

※提醒：餐點內有機率含有肉骨頭、魚刺，用餐時請小心食用，細嚼且慢嚥。魚經去刺加工處理，為避免有魚骨（刺）殘留，仍請指導學生小心魚骨（刺）。

地址：台北市南港路三段149巷49弄12號

行政院衛生署HACCP認證合格廠商 營養師：陳俞瑄(營養字第008067號)

日期	星期	主食	主菜一	主菜二	副菜一	青菜	湯	附品	熱帶	溫帶	寒帶	熱帶	溫帶	寒帶	熱帶	溫帶	寒帶
1	二	白米飯 白米-蒸	歡樂咖哩豬 豬肉、馬鈴薯、胡蘿蔔-炒	★▲兒童節拼盤 雞塊X2、地瓜薯條-炸	木耳花椰 花椰菜、木耳-炒	綠色蔬菜	珍珠奶飲 珍珠、奶		7.2	2.5	2.7	2.0	863				
2	三	有機白米飯 有機白米-蒸	五香肉排X1 豬肉-燒	金粒雞蓉豆腐 雞茸、豆腐、玉米-炒	胡蘿高麗 高麗菜、胡蘿蔔-炒	有機蔬菜	飄香雞湯 蔬菜、雞肉		7.0	2.5	2.5	2.0	840				
3	四	清 ~ 明 ~ 連 ~ 假															
4	五																
7	一	白米飯 白米-蒸	客家風味豬 豬肉、筍、梅干菜-滷	★▲鹽酥雞X4 有骨雞肉-炸	家常寬粉 蔬菜、寬粉-炒	綠色蔬菜	地瓜甜湯 地瓜		7.2	2.5	2.6	2.0	859				
8	二	小米飯 白米、小米-蒸	糖醋魚排X1 (生鮮水產品) 魚-燒	菇菇燉雞 雞肉、菇、蔬菜-燉	田園玉米 玉米、胡蘿蔔-炒	綠色蔬菜	豬肉四神湯 豬肉、薑仁、馬鈴薯		7.0	2.6	2.7	2.0	857				
9	三	有機白米飯 有機白米-蒸	三杯雞 雞肉、米血糕-炒	清燴肉片 豬肉、蔬菜-燴	胡蘿蔔炒蛋 雞蛋、胡蘿蔔-炒	有機蔬菜	羅宋蔬菜湯 蔬菜		6.8	2.6	2.5	2.0	834				
10	四	DIY麵疙瘩 *搭配湯* 麵-煮	吮指翅小腿X2 雞肉-滷	海帶肉絲 豬肉、海帶-炒	有機高麗菜 高麗菜-炒	綠色蔬菜	什錦湯 白菜、香菇、胡蘿蔔		7.0	2.5	2.5	2.0	840				
11	五	胚芽飯 白米、胚芽-蒸	醃醃燒肉 豬肉、蘿蔔-燒	雞香八寶丁 雞肉、豆干丁、玉米、毛豆-炒	川耳炒瓜 鮮瓜、木耳-炒	有機蔬菜	大滷湯 豆腐、蔬菜、木耳絲		6.8	2.5	2.5	2.0	835				
14	一	薏仁飯 白米、薏仁-蒸	韓式炒豬 豬肉、蔬菜-炒	雞茸蒸蛋 雞蛋、雞絞肉-蒸	腐皮拌菜 豆芽菜、蔬菜、腐皮-炒	綠色蔬菜	紅豆西米露 紅豆、西谷米		7.4	2.5	2.5	2.0	868				
15	二	白米飯 白米-蒸	風味西魯肉 白菜、香菇、蔬菜、肉塊-炒	▲麥香雞X1 雞肉-烤	番茄炒蛋 雞蛋、番茄-炒	綠色蔬菜	味噌豆腐湯 豆腐、蔬菜、味噌		7.0	2.7	2.6	2.0	860				
16	三	有機白米飯 有機白米-蒸	壽喜燒肉片 豬肉、蔬菜-燒	蒲燒魚X1 魚-蒸	海帶雙絲 海帶、豆干絲-炒	有機蔬菜	洋芋雞湯 洋芋、蔬菜、雞肉	TAP 豆奶	7.0	2.5	2.6	2.0	845				
