



電話：(02)2652-1898

地址：台北市南港區重陽路263巷8號  
營養師：陳品靜(營養字第005184號)



您寶貴意見是我們向上的動力  
第一餐盒官方LINE  
請搜尋@btv8645a



# 112年3月學生營養午餐菜單 興雅國中

日期	週	主食	主菜	副菜一	副菜二	副菜三	湯品	全穀 換算 量/份	豆蛋 魚肉 份	蔬 菜/ 份	油 脂/ 份	鹽 量/ 大匙	鈣質 /mg
1	三	有機白米飯 白米	咖哩雞肉 雞肉、馬鈴薯、蔬菜(炒)	★酥炸魚 X2 ※魚肉(炸)	木須高麗 木耳、高麗菜、蔬菜(炒)	有機蔬菜	香菇雞湯 香菇、蘆筍、雞丁	6.5	2.5	2	2.5	805	242
2	四	糙米飯 糙米、白米	和風燒雞排 X1 雞排(燒)	蕃茄炒蛋 ※蛋、蕃茄(炒)	鮮蔬豆干 木耳、蔬菜、※豆干(炒)	有機蔬菜	綠豆湯 綠豆、※麥片	6.5	2.5	2	2.5	805	301
3	五	番茄肉醬 義大利麵 ※麵、番茄、蔬菜、絞肉	歐風胡椒豬 豬肉、蔬菜(燒)	★微笑薯餅 X2 薯餅(炸)	紅絲花椰 紅蘆筍、花椰菜(炒)	有機蔬菜	南瓜濃湯 洋蔥、南瓜、馬鈴薯	6.5	2.5	2	2.5	805	248
6	一	芝麻香飯 白米、※芝麻	★鹽酥雞排 X1 雞肉(炸)	紅絲炒蛋 紅蘆筍、蔬菜、※蛋(炒)	肉香芽菜 豆芽菜、蔬菜、肉絲(炒)	蔬菜	海芽豆腐湯 海芽、※豆腐	6	2.5	2	2.5	770	255
7	二	白米飯 白米	招牌焢肉 豬肉、筍絲、蔬菜(炒)	玉筍炒雞 雞肉、玉米筍、蔬菜(炒)	蔬菜粉絲煲 蔬菜、冬粉(炒)	蔬菜	冬瓜糖山粉圓 冬瓜糖、山粉圓	6.5	2.5	2	2.5	805	312
8	三	有機白米飯 白米	歐風烤雞翅 X1 雞翅(烤)	匈牙利燉豬 肉片、馬鈴薯、洋蔥、蔬菜(炒)	金茸鮮瓜 金針菇、鮮瓜、蔬菜(炒)	有機蔬菜	蔬菜排骨湯 蔬菜、小排	6.3	2.5	2	2.5	791	255
9	四	嘉義雞絲飯 雞肉絲、白米	蒜味里肌排 X1 ※豬排(油)	★酥炸玉米餅 X1 ※玉米餅(炸)	綜合滷味 海帶、※油豆腐、蘆筍(滷)	有機蔬菜	芹香魚丸湯 蔬菜、※魚丸	6.5	2.5	2	2.5	805	276
10	五	麥片飯 白米、※麥片	麻油雞 雞肉、地瓜、蔬菜(炒)	蔥燒魚塊 X2 ※魚肉、蔥(燒)	翠炒高麗 高麗菜、蔬菜(炒)	有機蔬菜	麵線湯 ※麵線、蔬菜	6.5	2.5	2	2.5	805	243
13	一	燕麥飯 白米、※燕麥	香料雞排 X1 雞排(烤)	鮑菇炒蛋 ※蛋、杏鮑菇、蔬菜(炒)	鮮蔬豆包 ※豆包、蔬菜(炒)	蔬菜	番茄蔬菜湯 番茄、蔬菜	6	2.5	2	2.5	770	266
14	二	白米飯 白米	泰式打拋豬 蕃茄、洋蔥、豬肉(炒)	★香雞堡 X1 ※雞堡(炸)	彩蔬玉筍 玉米筍、蔬菜(炒)	蔬菜	鮮瓜小排湯 鮮瓜、小排	6	2.5	2	2.5	770	245
15	三	有機白米飯 白米	醬燒肉片 豬肉、蔬菜(煮)	烤雞肉串 X1 雞肉串(烤)	什錦翠瓜 鮮瓜、蔬菜(炒)	有機蔬菜	雙菇蔬菜湯 鮮菇、蔬菜	6	2.5	2	2.5	770	243
16	四	糙米飯 糙米、白米	紐澳良魚丁 (生鮮) ※魚肉、※豆腐、蔬菜(炒)	乾燒雞肉 雞丁、蔬菜(燒)	豆酥甘藍 高麗菜、蔬菜、豆酥(炒)	有機蔬菜	燒仙草 仙草、綜合圓	6.5	2.5	2	2.5	805	276
