

※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：陳俞瑾(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	溫	冷	合計
2	五	白飯 白米	三杯雞 雞肉、米血-炒	番茄炒蛋 雞蛋、番茄-炒	肉香白菜 白菜、菇、胡蘿蔔、豬肉片-炒	有機蔬菜	蘿蔔排骨湯 蘿蔔、豬肉		6.8	2.5	2.5	826
5	一	芝麻飯 白米、芝麻	筍香燒肉 豬肉、筍、梅干菜-燒	金沙豆腐煲 豆腐、雞絞肉-燒	清炒高麗菜 高麗菜、胡蘿蔔、木耳-炒	綠色蔬菜	紅豆湯 紅豆		7.2	2.5	3.0	877
6	二	白飯 白米	咖哩雞 雞肉、馬鈴薯、胡蘿蔔-炒	醬燒魚排X1 (生鮮水產品) 魚排-炸、燒	滷味海帶 海帶片、豆干-滷	綠色蔬菜	赤肉蔬菜湯 豬肉、蔬菜		7.0	2.5	2.7	840
7	三	有機白飯 有機白米	年糕嫩雞 雞肉、年糕-炒	肉絲拌菜 豬肉、蔬菜-炒	毛豆滑蛋 雞蛋、毛豆-炒	有機蔬菜	昆布豆腐湯 豆腐、昆布		7.0	2.5	2.6	831
8	四	義大利麵 義大利麵	★酥炸雞翅X1 雞肉-炸	拿波里肉醬 豬絞肉、蔬菜-炒	地瓜薯條X4 地瓜薯條-烤	有機蔬菜	玉米濃湯 玉米、馬鈴薯		7.5	2.5	2.8	889
9	五	小米飯 白米、小米	回鍋肉片 豬肉、回鍋干片-炒	雞蓉蒸蛋 雞蛋、雞絞肉-蒸	鍋香粉絲 粉絲、蔬菜-炒	有機蔬菜	冬瓜排骨湯 冬瓜、豬肉		6.8	2.5	2.5	826
12	一	紅藜飯 白米、紅藜	麻油菇菇雞 雞肉、蔬菜、菇-燉	豬肉小炒 豆干、豬肉絲-炒	鄉野炒筍 筍、胡蘿蔔、毛豆-炒	綠色蔬菜	紫菜蛋花湯 紫菜、雞蛋		6.8	2.5	2.7	863
13	二	海苔香鬆飯 白米、香鬆	飄香燉肉 豬肉、蔬菜-燉	★鹹酥雞X4 雞肉-炸	清香白菜 白菜、木耳、胡蘿蔔、豆皮-炒	綠色蔬菜	綠豆湯 綠豆		7.4	2.5	2.5	854
14	三	有機白飯 有機白米	栗子滷雞腿X1 雞腿、栗子-滷	打拋豬肉 豬絞肉、蔬菜-炒	有機高麗菜 高麗菜、珍菇、胡蘿蔔-炒	綠色蔬菜	肉骨茶湯 豬肉、馬鈴薯、肉骨茶包	TAP 豆奶	7.0	2.5	2.6	826
15	四	五穀飯 白米、穀物	蒲燒魚X1 魚-蒸	肉末綴豆丁 豆干、豬絞肉、毛豆-炒	胡蘿蔔炒蛋 雞蛋、胡蘿蔔-炒	有機蔬菜	香菇雞湯 蔬菜、雞肉、香菇		7.2	2.5	2.8	856
16	五	白飯 白米	南洋椰漿雞 雞肉、馬鈴薯、蔬菜-炒	蒜泥肉片 豬肉、蔬菜、蒜-煮	滷蛋X1 雞蛋-滷	有機蔬菜	米粉湯 米粉、豬肉、油蔥		7.4	2.5	2.8	840
19	一	芝麻飯 白米、芝麻	紅燒燴肉 豬肉片、洋蔥、豆腐-燴	麥香雞X1 雞肉-預炸、烤	熱炒高麗 高麗菜、蔬菜-炒	綠色蔬菜	珍珠撞奶 珍珠、奶粉		7.1	2.5	2.8	826
20	二	結 ~ 業 ~ 式 ~ 不 ~ 供 ~ 餐										
21	三	有機白飯 有機白米	BBQ雞排X1 雞排-燒	古早味肉燥 豬絞肉、豆干-滷	蒟蒻絲蒸蛋 雞蛋、蒟蒻絲-蒸	有機蔬菜	竹筍肉絲湯 竹筍、豬肉		6.8	2.5	2.7	840
22	四	DIY拉麵 *搭配湯* 麵	★黃金豬排X1 豬排-炸	玉米雞蓉 玉米、雞絞肉-炒	翡翠芽菜 綠豆芽、海帶芽、芝麻-煮	有機蔬菜	日式味噌湯 豆腐、洋蔥、柴魚、味噌		7.5	2.5	2.5	849
23	五	白飯 白米	歐風醬炒雞 雞肉、蔬菜-炒	洋蔥肉絲 豬肉、洋蔥-炒	菇炒鮮蔬 鮮蔬、菇-炒	有機蔬菜	紅棗瘦肉湯 蔬菜、豬肉		6.8	2.5	3.0	863
◆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)			
生鮮食品	加工食品	海鮮	豬肉	雞肉	生鮮食材	▲調理食品	▲加工食品	其他	★油炸食品	✓甜湯		
0次	1次	4次	10次	15次	0次	1次	1次	1次	3次	3次		