

※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	大中小 份數	大中小 份數	大中小 份數	大中小 份數
1	三	有機白米飯 有機白米	招牌燉肉 豬肉、筍-燉	甘藍雞絲 甘藍、雞肉、蔬菜-炒	關東煮 蘿蔔、油豆腐-煮	有機蔬菜	元氣雞湯 蔬菜、雞肉		7.4	2.5	2.6	2.0
2	四	白飯 白米	糖醋魚X1 魚-燒	三杯雞 雞肉、米血糕-炒	玉米炒蛋 雞蛋、玉米-炒	有機蔬菜	綠豆湯 綠豆		7.2	2.6	2.7	2.0
3	五	紅藜飯 白米、紅藜	蘑菇洋蔥豬 豬肉、洋蔥、蘑菇-燒	★▲鹹酥雞X3 雞肉-炸	鍋香白菜 白菜、胡蘿蔔-炒	有機蔬菜	冬瓜排骨湯 冬瓜、豬肉		7.2	2.5	2.5	2.0
7	二	白飯 白米	咖哩雞 雞肉、馬鈴薯、胡蘿蔔-炒	橙汁魚排X1 虱目魚、橙汁-炸燒	菇綴高麗 高麗菜、金菇、蔬菜-炒	綠色蔬菜	珍珠撞奶 珍珠、奶		7.0	2.5	2.5	2.0
8	三	有機白米飯 有機白米	鐵路排骨X1 排骨-滷	Q彈年糕雞 雞肉、年糕、蔬菜-炒	家常粉絲 粉絲、蔬菜-炒	有機蔬菜	紫菜蛋花湯 紫菜、雞蛋		7.4	2.5	2.5	2.0
9	四	西西里義大利麵 義大利麵	★金黃雞翅X1 雞肉-炸	肉絲花椰 肉絲、花椰菜、胡蘿蔔-炒	地瓜薯條X4 地瓜薯條-烤	有機蔬菜	玉米濃湯 玉米、馬鈴薯、胡蘿蔔		7.5	2.5	2.6	2.0
13	一	薏仁飯 白米、薏仁	★炸肉排X1 豬肉-炸	醇奶雞粒 雞絞肉、馬鈴薯、玉米-炒	蒜炒高麗 高麗菜、胡蘿蔔、木耳-炒	綠色蔬菜	甜白木耳露 白木耳		7.5	2.5	2.7	2.0
14	二	白飯 白米	塔香油腐雞 雞肉、油豆腐-炒	洋蔥肉末蛋 雞蛋、豬絞肉、洋蔥-炒	地瓜薯條X4 地瓜薯條-烤	綠色蔬菜	紅棗瘦肉湯 蘿蔔、豬肉、紅棗		7.0	2.5	2.5	2.0
15	三	有機白米飯 有機白米	翅小腿X2 翅腿-滷	鳳梨糖醋炒豬 豬肉、蔬菜、鳳梨-炒	雙色干絲 豆干絲、海帶絲-炒	有機蔬菜	節令時瓜湯 時瓜、蔬菜		7.2	2.5	2.7	2.0
16	四	雞肉飯 白米、雞肉	回鍋醬香肉 豬肉、豆干、蔬菜-炒	▲雞塊X3 雞塊-烤	燴炒津白 白菜、木耳、胡蘿蔔-炒	有機蔬菜	竹筍肉絲湯 竹筍、豬肉		7.2	2.5	2.6	2.0
17	五	白飯 白米	花瓜燉雞 雞肉、時蔬-燉	肉燥燒腐 豆腐、豬絞肉-燒	田園玉米 玉米、胡蘿蔔、馬鈴薯-炒	有機蔬菜	肉骨茶湯 馬鈴薯、豬肉	TAP 豆奶	7.0	2.5	2.7	2.0
20	一	白飯 白米	菇菇嫩雞 雞肉、菇、蔬菜-燉	肉香四角丁 豆干丁、毛豆、豬絞肉-炒	紅絲炒蛋 雞蛋、胡蘿蔔-炒	綠色蔬菜	百香地瓜西谷米 地瓜、西谷米、百香果		7.5	2.5	2.5	2.0
21	二	白飯 白米	紅燒魚排X1 (生鮮水產) 烏魚-炸燒	南洋椰漿豚 豬肉、馬鈴薯、蔬菜-炒	木耳花椰 花椰、木耳-炒	綠色蔬菜	味噌豆腐湯 豆腐、洋蔥、蔬菜		7.3	2.5	2.7	2.0
22	三	有機白米飯 有機白米	墨西哥香料豬 豬肉、蔬菜-燉	金粒滑雞 雞肉、玉米-炒	什錦高麗 高麗菜、胡蘿蔔、木耳、蒜-炒	有機蔬菜	飄香肉片湯 蔬菜、豬肉		7.2	2.5	2.5	2.0
23	四	DIY麵 *搭配打拋肉* 麵-煮	★▲卡拉雞X1 雞肉-炸	打拋豬肉 豬肉、蔬菜-炒	鄉野炒筍 筍、木耳、胡蘿蔔-炒	有機蔬菜	山藥玉米排骨湯 玉米、山藥、豬肉		7.2	2.5	2.7	2.0
27	一	白飯 白米	★酥脆炸雞翅X1 雞肉-炸	肉燥滷蛋X1 豬絞肉、雞蛋-滷	彩蔬玉米 玉米、胡蘿蔔、馬鈴薯-炒	綠色蔬菜	麵線羹 麵線、筍		7.0	2.5	2.8	2.0
28	二	白飯 白米	筍香扣肉 豬肉、筍-燒	蠟味魚X2 魚-烤	津炒白菜 白菜、木耳、胡蘿蔔-炒	綠色蔬菜	香菇雞湯 香菇、馬鈴薯、雞肉		7.2	2.5	2.7	2.0
29	三	有機白米飯 有機白米	蘋果咖哩雞 雞肉、馬鈴薯、胡蘿蔔、蘋果-炒	高麗肉絲 豬肉、高麗菜、蔬菜-炒	飄香滷味 海帶、豆干-滷	有機蔬菜	酸菜赤肉湯 蔬菜、酸菜、豬肉		7.0	2.5	2.6	2.0
30	四	韓式海苔飯 白米、紫米、海苔	泡菜肉片 豬肉、白菜-炒	▲麥香雞X1 雞肉-烤	蒸蛋 雞蛋-蒸	有機蔬菜	紅豆甜粥 紅豆、穀物		7.0	2.5	2.8	2.0
31	五	蕎麥飯 白米、蕎麥	清香燉雞 雞肉、時蔬-燉	甜條豬柳 豬肉、甜不辣-炒	雜拌寬粉 寬粉、蔬菜-炒	有機蔬菜	昆布豆腐湯 豆腐、海帶片		6.8	2.5	2.5	2.0
◆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	魚肉及 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	1次	8次	10次	19次	1次	魚、肉類 3次	其他 2次	5次			5次	