					嘉華	中島	<b>皇菜單及</b>	と 登養	分析	110年	4月						
日期	110/4/	110/4/5 110/4/6						7		110/4/8			110/4/	9	110/4/10		
星期	星期一	-		星期二	<del>-</del> -	星期三				星期四			星期丑	5	星期六		7
			炒香腸炒		炒飯炸		賞鮮	雞排	炒	蠔油區	肉片	滷	滷雞塊				
			滷	茶香	雞腿	炒	炒  番茄炒蛋			香酥山	藥捲	燒	麻婆.	豆腐			
			炸	薯	餅	炒	炒 五更常旺		炒	培根》	洋蔥	炒	銀芽雞絲				
中餐						滷	滷  滷甜不辣		炒	塔香剂	海根	燴	燴刺瓜				
			炒	炒青	菜	炒	炒青菜		炒	炒青	菜	炒	炒青菜				
			煮	鄉下	濃湯	煮	煮 地瓜綠豆湯		煮	紫菜	湯	煮	白菜貢丸湯				
					1		水果										
營	熱量(大卡):	813. 4	熱量(大卡): 807.8		熱	·全量(大卡): 795.2		熱	熱量(大卡): 808		焘	量(大卡):	818	熱量	熱量(大卡):		
養 ———	蛋白質(g):	蛋白質(g): 27.8		白質(g):	27.1	佳	語白質(g):	26.5	蛋白質(g):		26	蛋	白質(g):	27.3	蛋	蛋白質(g):	
分	脂肪(g):	脂肪(g): 25.8		脂肪(g):	25	脂肪(g):		24	脂肪(g):		26	P.	旨防(g):	26	Al	脂肪(g):	
析	醣類(g):	117.5	ē	醣類(g):		į	醣類(g): 118.3		醣類(g): 117.5		117.5	Ē	醣類(g):	118.7	画	唐類(g):	
星期	星期一	_	星期二		星期三		Ξ		星期四			星期丑	5		星期が	7	
			燒	咖啡	<b>里雞</b>	滷	蘿蔔沒	滷肉	燒	三杯	雞	煮	玉米濱	<b>骨蛋粥</b>			
			炸	香	陽	蒸	蒸燒	賣	炸	章魚	燒	蒸	紅糖1	饅頭			
晩餐			炒	京醬	肉絲	滷	紅燒汤	油腐	滷	滷豆	包	炸	鐵路	豬排			
7022			炒	蛋酥	白菜	燴	翠綠	雙菇	炒	螞蟻」	上樹						
			炒	炒青	菜	炒	炒青	菜	炒	炒青	菜	炒	炒青	菜			
			煮	翡翠蛋	[花湯	煮	香菇	雞湯	煮	味普	湯						
營	熱量(大卡):	熱量(大卡):		量(大卡):	814. 5	熱	量(大卡):	797. 6	熱	量(大卡):	797. 6	熱	量(大卡):	822	熱量	量(大卡):	
養	蛋白質(g):		蛋	白質(g):	27.8	蛋	百質(g):	27.5	蛋	白質(g):	27.7	蛋	白質(g):	28	蛋	蛋白質(g):	
分	脂肪(g):		A	脂肪(g):	25.7	F	脂肪(g):	24.4	F	脂肪(g):	24	F	旨肪(g):	26	Яŧ	脂肪(g):	
析	醣類(g):		ē	膅類(g):	118	Ī	醣類(g):	117	醣類(g):		117.7	Ē	醣類(g):	119	ā	唐類(g):	

						嘉華	中島		と 登養	分析	110年	4月							
日期		110/4/1	.2	110/4/13				110/4/1	4		110/4/1	5	110/4/16				110/4/17		
星期		星期一	_	星期二				星期三			星期四			星期丑	ī		7		
	炒 糖醋雞丁 炒 鹽豬肉片		肉片	滷 滷雞腿			滷	貢丸!	肉燥	燴	香菇肉	制粳飯							
	炸	章魚	燒	蒸	珍珠	k九	炸	糯米捲		炸	椒鹽杏	鮑菇	滷	滷	蛋				
	滷	滷海結	鴿蛋	燒	鐵板	豆腐	燒	金莎杏	鮑菇	炒	百頁	雪裡	蒸	奶皇	包				
中餐	炒	培根)	炒蛋	炒	螞蟻	上樹	拌	涼拌⁄	小瓜	炒	沙茶空	心菜							
	炒	炒青	菜	炒	炒青	菜	炒	炒青	菜	炒	炒青	菜	炒	炒青菜					
	煮	紫菜蛋	【花湯	煮	油腐味	<b>卡噌湯</b>	煮	煮 QQ紅豆湯(脆圓		煮	香菇乳	雞湯							
							水果		果					乳酸飲料					
營	熱	熱量(大卡): 810		熱	量(大卡):	817. 2	熱	熱量(大卡): 788.		熱	量(大卡): 823		熱	量(大卡):	797. 6	熱	量(大卡):	797	