17	五	日式D.I.Y. 味噌拉麵 ※麵條、海芽、豆芽	★卡拉雞柳 X2 雞柳(炸)	玉米肉末 玉米、絞肉(乾炒)	◎關東煮 蔬菜、※甜不辣、※油豆腐(滷)	有機蔬菜	柴魚味噌湯 ※柴魚、蔬菜	6	2.5	2	2.5	770	259
20	一	麥片飯 白米、麥片	芝香雞排 X1 雞排、芝麻(燒)	茄汁燒豬 豬肉、蔬菜(燒)	冬瓜肉絲 冬瓜、肉絲、蔬菜(炒)	蔬菜	山藥雞湯 山藥、馬鈴薯、雞丁	6	2.7	2	2.5	785	248
21	二	白米飯 白米	咖哩豬 馬鈴薯、洋蔥、豬肉、蔬菜(炒)	玉米炒蛋 ※蛋、玉米、蔬菜(炒)	蒜香高麗 高麗菜、蔬菜(炒)	蔬菜	鮮蔬小排湯 蔬菜、小排	6.3	2.5	2	2.5	791	241
22	三	有機白米飯 白米	韓式年糕雞 雞丁、年糕、蔬菜(炒)	泡菜豬肉 白菜、蔬菜、豬肉(炒)	韓式拌菜 豆芽、海帶芽、蔬菜(拌)	有機蔬菜	蔬菜豆腐湯 蔬菜、※豆腐	6.3	2.5	2	2.5	791	277
23	四	鮮菇白醬 義大利麵 ※麵、鮮菇、蔬菜、洋蔥	香滷豬排 X1 豬排(滷)	★地瓜薯條 X5 地瓜(炸)	雙色花椰 花椰菜、蔬菜(炒)	有機蔬菜	羅宋湯 蕃茄、洋蔥、蔬菜	6.5	2.5	2	2.5	805	240
24	五	糙米飯 糙米、白米	醋溜小排 小排、肉丁、蔬菜(炒)	鐵板燒雞 雞肉、蔬菜(炒)	敏豆干片 敏豆、※豆干片(炒)	有機蔬菜	紅豆麥片 紅豆、※麥片	6.5	2.5	2	2.5	805	281
25	六	三穀飯 白米、三穀米	★脆皮魚排 X1 ※魚排(炸)	蒸蛋 蛋、蔬菜(蒸)	油腐燒肉 油豆腐、豬肉、蔬菜(燒)	蔬菜	鮮瓜湯 鮮瓜、蔬菜	6	3	2	2.8	821	247
27	一	糙米飯 白米、糙米	梅干扣肉 豬肉、梅干菜、蔬菜(炒)	花枝丸 X2 ※花枝丸(烤)	香滷白菜 白菜、蔬菜、※豆皮(滷)	蔬菜	地瓜西米露 西谷米、地瓜	6.5	2.5	2	2.5	805	253
28	二	白米飯 白米	香滷翅腿 X2 翅腿(滷)	西式燉肉 豬肉、蔬菜、馬鈴薯(煮)	鮮瓜金針菇 鮮瓜、金針菇、蔬菜(炒)	蔬菜	和風味噌湯 ※豆腐、蔬菜	6.3	2.5	2	2.5	791	262
29	三	有機白米飯 白米	三杯雞 雞肉、蔬菜(炒)	鐵板豆腐 ※豆腐、蔬菜(炒)	翠炒高麗菜 高麗菜、蔬菜(炒)	有機蔬菜	玉米蔬菜湯 玉米、蔬菜	6.3	2.5	2	2.5	791	275
30	四	DIY炸醬麵 ※麵條、蔬菜	★韓式糖醋肉 豬肉、蔬菜(過油一增)	釜山魚輪卷 X1 ※虱目魚輪卷(煮)	韓式炸醬 絞肉、洋蔥、※豆干(炒)	有機蔬菜	海帶湯 海帶、薑絲	6	2.5	1.8	2.5	765	291
31	五	芝麻香飯 白米、※芝麻	黑椒雞肉 雞肉、豆芽、蔬菜(炒)	蕃茄炒蛋 ※蛋、蕃茄(炒)	翠炒四季 敏豆、蔬菜(炒)	有機蔬菜	香菇排骨湯 香菇、蔬菜、小排	6	2.5	2	2.5	770	243

本菜單含有花生、芝麻、堅果、芒果、牛奶、麵筋蛋白之穀物、大豆、魚類及其製品，不適合過敏體質食用，使用非基因改造豆製品。 ※表示過敏原

主菜		副菜		其他															
豆類	魚類	肉類	海鮮	豬	雞	肉	生鮮	調	理	食	品	加	糖	油	炸	品	甜	湯	
0次	0次	2次	2次	10次	12		24次	0次				5次				3次		9次	5次