x1 <small>豬肉+時蔬</small>	青蔬燴咖哩 <small>洋芋+洋蔥+時蔬-煮</small>	三杯野菜揚 <small>蹄膀+百頁+九層塔-煮</small>	蔬菜 關東煮湯 <small>蘿蔔+油豆腐-煮</small>															
22	五	芝麻飯 <small>白米+芝麻-蒸</small>	蒲燒鯛魚 <small>鯛魚-燒</small>	酥脆麥克雞塊 x2 <small>雞塊-炸</small>	洋芋佐培根 <small>馬鈴薯+培根-煮</small>	紅燒雙色 <small>蘿蔔+紅蘿蔔-燒</small>	蔬菜 筍子排骨湯 <small>筍子+排骨-煮</small>	水果														
25	-	招牌香菇油飯◎豆乳燒排骨◎紅豆麻薯球x2◎芹香干片◎蔬菜 <small>糯米+香菇-煮、豬肉+豆乳+時蔬-燒、紅豆麻薯球-炸、芹菜+豆干-炒</small>						味噌豆腐湯 <small>味噌+豆腐-煮</small>														
26	二	香Q白飯 <small>白米-蒸</small>	檸檬香茅雞翅 <small>雞肉-烤</small>	八寶肉醬 <small>豬肉+豆干+毛豆仁-煮</small>	筍片炒肉絲 <small>筍子+豬肉-炒</small>	芝香四季 <small>四季豆+芝麻-炒</small>	蔬菜 Q彈蜜豆西米露 <small>蜜豆+西谷米-煮</small>															
27	三	台式香炒米粉◎摩斯酥炸蝦排◎翡翠福州丸X1◎蒜香高麗◎蔬菜 <small>米粉+時蔬-炒、蝦排-炸、福州丸-煮、高麗+紅蘿蔔-炒</small>						鮮瓜排骨湯 <small>鮮瓜+排骨-煮</small>	水果													
28	四	香Q白飯 <small>白米-蒸</small>	蒜泥白肉 <small>豬肉+蒜+時蔬-煮</small>	辣子雞丁 <small>雞肉+時蔬-炒</small>	木須炒蛋 <small>木須+蛋-炒</small>	玉米花椰 <small>玉米+青花菜-煮</small>	蔬菜 海芽蛋花湯 <small>海芽+雞蛋-煮</small>															
29	五	芝麻飯 <small>芝麻+白飯-蒸</small>	滋補麻油雞 <small>米血+雞肉-煮</small>	粟米肉醬豆腐 <small>玉米+豬肉+豆腐-煮</small>	茄汁甜條 <small>甜不辣+時蔬-炒</small>	鐵板如意芽 <small>豆芽+木耳-炒</small>	蔬菜 清甜蘿蔔湯 <small>蘿蔔-煮</small>	水果														