

## 第一餐盒 專營營養午餐 地址:台北市南港區重陽路 263 巷 8 號 電話:(02)2652-1898 營養師:陳品靜(營養字第 005184 號)



## 114 年 3 月 學 生 營養午餐菜單 弘道國中

日期	週	主食	主菜一	主菜二	副菜一	副菜二	湯品		全穀 根並 類/仮	豆蛋 魚肉 /份	藏 菜/ 份	油 脂/ 份	無量/大卡
3	_	燕麥飯	咖哩雞肉 雞肉、馬鈴薯、蘸菜(炒)	鮑菇炒蛋 ※蛋、杏鮑菇、蔬菜(炒)	鮮蔬豆包 ※豆包、蔬菜(炒)	蔬菜	蔬菜肉絲湯		6. 3	2. 5	2 2	2.7	800 27
4	_	白米飯	泰式打拋豬	★炸香雞堡 X1 ※香雞堡(炸)	什錦翠瓜 鮮瓜、蔬菜(炒)	蔬菜	珍珠醇奶		6	2. 5	2 2	2.9	788 24
5	Ξ	有機白米飯	蜜汁雞排 X1 <sub>雞排(油)</sub>	醬燒肉片 豬肉、蔬菜(煮)	蒜香高麗 <sup>高麗菜、紅蘿蔔(炒)</sup>	有機蔬菜	和風味噌湯		6	2.5	2	2.7	779 24
6	四	白醬雞肉	香滷豬排 X1	★薯條 X5	雙色花椰	有機蔬菜	羅宋湯		6. 5	2. 5	2	2.9	823 25
		我 八 小 7 突也 ※麵、鮮菇、蔬菜、洋蔥、 ※奶粉、雞絞肉	豬排(滷)	※薯條(炸)	花椰菜、蔬菜(炒)		蕃茄、蔬菜、絞肉						
7	五	糙米飯 ***、自*	醋溜小排	鐵板燒雞 雞肉、蔬菜(炒)	敏豆干片	有機蔬菜	米粉湯		6. 5	2. 5	2 5	2.7 8	814 30
10	_	芝麻香飯	★鹽 酥 雞 X3 <sup>雞肉(炸)</sup>	蒸 <b>蛋</b> ※蛋、香鬆(蒸)	肉香芽菜 <sup>豆芽菜、蔬菜、肉絲(炒)</sup>	蔬菜	海芽豆腐湯		6. 3	2. 5	2 5	2.9 8	809 27
11	=	白米飯	招牌煙肉	玉筍炒雞	香滷白菜	蔬菜	燒仙草 仙草、綜合圓		6. 5	2. 5	2 5	2.7 8	814 24
12	Ξ	有機白米飯	歐風烤雞翅 X1	沙茶魚 ※魚肉、※豆腐、蔥(燒)	金茸鮮瓜	有機蔬菜	馬鈴薯排骨湯馬鈴薯、小排		6. 3	2. 5	2 2	2.7 8	800 25
13	四	嘉義雞絲飯	古早味豬排 X1	★酥炸玉米餅 X2	綜合滷味	有機蔬菜	珍菇蔬菜湯	豆漿	6. 5	2. 5	2 5	2.9	823 26
14	五	<sup>雞肉絲、白米</sup> 卷米飯	※豬排(滷) 麻油風味雞	※玉米餅(炸) 肉絲小炒	海帶、※油豆腐、蘿蔔(滷) 蒜香花椰	有機蔬菜	<sup>金針菇、蔬菜</sup> 第一麵線羹		6. 5	2. 5	2	2.7	814 24
17	_	** · 自 * <b>麥片飯</b> <sup>自 * · · · · · · *</sup>	# 株 大	内絲、洋蔥、蔬菜(炒)  茄汁燒豬  豬肉、蔬菜(燒)	<sup>花椰菜、蔬菜(炒)</sup> 鮮蔬粉絲煲  蔬菜、冬粉(炒)	蔬菜	※麵線、竹笥、木耳 蔬菜豆腐湯 蔬菜、※豆腐		6. 3	2. 5	2 5	2.9 8	809 26
18	_	白米飯	咖里豬 馬鈴薯、洋蔥、豬肉、蔬菜(炒)	紅絲炒蛋	冬瓜海带麵輪	蔬菜	山藥雞湯		6. 3	2. 5	2	2.7 8	800 25
19	三	有機白米飯	韓式年糕雞	泡菜豬肉 <sup>白菜、蘸菜、</sup> 豬肉(炒)	韓式拌菜	有機蔬菜	鮮蔬小排湯		6. 3	2. 5	2 2	2.7 8	800 28
20	四	糙米飯 **、白米	★香酥魚片 X1 魚片(炸)	乾燒雞肉 雞丁、※毛豆、馬鈴薯(燒)	豆酥甘藍 高麗菜、蔬菜、※豆酥(炒)	有機蔬菜	九份芋圓湯		6. 5	2. 5	2 5	2.7 8	814 25
21	五	日式 D. I. Y. 味噌拉麵	香烤雞柳 X2	玉米肉末	關東煮	有機蔬菜	柴魚味噌湯		6.5	2. 5	2 5	2.9	823 29
24	—	※麵條、海芽、豆芽	※雞柳(烤)	玉米、紋肉(乾炒) 酸甜醬燒雞	鐵板豆腐	蔬菜	※紫魚、蔬菜、馬鈴薯 芋香西米露		6. 5	2. 5	2	2.7	814 24
25	_	白米飯		雞肉、馬鈴薯、洋蔥(燒) 西式燉肉 豬肉、蔬菜、南瓜(煮)	※豆腐、蔬菜(炒) 鮮瓜針菇 鮮瓜、金針菇、蔬菜(炒)	蔬菜	玉米結頭菜湯		6. 3	2. 5	2 5	2.7 8	800 24
26	三	有機白米飯	三杯雞	生炒鮮魷魚	翠炒高麗菜	有機蔬菜	香菇排骨湯 香菇, 蔬菜、小排		6. 3	2. 5	2	2.7	800 2:
				※ **** **** **** ***** ***** ***** ******	高麗菜、蔬菜(炒) 第一炸醬	有機蔬菜	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		6. 5	2. 5	2	2.9	823 29
27	四	DIY炸醬麵	★韓式糖醋肉		' ' '	-/IC //C							
27 28	四 五	DIY 炸醬麵 ※麵條、蘸菜 芝麻香飯 自米、※芝麻	★霖 式 糖 醋 闪  **********************************	※風目魚輪巻(煮) 番茄炒蛋 ※要、番茄(炒)	数内、洋蔥、※豆干(炒) 乾煸豆段 數豆、絞肉(過油-炒)	有機蔬菜	海帶、養絲 鮮菇蔬菜湯 鮮菇、蔬菜		6	2. 5		2.7	779 2:

大部分的魚都有刺,雖然在加工分切的時候會把大部分的刺拔除,但難免還是會有漏網之"刺",請各位同學吃的時候小心!!◆表示3章1Q生鮮魚履歷豆漿為完整包裝食品,飲用前請檢查包裝是否完整,如發現任何異樣請於備餐更換新品。如欲了解當日菜單內容來源,可上食材登錄平台查詢。

請各位同學先將主食的拉麵中放入碗中 加少許海带芽、豆芽等配料, 再將味噌湯加入拉麵中,

即可完成一碗美味的 DIY 拉麵~

