東莞台商子弟學校食譜

2024/09/09---09/15

星期	類型	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
早餐	粥類	豬肝粥 南瓜粥	銀魚幹貝粥 小米粥	白蘿蔔瘦肉粥 紫薯黑米粥	雞茸粥 燕麥粥	西芹貢丸粥 地瓜粥	菜心瘦肉粥綠豆粥	清粥
	主食	蔥油火腿麵包 肉絲炒米粉	甜味卷 西芹貢丸湯+水餃	港式蘿蔔糕 西紅柿肉醬面	漢堡 肉餅 韭菜煎蛋 西紅柿片 酸甜青瓜片	蒜香烤厚片 湯小寬面	鳳梨面包 蛋湯米粉	煎蛋餅 肉絲炒大碗麵
	點心	小紅薯	小土豆 花生	玉米棒 南瓜	香芋	淮山	小紅薯	
	飲品	豆漿	黑豆漿	米漿	豆漿	黑芝麻糊	豆漿	米漿
	其他	時蔬+水煮蛋+蘋果	時蔬+水煮蛋+蘋果	時蔬+水煮蛋+蘋果	時蔬+水煮蛋+蘋果	時蔬+水煮蛋+蘋果	時蔬+水煮蛋+蘋果	時蔬+水煮蛋+蘋果
午餐	水果	西瓜	芭樂	小番茄	香蕉	小番茄		
午餐	主葷	蔥油雞	養生小排	鹽焗鴨	意大利肉醬	蔥油金昌魚	蔥燒大排	剁椒魚頭
	主葷	黑椒汁口蘑炒肉片	豆腐蒸魚柳	雜蔬炒雞丁	奧爾良烤雞腿	蘿蔔肝連肉	蟲草花蒸雞肉	紅燒排骨
	副菜	炒十香菜	素炒西蘭花	西紅柿炒蛋	油麵	粉絲燴三鮮	家常豆腐	素炒海帶絲
	副菜	爆炒胡蘿蔔絲	青圓椒炒土豆片	炒小南瓜丁	云耳青瓜	三色玉米	素炒雲南小瓜	
	蔬菜	油麥菜	大白菜	菠菜	油麥菜	菠菜	上海青	大白菜
	湯類	裙帶菜豆腐蝦米湯	肉末酸辣湯	蓮子百合紅棗雞湯	蔬菜芙蓉湯	柴魚味噌湯	紫菜蛋花湯	平菇蛋湯
營養建議		豆類具有降低血浆胆固醇、甘油三酯、低密度 脂蛋白,不仅可以预防 结肠癌,还有助于预防 心血管疾病。	西蘭花含豐富的维生素C、叶酸及胡萝卜素,有改善視力、降低血壓、保護心臟的作用	西紅柿含有丰富的胡萝卜素、维生素C和B族维生素,具有润肠通便、调节血压、的作用。	青瓜富含蛋白质、维 生素B2、胡萝卜素、 钙、磷、铁;具有清 热解毒、降低胆固醇 的作用。	魚類含有大量的不饱和 脂肪酸,具有健脑益 智、调节免疫、保护肝 脏的作用。	紫菜含有较多的胡萝卜 素和核黄素,具有利 尿、降血脂、造血补 血、预防甲状腺肿大的 作用	雞蛋含優質蛋白質、B 族维生素、维生素A和 矿物质,具有保护肝 脏、健脑益智、保护视 力的作用。
晩餐	主葷主葷	台式外婆紅燒肉-鵪鶉蛋 麻辣燙 彩椒炒蓮藕	台式三杯雞蒸丸子	海帶結燜豬腳 黑椒爆炒魷魚	虎皮肉卷 荷葉雞	梅菜燒肉 骨肉相連 素素瓜	紅燒烤鴨湖南一碗香	本帮烧肉肉末虎皮尖椒
	副菜	, ,, ,, , , <u> </u>	爆炒杏鮑菇	毛豆仁炒肉末	茄子肉沫煲	蒸南瓜	紅燒冬瓜	木耳炒土豆絲
	副菜	紅燒油豆腐	馬蹄炒玉米	白菜滷	豆芽韭菜炒豆干	番茄炒白花菜	蒸水蛋)++ <u>ztx</u>
	蔬菜湯類	上海青	菜心 冬瓜龍骨湯	上海青 四神瘦肉湯	菜心 菌菇烏雞湯	奶白菜 五米競母湯	菜心 菜乾胡蘿蔔瘦肉湯	油麥菜 蓮藕花生豬骨湯
營養建議		蓮藕富含鐵、鈣元素, 可益血生肌。		豬肉含有丰富的维生	雞肉含豐富维生素C、	玉米龍骨湯 南瓜含有丰富的锌, 有促进生长发育、利 尿通便、保护胃黏膜 的作用	鸭肉富含蛋白质、脂	土豆含有丰富的B族维 生素、维生素C,易于 消化吸收,具有养
夜宵		肉鬆面包 綠豆湯	排骨蝦仁粥	奶黃包	雲吞	鴨肉冬粉		

飯:100克 116kcal 湯:100克 90kcal 中學午餐平均所需熱量:男:960~1000kcal 女:800~840kcal 小學午餐平均所需熱量:640~720kcal 根據季節變化,食材會適當調整