17	四	義大利麵 義大利麵-煮	★金黃炸雞翅X1 雞肉-炸	義式肉醬 豬肉、蔬菜-炒	烤地瓜X1 地瓜-烤	有機蔬菜	玉米濃湯 玉米、馬鈴薯、胡蘿蔔		7.4	2.5	2.7	2.0	877				
18	五	小米飯 白米、小米-蒸	無錫燉肉 豬肉、油豆腐-燉	柴香雞柳 雞柳、洋蔥、紫魚-炒	木須津白 木耳、白菜-炒	有機蔬菜	冬瓜小排湯 冬瓜、蔬菜、豬肉		6.8	2.5	2.5	2.0	829				
21	一	蕎麥飯 白米、蕎麥-蒸	洋釀醬豬排X1 豬肉-燒	香蔥雞炒蛋 雞蛋、雞肉、洋蔥-炒	燴炒白菜 白菜、蔬菜-炒	綠色蔬菜	時令雞湯 蔬菜、雞肉		7.0	2.5	2.5	2.0	840				
22	二	糙米飯 白米、糙米-蒸	田園嫩雞 玉米、雞肉、蔬菜-炒	砂鍋腐燒魚X2 魚肉、豆腐-燒	紅蘿時瓜 時瓜、胡蘿蔔-炒	綠色蔬菜	肉骨茶湯 馬鈴薯、蔬菜、豬肉		7.0	2.5	2.6	2.0	845				
23	三	有機白米飯 有機白米-蒸	滷翅腿X2 翅腿-滷	芝香蒲燒豚 豬肉、洋蔥、芝麻-炒	毛豆蒸蛋 雞蛋、毛豆-蒸	有機蔬菜	鄉村蔬菜湯 蔬菜		6.8	2.5	2.5	2.0	826				
24	四	DIY麵條 *搭配肉燥* 麵條-煮	瓜仔肉燥 豬絞肉、瓜仔、蔬菜-滷	★▲香酥雞排X1 雞肉-炸	菇香鮮蔬 蔬菜、菇-炒	有機蔬菜	綠豆湯 綠豆		7.2	2.5	2.7	2.0	863				
25	五	紅藜飯 白米、紅藜-蒸	蜜汁滷味豬 豬肉、豆干、海帶-滷	焗醬燉雞 雞肉、馬鈴薯、蔬菜-燉	有機高麗菜 高麗菜-炒	綠色蔬菜	薑絲鮮瓜湯 鮮瓜、蔬菜		7.0	2.5	2.6	2.0	845				
28	一	白米飯 白米-蒸	★▲金黃魚排X1 魚-炸	肉香豆腐煲 豆腐、豬絞肉-滷	菇香白菜 白菜、香菇、蔬菜-炒	綠色蔬菜	蘿蔔小排湯 蘿蔔、豬肉		6.8	2.5	2.7	2.0	835				
29	二	胚芽飯 白米、胚芽-蒸	咖哩雞 雞肉、馬鈴薯、蔬菜-炒	豬肉小炒 豬肉、豆干-炒	蒸蛋 雞蛋-蒸	綠色蔬菜	紅豆麥片 紅豆、麥片		7.3	2.5	2.6	2.0	866				
30	三	有機白米飯 有機白米-蒸	甜不辣干鍋雞 雞肉、甜不辣-炒	豚香鮮蔬 豬肉、白菜、蔬菜-炒	啵啵金粒 玉米、馬鈴薯、毛豆-炒	有機蔬菜	清甜筍湯 筍、豬肉		7.1	2.5	2.6	2.0	832				
◆全面使用非基改玉米及豆製品 ※本菜單含有豆、蛋、奶、麩質、堅果花生芝麻、甲殼、海鮮、芒果及其相關製品，不適合對其過敏體質者食用。																	
主菜種類(次/月)				主菜食材特性分析(次/月)				副菜食材特性分析(次/月)				其他分析(次/月)					
豆類及 其製品		豬肉		雞肉		生鮮食材		▲調理食品		▲加工食品		★油炸品				甜湯	
0次		11次		7次		19次		1次		煮、肉類		其他				5次	
										4次		1次					