養	蛋	蛋白質(g): 27		蛋	白質(g):	27.8	蛋	适白質(g): 27.4		蛋	蛋白質(g):		蛋	音質(g):	27.7	蛋	白質(g):	25	
分	A	脂肪(g): 26		A	盲肪(g):	26	F	脂肪(g): 24.3		A	脂肪(g): 27		ļ	脂肪(g):	24	脂肪(g):		25	
析	Ē	唐類(g):	117	Ē	醣類(g): 118		醣類(g): 115		醣類(g): 11		117	Ī	醣類(g):	117.7	Ā	唐類(g):	118		
星期		星期一	_		星期二	_	星期三				星期四	9		星期丑	ī		星期が	7	
	滷	蘿蔔	滷肉	炒	泰式郡	<b>持雞</b>	燴	鴨肉制	更飯	燒	蘑菇乳	雞丁	燒	泡菜	肉片				
	炸	薯	條	炸	炸香	喬陽	蒸	蒸肉	]圓	滷	油腐銀	讓肉	炸	甘梅地瓜					
晩餐	炒	豆瓣相	竹筍	炒	蕃茄)	炒蛋	炸	可樂	餅	燒	蜜汁甜	不辣	炒	開陽鮮	<b>羊</b> 筍絲				
7022	滷	五香:	豆干	炒	炒雙	慧鮮				燴	燴絲	瓜	炒	培根語	銀芽				
	炒	炒青	菜	炒	炒青	菜	炒	炒青	菜	炒	炒青	菜	炒	炒青菜					
	煮	酸菜「	鴨湯	煮	煮冬瓜湯					煮	冬菜冬	粉湯	煮	排骨酥湯					
營	熱量(大卡): 797		熱	量(大卡):	820.4	熱	量(大卡):	791.8	熱	量(大卡):	822	熱	量(大卡):	822	熱量(大卡):				
養	蛋	白質(g):	28	蛋白質(g): 2		27.6	蛋	音質(g):	27.1	蛋	白質(g):	30	蛋	百質(g):	28	蛋白質(g):			
分	A	旨肪(g):	25	Я	旨肪(g):	26	F	脂肪(g):	24.6	A	旨肪(g):	26	ļ	脂肪(g):	26	脂肪(g):			
析	Ē	唐類(g):	115	ē	唐類(g):	119	Ī	醣類(g):	115.5	醣類(g):		117	Ē	醣類(g):	119	醣類(g):			

	嘉華中學菜單及營養分析 110年4月																	
日期		110/4/1	.9	110/4/20				110/4/2	1		110/4/2	2	110/4/23				110/4/2	24
星期		星期一	_		星期二			星期三			星期四			星期丑	ī	星期六		7
	焼 紅燒淡水肉丁 蒸 雞		雞肉	愈	炒	宮保乳	維丁	炒	鹹豬區	肉片	蒸 台式		炒麵					
	炸	紅豆麻	[播燒	滷	蠔油	針菇	炸	章魚	燒	炸	薯	拼	滷	滷	蛋			
	蒸	蒸	蛋	滷	水晶	餃	炒	炒 彩色什錦		炒	紅蘿蔔炒	少肉沫	滷	三角油豆腐				
中餐	燴	腐皮	絲瓜				炒	炒 炒青菜		燒	紅燒百	<b>堯百頁</b>						
	炒	炒青	菜	燴	培根高	麗菜	炒			炒	炒青	菜	炒炒煮		菜			
	煮	關東	煮湯	煮	味噌	湯	煮			煮	紫菜蛋	花湯	煮	蘿蔔大	1.子湯			
營	熱	熱量(大卡): 797		熱	量(大卡):	831	熱	熱量(大卡): 814		熱	量(大卡): 811		熱	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		禁量(大卡):		
養	蛋	蛋白質(g): 27		蛋	白質(g):	27.5	蛋白質(g):		30	蛋	蛋白質(g): 27		蛋	蛋白質(g): 27		蛋白質(g):		
分	P	盲肪(g):	25	A	旨肪(g):	): 27		脂肪(g): 26		A	脂肪(g): 27		P	脂肪(g):	26.3	脂肪(g):		
析	Ē	醣類(g):	116	Ā	醣類(g): 119.5		醣類(g): 115		115	醣類(g): 115		115	Ē	醣類(g):	118.1	Ā	醣類(g):	
星期		星期-	_		星期二	朝二		星期三	Ē		星期四			星期丑	ī		星期が	7
	煮	土魠魚	(粳麵	燒	花瓜	滷雞	蒸	粉蒸	肉	燒	三杯	雞	炸	京都	肉排			
	炸	土魠!	魚塊	炒	蔥花	蛋	炸	炸香	腸	炸	蛋黃芋	仔丸	蒸	日式蒸蛋				
晩餐	蒸	銀絲	送捲	燒	塔香	茄子	燴	三元	及弟	炒	桂竹筍畑	少肉絲	燴	黃瓜	鮮燴			
<b>ル</b> 良				炒	麻油	米血	炒	螞蟻_	上樹	炒	酸菜豆	豆陽	炒	翠綠杏	節題菇			
	炒	炒青	菜	炒	炒青	菜	炒	炒青	菜	炒	炒青	菜	炒	炒青	菜			
