## 7/18~8/19 暑期輔導特餐菜單(大直高中)

r3 #m	3田	+ &	+ **	+ 芸	司装	해성	坦口
日期	週	主食	主菜	主菜	副菜	副菜	湯品
7/18	-	什錦麵疙瘩 <sup>麵疙瘩、蔬菜</sup>	鐵路豬排 X1 <sup>豬排(滷)</sup>	豆干鳥蛋 <sup>豆干、鳥蛋(煮)</sup>	糖醋甜條	青菜	黑糖地瓜湯 地瓜、黒糖
19	_	白米飯	★招牌洋釀炸雞 X3	春川炒豬肉 <sup>年糕、蔬菜、豬肉(炒)</sup>	蔬菜豆腐煲	青菜	仙草蜜 <sup>仙草</sup>
20	Ξ	西班牙燉飯	莎莎醬雞柳 X2	花枝捲 X1	★煉乳銀絲卷 銀絲卷、煉乳(炸)	青菜	冬瓜山粉圓
21	四	燕麥飯	打拋肉	椒麻雞	珍菇鮮瓜	青菜	摩摩喳喳
22	五	起司焗烤麵	著茄.洋蔥.絞肉(炒) 烤雞翅 X1	雞肉、蔬菜(過油-煮) ★三角薯餅 X1	鮮瓜、鮮菇、蔬菜(炒) 敏豆玉筍	花椰菜	西式濃湯
25	_	筆管麵、起司、蔬菜 D. I. Y. 韓式拌飯	雞翅(烤)	<sup>薯餅(炸)</sup> 蜜汁烤翅腿 X2	粮豆、玉米筍(炒) 韓式拌菜	青菜	梅檬愛玉
26	=	自米、拌飯醬、芝麻 白米飯 白米	泡菜、肉片(炒) 糖醋肉 豬肉、蔬菜(燒)	翅腿(烤) 報仁蒸蛋 蝦仁、蔬菜、蛋(蒸)	海帶芽、豆芽、豆干(煮) 客家小炒 豆干、蔬菜(炒)	青菜	愛玉、檸檬 酸菜肉片湯 酸菜、肉片
27	Ξ	茄汁義大利麵 <sub>義大利麵、蔬菜、番茄</sub>	釋樣雞柳條 X2	焗烤肉醬蔬菜	★地瓜薯條 X4  地瓜薯條(炸)	花椰菜	珍珠冬瓜
28	四	嘉義雞肉飯 白米、雞肉	★鹽酥魚排 X1 <sub>魚排(炸)</sub>	奶皇包X1 奶皇包(蒸)	培根高麗	青菜	泰式奶茶
29	五	白米飯	三杯雞	蜜汁叉燒肉 X4	翠炒豆芽 豆芽菜、蔬菜(炒)	青菜	綠豆麥片
8/1	-	咖哩炒烏龍麵 <sup>烏龍麵、高麗菜</sup>	★日式炸豬排 X1 豬排(炸)	刈包、酸菜、花生粉 刈包(蒸)、酸菜(炒)、花生粉	香菇大根燒 香菇、蘿蔔(煮)	青菜	和風味噌湯
2	ニ	白米飯	客家封肉 豬肉、蔬菜(煮)	雞捲 X1 <sup>雞捲(烤)</sup>	南瓜雙色	青菜	仙草蜜
3	Ξ	第一肉燥麵	鐵路豬排 X1	肉燥滷蛋 <sub>蛋、絞肉(煮)</sub>	花椰雙色 <sup>花椰菜(煮)</sup>	青菜	椰奶西米露
4	四	白米飯	★豆乳雞翅 X1 <sup>雞翅(炸)</sup>	大腸炒小腸	翠炒高麗	青菜	檸檬爱玉
5	五	火腿蛋炒飯 白米、火腿、蛋	糖醋魚丁	燒烤肉串 Χ1	關東煮 火鍋料、蒟蒻 (煮)	青菜	冬瓜山粉圓
8	-	大阪風炒麵 <sup>麵條、蔬菜、海苔</sup>	照燒雞肉	海苔柴魚章魚燒	柚香蘿蔔	青菜	紅豆Q圓
9	=	白米飯	海南雞肉 <sup>雞肉、小黃瓜、蔥(煮)</sup>	★炸蘿蔔糕 <sup>蘿蔔糕 (炸)</sup>	培根高麗菜 <sup>高麗菜、培根(炒)</sup>	青菜	肉骨茶湯 豬肉、蔬菜
10	Ξ	義大利麵	蒜片骰子豬 豬肉、蒜(燒)	青醬雞肉 <sup>蔬菜、雞絞肉(煮)</sup>	★黄金薯條 X4		奇亞籽麥茶
11	四	地瓜飯	安東燉雞	韓式豬肉炒年糕	炒龍鬚菜 <sup>龍鬚菜(炒)</sup>	青菜	韓式大醬湯
12	五	舞菇炊飯 白米、鮮菇、蔬菜	京都肉排 X1	糖醋魚條 X2 魚條(過油-增)	海帶雙色	青菜	鮮蔬雞湯 <sup>鮮蔬、雞丁</sup>
15	_	什錦炒飯 白米、玉米、蛋	燒烤雞腿 X1 <sup>雞腿(滷烤)</sup>	玉兔包 <sup>玉兔包(蒸)</sup>	炒高麗	青菜	綠豆麥片
16	ニ	白米飯	瓜仔肉	★炸雞翅 X1 <sup>雞翅(炸)</sup>	翠炒豆芽	青菜	芹香蘿蔔湯 <sup>芹菜、蘿蔔</sup>
17	Ξ	炒烏龍麵 <sup>烏龍麵、蔬菜</sup>	茄汁魚排 X1	雞肉筑前煮 <sup>雞肉、竹筍、蔬菜(煮)</sup>	牛蒡海带	青菜	味噌豆腐湯 <sup>豆腐、蔬菜</sup>
18	四	白米飯	★卡啦雞排 X1 ***(*)	三色炒蛋 蛋、蔬菜(炒)	滷白菜 <sup>白菜、蔬菜(炒)</sup>	青菜	珍珠奶茶
19	五	炒米粉 ***、蔬菜	古早味滷肉 豬肉(燒)	刈包、酸菜、花生粉 刈包(蒸)、酸菜、花生粉	炒竹笥 竹笥、蘸菜(炒)	青菜	四神湯