

※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   | 湯                             | 附品              | 6.5 | 2.3       | 2.3  | 2.0 | 781 |     |
|---|-----------|--|---|--|-------|-------------------------------|-----------------|-----|-----------|------|-----|-----|-----|
| 3   | 一         | 白飯<br>白米                                   | 筍香燉肉<br>豬肉, 筍, 梅干菜-燉                    | 洋蔥雞蓉蛋<br>※過敏原: 蛋奶製品<br>洋蔥, 蛋, 雞絞肉-炒    | 有機蔬菜  | 鮮瓜丸子湯<br>鮮瓜, 蔬菜, 丸子           |                 |     |           |      |     |     |     |
| 4   | 二         | 有機白飯<br>有機白米                               | 咖哩雞<br>雞肉, 馬鈴薯, 紅蘿蔔-炒                   | 豆干小炒豬<br>※過敏原: 豆製品<br>豬肉, 豆干-炒         | 有機蔬菜  | 珍珠撞奶<br>※過敏原: 蛋奶製品<br>珍珠, 奶   | 乳品<br>+水果       | 6.5 | 2.5       | 2.5  | 2.0 | 805 |     |
| 5   | 三         | 糙米飯<br>白米, 糙米                              | 菇菇燉雞<br>雞肉, 菇, 蔬菜-燉                     | 橙汁魚片X1<br>※過敏原: 海鮮製品<br>魚-燒            | 綠色蔬菜  | 酸菜肉片湯<br>蔬菜, 酸菜, 豬肉           |                 | 6.5 | 2.5       | 2.4  | 2.0 | 801 |     |
| 6   | 四         | ●大享交流活動●白飯/台式打拋豬肉/★香甜地瓜黃豆/有機蔬菜/豆乳味噌湯/栗子澀皮煮 |   |  |       |                               |                 | 水果  | 6.8       | 2.5  | 2.5 | 2.0 | 805 |
| 7   | 五         | 白飯<br>白米                                   | 金粒炒雞<br>雞肉, 玉米, 胡蘿蔔-炒                   | 甜條豬柳<br>※過敏原: 海鮮製品<br>豬肉, 甜不辣-炒        | 綠色蔬菜  | 立冬麻油雞湯<br>蔬菜, 雞肉              |                 | 6.3 | 2.4       | 2.4  | 2.0 | 779 |     |
| 10  | 一         | 白飯<br>白米                                   | ★鹹酥雞X3<br>雞肉-炸 / 卜蜂                     | 白菜拌肉<br>白菜, 豬肉, 蔬菜-炒                   | 有機蔬菜  | 綠豆薏仁<br>綠豆, 薏仁                |                 | 6.5 | 2.5       | 2.3  | 2.0 | 786 |     |
| 11  | 二         | 有機白飯<br>有機白米                               | 三杯雞<br>雞肉, 米血-炒                         | 玉米肉茸炒蛋<br>※過敏原: 蛋奶製品<br>雞蛋, 玉米, 豬絞肉-炒  | 有機蔬菜  | 冬瓜排骨湯<br>冬瓜, 蔬菜, 排骨           | 乳品<br>+水果       | 6.5 | 2.5       | 2.5  | 2.0 | 805 |     |
| 12  | 三         | 紅藜飯<br>白米, 紅藜                              | 洋蔥肉絲<br>豬肉, 洋蔥-炒                        | 肉骨茶燉雞<br>雞肉, 馬鈴薯, 胡蘿蔔-燉                | 綠色蔬菜  | 麵線羹<br>麵線, 蔬菜                 |                 | 6.5 | 2.5       | 2.4  | 2.0 | 801 |     |
| 13  | 四         | 雞汁飯<br>白米, 雞肉                              | 滷雞排X1<br>雞排-滷                           | 回鍋肉片<br>※過敏原: 豆製品<br>豆干, 豬肉-炒          | 有機蔬菜  | 蘿蔔湯<br>蘿蔔                     | 水果              | 6.5 | 2.5       | 2.5  | 2.0 | 805 |     |
| 14  | 五         | 小米飯<br>白米, 小米                              | 蜜汁炒雞<br>雞肉, 蔬菜-炒                        | 肉燥豆腐<br>※過敏原: 豆製品<br>豆腐, 豬絞肉-燒         | 綠色蔬菜  | 竹筍豬肉湯<br>竹筍, 豬肉               |                 | 6.5 | 2.3       | 2.4  | 2.0 | 786 |     |