				煮	酸剱	揚	煮	煮 刺瓜貢丸		煮	四神	湯	煮	南瓜	濃湯			
쬞	熱	熱量(大卡): 789		熱	量(大卡):	820.4	熱	量(大卡):	809	熱	量(大卡):	797	熱	是量(大卡): 787.8		熱	量(大卡):	
養	蛋	白質(g):	29	蛋	白質(g):	28.1	蛋	i白質(g):	27.2	蛋	白質(g):	28	蛋	白質(g):	27	蛋	白質(g):	
分	F	旨肪(g):	25	Я	旨肪(g):	26	Ā	脂肪(g):	25.8	P	脂肪(g):	25	F	脂肪(g):	23	脂肪(g):		
析	Ē	唐類(g):	112	ā	唐類(g):	118.5	Ē	醣類(g):	117	Ē	醣類(g):	115	Ī	醣類(g):	118.2	醣類(g):		

嘉華中學菜單及營養分析 110年4月																			
日期		110/4/2	26		110/4/2	27		110/4/28			110/4/29			110/4/3	30		110/5/1		
星期		星期一	_	星期二				星期三			星期四			星期3	ī		7		
	燒 <u>糖醋排骨酥</u>		炸	<u>鹽</u> 酢	<u>鹽酥雞</u>		<u>滷肉</u>	<u> 燥</u>	煮	白醬義	大利麵	炸	<u>炸</u> 奚	<u> </u>					
	炒	炒雙	慧鮮	燒	鐵板	豆腐	炸	炸  麥克雞塊		炸	魚扫	非	炒	九層塔炒蛋					
	炒	玉米火	)毛豆	炒	洋芋[	四色	煮關東煮增出銀白		煮	蒸	燒	燒賣		炒三	三絲				
中餐	炒	螞蟻.	上樹	炒	鮮菇	雙色			白菜				炒	沙茶腐皮	2高麗菜				
	炒	炒青	示菜	炒	炒青	示菜	炒	炒青	炒青菜		炒青	菜	炒	炒青	示菜				
	煮	菜頭貢	丸湯	煮	鄉下	濃湯	煮	海芽味	曾湯	煮	仙草	蜜	煮	玉米濃湯					
								水	果					布丁	點心				
營	霁	熱量(大卡): 815		熱量	量(大卡)∶	812	熱量	量(大卡):	796	熱量	量(大卡): 810.5		熱	量(大卡): 806.		<b>計</b>	립(大卡):	776	
<b>養</b>	蛋	蛋白質(g): 27		蛋	白質(g):	27.7	蛋白質(g):		27.2	蛋白質(g):		27.8	聋	蛋白質(g):	27.1	蛋白質(g):		25	
分	F.	脂肪(g): 25		A	旨肪(g):	防(g): 25.3		脂肪(g):		P	脂肪(g): 25.3		J	脂肪(g): 25.5		脂肪(g):		24	
析	Ē	醣類(g):	118	Ē	醣類(g): 117.1		醣類(g): 116		116	醣類(g): 117.9		117.9	i	醣類(g): 117.		Ē	唐類(g):	115	
星期		星期一	-		星期二			星期日	Ξ		星期四			星期丑	ī		星期だ	<u> </u>	
	<u>滷</u>	<u>貢</u> 丸	<u>肉燥</u>	煮	<u>酸辣</u>	湯麵	滷	<u>滷雞</u>	塊	燒	<u>三杯</u>	<u>雞</u>	燴	<u>咖哩</u>	肉丁				
	炸	香	陽	滷	鐵路	豬排	炸	微笑	薯餅	炒	韭香	蛋	炒	塔香:	米血				
晚餐	蒸	蒸	蛋	蒸	肉1	包	炒	珍菇絮	<b></b>	炸	椒鹽杏	鮑菇	炒	小瓜四色					
170 EQ	炒	沙茶芥	葉蓋菜				燴	燴刺	瓜	燒	百頁	雪裡	燒	紅燒蘿	蔔豆輪				
	炒	炒青	菜				炒	炒青	菜	炒	炒青	菜	炒	炒青菜					
	煮	冬瓜	愛玉				煮	金茸三	絲湯	煮	榨菜肉	]絲湯	煮	四神	揚				
營	霁	熱量(大卡): 1202		熱	建(大卡):	1206.4	熱量	量(大卡):	839.4	熱量	量(大卡):	813	熱	量(大卡): 810		<b>計</b>	₫(大卡):		
養	蛋	i白質(g):	26	蛋	白質(g):	27.1	蛋	音質(g):	28.1	蛋	白質(g):	27	聋	蛋白質(g):	22	蛋白質(g):			
分	F	脂肪(g):	25	A	旨肪(g):	24.9	F	脂肪(g):	27	Ā	脂肪(g):	25		脂肪(g):	26	脂肪(g):			
析	Ē	醣類(g):	100	ē	唐類(g):	118	Ī	醣類(g):	121	醣類(g):		120	i	醣類(g):	122	醣類(g):			