

※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	副菜一	副菜二	青菜	湯	附品	天天 供應	天天 供應	天天 供應	天天 供應	天天 供應
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		1.2	2.5	2.7	2.8	883
2	三	有機白米飯 有機白米-蒸	蒜泥肉片 豬肉、蔬菜-炒	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	乳品	1.8	2.5	2.5	2.8	848
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X3 雞肉-炸	家常寬粉 蔬菜、寬粉-炒	綠色蔬菜	地瓜甜湯 地瓜	乳品	1.5	2.5	2.6	2.8	838
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、薏仁、馬鈴薯		1.8	2.6	2.7	2.8	837
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	2.8	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 蔬菜-炒	綠色蔬菜	什錦湯 白菜、香菇、胡蘿蔔	水果	1.8	2.5	2.5	2.8	848
11	五	胚芽飯 白米、胚芽-蒸	醍醐燒肉 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		6.8	2.5	2.5	2.8	838
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	乳品	1.4	2.5	2.5	2.8	888
15	二	白米飯 白米-蒸	蒲燒魚X1 魚-蒸	風味西魯肉 白菜、香菇、蔬菜、肉絲-炒	番茄炒蛋 雞蛋、番茄-炒	綠色蔬菜	味噌豆腐湯 豆腐、蔬菜、味噌		1.8	2.7	2.6	2.8	888
16	三	有機白米飯 有機白米-蒸	壽喜燒肉片 豬肉、蔬菜-燒	▲腐皮海鮮捲X1 海鮮捲-烤	海帶雙絲 海帶、豆干絲-炒	有機蔬菜	洋芋雞湯 洋芋、蔬菜、雞肉		1.8	2.5	2.6	2.8	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 豬絞肉、蔬菜-炒	胡蘿蔔花椰 花椰菜、胡蘿蔔-炒	有機蔬菜	玉米濃湯 玉米、馬鈴薯、胡蘿蔔	水果	1.4	2.5	2.7	2.8	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-炒	木須津白 木耳、蔬菜-炒	有機蔬菜	冬瓜小排湯 冬瓜、蔬菜、豬肉		6.8	2.5	2.5	2.8	838
21	一	蕎麥飯 白米、蕎麥-蒸	洋釀年糕豬 豬肉、年糕、蔬菜-炒	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	乳品	1.8	2.5	2.5	2.8	848
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		1.8	2.5	2.6	2.8	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-炒	什錦炒筍 筍、胡蘿蔔、木耳-炒	有機蔬菜	鄉村蔬菜湯 蔬菜		6.8	2.5	2.5	2.8	838
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	水果	1.2	2.5	2.7	2.8	883
25	五	紅藜飯 白米、紅藜-蒸	焗醬燉雞 雞肉、馬鈴薯、蔬菜-燉	蜜汁滷味豬 豬肉、豆干、海帶-滷	有機高麗菜 蔬菜-炒	綠色蔬菜	薑絲鮮瓜湯 鮮瓜、蔬菜		1.8	2.5	2.6	2.8	845
28	一	白米飯 白米-蒸	★▲金黃魚X2 魚-炸	肉香豆腐煲 豆腐、豬絞肉-滷	菇香白菜 白菜、蔬菜-炒	綠色蔬菜	蘿蔔小排湯 蘿蔔、豬肉	乳品	6.8	2.5	2.7	2.8	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	拌炒海帶 海帶-炒	綠色蔬菜	紅豆麥片 紅豆、麥片		1.8	2.5	2.6	2.8	888
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	TAP 豆奶	1.1	2.5	2.6	2.8	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	肉類及 海鮮	豬肉	雞肉	生鮮食材	▲調理食品	▲加工食品		★油炸品		甜湯			
0次	2次	9次	9次	18次	2次	魚、肉類	其他	0次	5次	5次	5次		