

※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	每份重量(克)	每份重量(克)	每份重量(克)	每份重量(克)	每份重量(克)
19	一	白米飯 白米-蒸	咖哩雞 雞肉, 蔬菜-炒	竹筍炒肉絲 豬肉, 竹筍, 蔬菜-炒	客家滷豆干 豆干-滷	青菜	綠豆珍珠 珍珠, 綠豆		7.2	2.7	2.4	2.0	865
20	二	芝麻飯 白米, 芝麻-蒸	★▲鹹酥雞 雞肉-炸	豬肉南瓜豆腐煲 豆腐, 南瓜, 豬肉-燒	彩繪蒲瓜 蒲瓜, 蔬菜-炒	青菜	榨菜肉絲湯 豬肉, 榨菜, 蔬菜		7.0	2.6	2.5	2.0	848
21	三	茄汁炒飯 白米, 蔬菜-炒	咕咾肉 豬肉, 洋蔥-燒	蒸蛋 雞蛋-蒸	蝦米高麗菜 高麗菜, 蝦米-炒	青菜	時令雞湯 蔬菜, 雞肉		6.8	2.6	2.5	2.0	834
22	四	燕麥飯 白米, 燕麥-蒸	蜜汁排骨X1 豬肉-燒	油腐三杯雞 雞肉, 油豆腐, 九層塔-炒	滷白菜 白菜-蔬菜-滷	青菜	鄉村蔬菜湯 蔬菜		6.8	2.5	2.4	2.0	822
23	五	白米飯 白米-蒸	蒲燒魚X1 魚肉-蒸	打拋雞茸 雞絞肉, 蔬菜-炒	家常冬粉 冬粉, 蔬菜-炒	青菜	大滷湯 豆腐, 筍絲, 木耳	乳品	7.0	2.5	2.4	2.0	836
26	一	蕎麥飯 白米, 蕎麥-蒸	★▲卡拉雞X1 雞肉-炸	肉末麻婆豆腐 豬絞肉, 豆腐, 豆瓣-炒	蒜炒高麗菜 高麗菜, 蔬菜-炒	青菜	竹筍豬肉湯 竹筍, 豬肉, 蔬菜	水果	6.8	2.5	2.5	2.0	826
27	二	白米飯 白米-蒸	醬燒魚X1 (生鮮水產品) 魚肉-炸燒	雞絲蒸蛋 雞蛋, 雞肉-蒸	蔬燴鮮瓜 鮮瓜, 蔬菜-炒	青菜	粉條甜湯 粉條		7.2	2.5	2.4	2.0	850
28	三	和風炒麵 麵, 蔬菜-炒	宮保雞丁 雞肉, 馬鈴薯-炒	滷味肉片 豬肉, 海帶, 豆干-滷	奶香玉米 玉米, 蔬菜-炒	青菜	季節鮮蔬湯 蔬菜		7.2	2.5	2.5	2.0	854
29	四	白米飯 白米-蒸	醍醐燉肉 豬肉, 蔬菜-燉	飄香翅腿X2 雞肉-滷	時蔬寬粉 寬粉, 豆芽-炒	青菜	▲關東煮湯 油豆腐, 米血糕, 甜不辣, 蔬菜		7.0	2.5	2.5	2.0	840

◆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	康肉及 海鮮	豬肉	雞肉	生鮮食材	▲調理食品	▲加工食品		★油炸品	✓甜湯				
						魚、肉類	其他						
0次	2次	3次	4次	8次	2次	0次	0次	2次	2次				