

臺南市北區文元國小111年1月份營養年



※菜色僅供參考,遇特殊狀況(颱風、退貨、停水、停電)變動食譜; 一律使用國產豬肉

No	日期	星	主食	副食一	副食二	副食三	湯	水果
01	111.01.03	_	米飯	脆瓜肉燥	胡瓜魷魚	炒有機蔬菜	白菜蛋花湯	
02	111.01.04	_	胚芽米飯	鹽水雞	醬香杏菇肉	蒜香青花菜	蘑菇火腿濃湯	水果
03	111.01.05	\equiv	鍋燒意麵	鍋燒湯麵料	蒸鍋貼			鮮乳
04	111.01.06	四	五穀飯	麻油雞	 玉米炒蛋	炒有機蔬菜	豆薯肉絲湯	水果
05	111.01.07	五	米飯	檸檬鮮魚	咖哩豆腐	涼拌海帶根	什錦湯	
06	111.01.10		米飯	筍片豬腳	炒四寶	炒有機蔬菜	山藥排骨湯	
07	111.01.11	<u> </u>	燕麥飯	三杯雞	螞蟻上樹	蒜香菠菜	餛飩湯	水果
08	111.01.12	三	米飯	叉燒炒飯配料	白菜滷		冬瓜盅	豆漿
09	111.01.13	四	小米飯	甜味噌炒雞肉	海帶芽炒蛋	炒有機蔬菜	大頭菜排骨湯	水果
10	111.01.14	五	芝麻飯	砂鍋魚丁	香滷豆干	芹香豆芽	菜頭蛤蜊湯	
11	111.01.17		米飯	粉蒸肉	番茄炒蛋	炒有機蔬菜	黄瓜排骨湯	
12	111.01.18	=	胚芽米飯	可樂雞	回鍋干片	雙色花椰	紫菜蛋花湯	水果
13	111.01.19	\equiv		皮蛋瘦肉粥配料	麥克雞塊			優酪乳
14	111.01.20	四	菠蘿麵包	杯子蛋糕			豆漿	水果



芽菜的地方名菜



辣拌豆芽菜

江蘇省鎮江的傳統菜「銀 苗雞絲」,即為綠豆芽炒 切細的雞肉。陝西的菜「 銀條」,是以大火快炒綠 豆芽,配蔥和炸辣椒。

芽菜的種類

豆科的作物種子浸水後發芽成豆芽, 用來做蔬菜供人食用。



豌豆



蠶豆



苜蓿



泰式炒河粉



辣拌豆芽菜



黃豆







① 放在水中保存

菜的

異國料理

將豆芽菜放進保存容器內, 加入大概能淹過豆芽的水量 後,闔上蓋子保存在冰箱的 冷藏室,記得要每2天更換 一次水,保存約10天。



2 直接冷凍保存

未開封的生鮮豆芽菜, 保留原包裝直接冷凍, 最長可以保存 1個月。







蠶豆芽



🛣 臺南市政府教育局 關心您