

※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	主菜二	副菜一	青菜	附品	2024	2023	2022	2021	2020								
1	二	白米飯 白米-蒸	歡樂咖哩豬 豬前腿肉角, 馬鈴薯, 胡蘿蔔-炒	★▲兒童節拼盤 雞塊X2, 地瓜薯條-炸/卜蜂 明權	木耳花椰 花椰菜, 木耳-炒	綠色蔬菜		7.2	2.5	2.6	2.0	859								
2	三	紅藜飯 白米, 紅藜-蒸	五香肉排X1 豬肉-燒	金粒雞蓉豆腐 雞茸, 豆腐, 玉米-炒	胡蘿高麗 高麗菜, 胡蘿蔔-炒	綠色蔬菜		7.0	2.5	2.5	2.0	840								
清 ~ 明 ~ 連 ~ 假																				
7	一	白米飯 白米-蒸	客家風味豬 豬前腿肉角, 筍, 梅干菜-滷	★▲鹽酥雞X3 雞胸肉-炸/卜蜂	家常寬粉 蔬菜, 寬粉-炒	綠色蔬菜	水果	7.2	2.5	2.6	2.0	859								
8	二	小米飯 白米, 小米-蒸	糖醋魚排X1 (生鮮水產品) 魚-炸燒	菇菇燉雞 清肉丁, 雞胸丁, 菇, 蔬菜-燉	◎起司玉米 玉米, 胡蘿蔔-炒	綠色蔬菜		7.0	2.5	2.5	2.0	840								
9	三	糙米飯 白米, 糙米-蒸	三杯雞 清肉丁, 雞胸丁, 米血糕-炒	清燴肉片 豬前腿肉片, 蔬菜-燴	胡蘿蔔炒蛋 雞蛋, 胡蘿蔔-炒	綠色蔬菜		6.8	2.5	2.5	2.0	826								
10	四	家常炒麵疙瘩 麵, 蔬菜-炒	吮指翅小腿X2 翅小腿-滷	海帶肉絲 豬前腿肉絲, 海帶-炒	炒高麗菜 蔬菜-炒	綠色蔬菜	水果	7.2	2.5	2.5	2.0	854								
11	五	胚芽飯 白米, 胚芽-蒸	醃醃燒肉 豬前腿肉角, 蘿蔔-燒	雞香八寶丁 雞絞肉, 豆干丁, 玉米, 毛豆-炒	川耳炒瓜 鮮瓜, 木耳-炒	綠色蔬菜		7.0	2.7	2.5	2.0	835								
14	一	薏仁飯 白米, 薏仁-蒸	韓式炒豬 豬前腿肉片, 蔬菜-炒	雞肉串X1 雞肉-燒 / 冠霖	腐皮拌菜 豆芽菜, 蔬菜, 腐皮-炒	綠色蔬菜	水果	7.3	2.5	2.5	2.0	861								
15	二	白米飯 白米-蒸	▲麥香雞X1 雞肉-烤/大成	風味西魯肉 白菜, 香菇, 蔬菜, 豬前腿肉絲-炒	番茄炒蛋 雞蛋, 番茄-炒	綠色蔬菜		6.8	2.7	2.5	2.0	841								
16	三	燕麥飯 白米, 燕麥-蒸	壽喜燒肉片 豬前腿肉片, 蔬菜-燒	塔香雞丁 清肉丁, 雞胸丁-炒	海帶雙絲 海帶, 豆干絲-炒	綠色蔬菜		6.8	2.5	2.5	2.0	826								
17	四	義大利麵 義大利麵-煮	滷翅腿X2 翅小腿-滷	義式肉醬 豬絞肉, 蔬菜-炒	胡蘿蔔花椰 花椰菜, 胡蘿蔔-炒	綠色蔬菜	水果	7.4	2.5	2.7	2.0	877								
18	五	小米飯 白米, 小米-蒸	無錫燉肉 豬前腿肉角, 油豆腐-燉	柴香雞柳 雞柳, 洋蔥-炒	◎奶香津白 木耳, 蔬菜-炒	綠色蔬菜		6.8	2.5	2.5	2.0	826								
21	一	蕎麥飯 白米, 蕎麥-蒸	洋釀年糕豬 豬前腿肉, 年糕, 蔬菜-炒	香蔥雞炒蛋 雞蛋, 雞絞肉, 洋蔥-炒	燴炒白菜 白菜, 蔬菜-炒	綠色蔬菜	水果	6.8	2.5	2.5	2.0	826								
22	二	糙米飯 白米, 糙米-蒸	田園嫩雞 玉米, 清肉丁, 雞胸丁, 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		6.8	2.5	2.5	2.0	826								
23	三	白米飯 白米-蒸	去骨雞排X1 雞排-烤 / 冠霖	芝香蒲燒豚 豬前腿肉, 洋蔥-炒	什錦炒筍 筍, 胡蘿蔔, 木耳-炒	綠色蔬菜		6.8	2.7	2.5	2.0	841								
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 雞排-炸/卜蜂	菇香鮮蔬 蔬菜, 菇-炒	綠色蔬菜	水果	7.2	2.5	2.7	2.0	863								
25	五	紅藜飯 白米, 紅藜-蒸	◎乳酪焗醬燉雞 清肉丁, 雞胸丁, 馬鈴薯, 蔬菜-燉	蜜汁滷味豬 豬前腿肉角, 豆干, 海帶-滷	玉米蒸蛋 雞蛋, 玉米-蒸	綠色蔬菜		7.0	2.5	2.5	2.0	840								
28	一	白米飯 白米-蒸	蒲燒魚排X1 魚-蒸/冠霖	肉香豆腐煲 豆腐, 豬絞肉-滷	菇香白菜 白菜, 蔬菜-炒	綠色蔬菜	水果	6.9	2.5	2.7	2.0	849								
29	二	胚芽飯 白米, 胚芽-蒸	咖哩雞 清肉丁, 雞胸丁, 馬鈴薯, 蔬菜-炒	豬肉小炒 豬前腿肉, 豆干-炒	拌炒海帶 海帶-炒	綠色蔬菜		7.0	2.5	2.5	2.0	840								
30	三	小米飯 白米, 小米-蒸	甜不辣干鍋雞 清肉丁, 雞胸丁, 甜不辣-炒	豚香鮮蔬 豬前腿肉, 白菜, 蔬菜-炒	啵啵金粒 玉米, 馬鈴薯, 毛豆-炒	綠色蔬菜		7.1	2.5	2.6	2.0	852								
◆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)																				
豬肉			雞肉			生鮮食材			▲調理食品			▲加工食品			其他分析(次/月)					
魚、肉類			其他			魚、肉類			其他			★油炸品			甜湯					
0次			2次			9次			9次			1次			4次			0次		