| 17  | 一         | 白飯<br>白米                                   | 醬炒鮑菇雞<br>*有機鮑菇*<br>雞肉, 杏鮑菇-炒            | 三寶干丁<br>※過敏原: 豆製品<br>豆干, 玉米, 毛豆, 豬絞肉-炒 | 有機蔬菜  | 紫菜蛋花湯<br>※過敏原: 蛋奶製品<br>紫菜, 雞蛋 |                 | 6.2 | 2.6       | 2.5  | 2.0 | 792 |     |
| 18  | 二         | 香鬆海苔<br>有機白飯<br>有機白米, 香鬆                   | 糖醋魚排X1<br>(生鮮水產品)<br>※過敏原: 海鮮製品<br>魚-炸燒 | 白菜燉雞<br>雞肉, 白菜, 蔬菜-燉                   | 有機蔬菜  | 紅棗瘦肉湯<br>蔬菜, 豬肉, 紅棗           | 乳品+水果<br>+TAP豆奶 | 6.5 | 2.5       | 2.5  | 2.0 | 805 |     |
| 19  | 三         | 芝麻飯<br>※過敏原: 堅果製品<br>白米, 芝麻                | 五香燒肉<br>豬肉, 蔬菜-燒                        | ▲雞塊X2<br>雞肉-烤 / 卜蜂                     | 綠色蔬菜  | 風味雞湯<br>蔬菜, 雞肉                |                 | 6.4 | 2.4       | 2.5  | 2.0 | 791 |     |
| 20  | 四         | 白飯<br>白米                                   | 泡菜肉片<br>豬肉, 白菜, 洋蔥-炒                    | 雞汁粉絲煲<br>雞絞肉, 粉絲, 木耳-炒                 | 有機蔬菜  | 紅豆麥片<br>紅豆, 麥片                | 水果              | 6.5 | 2.5       | 2.5  | 2.0 | 805 |     |
| 21  | 五         | 燕麥飯<br>白米, 燕麥                              | ★▲卡拉雞X1<br>雞肉-炸 / 卜蜂                    | 蔬拌肉絲<br>豆芽, 蔬菜, 豬肉絲-炒                  | 綠色蔬菜  | 大滷湯<br>※過敏原: 豆製品<br>豆腐, 蔬菜    |                 | 6.5 | 2.4       | 2.5  | 2.0 | 788 |     |
| 24  | 一         | 校慶補假不供餐                                    |   |  |       |                               |                 |     |           |      |     |     |     |
| 25  | 二         | 有機白飯<br>有機白米                               | 迷迭香炒肉<br>豬肉, 蔬菜-炒                       | 奶醬洋薯雞茸<br>※過敏原: 蛋奶製品<br>雞絞肉, 馬鈴薯, 玉米-炒 | 有機蔬菜  | 味噌豆腐湯<br>※過敏原: 豆製品<br>豆腐, 蔬菜  | 乳品<br>+水果       | 6.5 | 2.5       | 2.5  | 2.0 | 805 |     |
| 26  | 三         | 薏仁飯<br>白米, 薏仁                              | 鍋燒燜雞<br>※過敏原: 豆製品<br>雞肉, 豆干, 蔬菜-燒       | 海根肉絲<br>海帶, 豬肉-炒                       | 綠色蔬菜  | 米粉湯<br>米粉, 肉絲, 油蔥             |                 | 6.5 | 2.5       | 2.3  | 2.0 | 796 |     |
| 27  | 四         | 義大利麵<br>義大利麵                               | ★金黃炸雞翅X1<br>雞肉-炸                        | 肉絲花椰<br>肉絲, 花椰菜, 胡蘿蔔-炒                 | 有機蔬菜  | 玉米濃湯<br>玉米, 馬鈴薯, 胡蘿蔔          | 水果              | 6.5 | 2.5       | 2.4  | 2.0 | 801 |     |
| 28  | 五         | 白飯<br>白米                                   | 咖哩豬<br>豬肉, 馬鈴薯, 胡蘿蔔-炒                   | ▲雞柳條X2<br>雞肉-烤 / 大成或卜蜂                 | 綠色蔬菜  | 珍菇雞湯<br>蔬菜, 雞肉, 菇             |                 | 6.4 | 2.4       | 2.5  | 2.0 | 791 |     |
| ◆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) |      |     |     |     |
| 品類及<br>製法   | 魚肉及<br>海鮮 | 豬肉   | 雞肉                                      | 生鮮食材                                   | ▲調理食品 | ▲加工食品                         |                 | 其他  |           | ★油炸品 | ✓甜湯 |     |     |
| 0次  | 1次        | 7次   | 11次                                     | 17次                                    | 2次    | 2次                            | 4次              | 0次  | 4次        | 3次   |     |     |     |