



第一餐盒

專營營養午餐
電話：(02)2652-1898

地址：台北市南港區重陽路263巷8號
營養師：陳品靜(營養字第005184號)



112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	全蛋/蛋黃/蛋白	豆魚肉/粉	蔬菜/粉	油/粉	糖/大卡	鈣質/每
1	五	麥片飯 白米、麥片	咖哩雞肉 雞肉、馬鈴薯、蔬菜(炒)	★香酥魚 X2 ※魚肉(炸)	木須高麗 木耳、高麗菜、蔬菜(炒)	有機蔬菜	香菇蘿蔔湯 香菇、蘿蔔	6.5	2.5	2	2.5	735	248
4	一	燕麥飯 白米、燕麥	香料雞排 X1 雞排(油)	鮑菇炒蛋 ※蛋、杏鮑菇、蔬菜(炒)	鮮蔬豆包 ※豆包、蔬菜(炒)	蔬菜	番茄蔬菜湯 番茄、蔬菜	6	2.5	2	2.5	700	255
5	二	白米飯	泰式打拋豬 番茄、洋蔥、豬肉(炒)	★麥克雞塊 X3 ※雞塊(炸)	什錦翠瓜 鮮瓜、蔬菜(炒)	蔬菜	蘿蔔雞湯 蘿蔔、雞骨丁	6.5	2.5	2	2.5	723	312
6	三	有機白米飯 白米	BBQ 雞翅 X1 雞翅(油烤)	醬燒肉片 豬肉、蔬菜(煮)	彩蔬玉筍 玉米筍、蔬菜(炒)	有機蔬菜	珍珠醇奶 粉圓、※奶粉	6.3	2.5	2	2.5	721	255
7	四	糙米飯 糙米、白米	紐澳良魚丁 (生鮮) ※魚肉、※豆腐、蔬菜(炒)	乾燒雞肉 雞丁、※毛豆、馬鈴薯(炒)	豆酥甘藍 高麗菜、蔬菜、※豆酥(炒)	有機蔬菜	鮮瓜湯 鮮瓜、蔬菜	6.5	2.5	2	2.5	723	276
8	五	日式 D. I. Y. 味噌拉麵 ※麵條、海芽、豆芽	★卡拉雞柳 X2 ※雞柳(炸)	玉米肉末 玉米、絞肉(乾炒)	關東煮 蔬菜、※甜不辣、※油豆腐(油)	有機蔬菜	柴魚味噌湯 ※柴魚、蔬菜、馬鈴薯	6.5	2.5	2	2.5	735	243
11	一	芝麻香飯 白米、※芝麻	★鹽酥雞 X3 雞肉(炸)	紅絲炒蛋 紅蘿蔔、蔬菜、※蛋(炒)	肉香芽菜 豆芽菜、蔬菜、肉絲(炒)	蔬菜	海芽豆腐湯 海芽、※豆腐	6	2.5	2	2.5	700	266
12	二	白米飯	招牌焢肉 豬肉、筍絲、蔬菜(炒)	玉筍炒雞 雞肉、玉米筍、蔬菜(炒)	蔬菜粉絲煲 蔬菜、冬粉(炒)	蔬菜	冬瓜糖山粉圓 冬瓜糖、山粉圓	6	2.5	2	2.5	700	245
13	三	有機白米飯 白米	歐風烤雞翅 X1 雞翅(烤)	沙茶魚 ※魚肉、※豆腐、蔥(燒)	金茸鮮瓜 金針菇、鮮瓜、蔬菜(炒)	有機蔬菜	馬鈴薯排骨湯 馬鈴薯、小排	6	2.5	2	2.5	700	243
14	四	嘉義雞絲飯 雞肉絲、白米	香滷豬排 X1 ※豬排(油)	★酥炸玉米餅 X2 ※玉米餅(炸)	綜合滷味 海帶、※油豆腐、蘿蔔(油)	有機蔬菜	珍菇蔬菜湯 金針菇、蔬菜	6.5	2.5	2	2.5	735	276
15	五	糙米飯 糙米、白米	麻油風味雞 雞肉、地瓜、薑、※麻油(炒)	匈牙利燉豬 肉片、馬鈴薯、洋蔥、※毛豆(炒)	翠炒高麗 高麗菜、紅蘿蔔(炒)	有機蔬菜	第一麵線羹 ※麵線、竹筍、木耳	6	2.5	2	2.5	688	259
18	一	麥片飯 白米、麥片	★炸無骨雞排 X1 雞肉、蔬菜、※芝麻(燒)	茄汁燒豬 豬肉、蔬菜(燒)	冬瓜海帶麵輪 冬瓜、海帶、※麵輪(炒)	蔬菜	山藥雞湯 山藥、馬鈴薯、雞丁	6	2.5	2	2.5	700	248
19	二	白米飯	咖哩豬 馬鈴薯、洋蔥、豬肉、蔬菜(炒)	玉米炒蛋 ※蛋、玉米、※毛豆(炒)	蒜香高麗 高麗菜、紅蘿蔔(炒)	蔬菜	鮮蔬小排湯 蔬菜、小排	6.3	2.5	2	2.5	721	241
20	三	有機白米飯 白米	韓式年糕雞 雞丁、年糕、蔬菜(炒)	泡菜豬肉 白菜、蔬菜、豬肉(炒)	韓式拌菜 豆芽、海帶芽、蔬菜、※芝麻(拌)	有機蔬菜	黑糖包心圓 包心圓、黑糖	6.3	2.5	2	2.5	721	277
21	四	鮮菇白醬 義大利麵 ※麵、鮮菇、蔬菜、洋蔥	香滷豬排 X1 豬排(油)	★薯條 X5 ※薯條(炸)	雙色花椰 花椰菜、蔬菜(炒)	有機蔬菜	羅宋湯 番茄、洋蔥、蔬菜、絞肉	6.5	2.5	2	2.5	735	240
22	五	糙米飯 糙米、白米	醋溜小排 小排、肉丁、蔬菜(炒)	鐵板燒雞 雞肉、蔬菜(炒)	敏豆干片 敏豆、※豆干片(炒)	有機蔬菜	芹香米粉湯 米粉湯、芹菜	6.5	2.5	2	2.5	735	281
25	一	燕麥飯 白米、燕麥	蒜泥白肉 豬肉、蒜、薑(煮)	生炒鮮魷魚 ※魷魚、蔬菜(炒)	香滷白菜 白菜、蔬菜(油)	蔬菜	地瓜西米露 西谷米、地瓜	6.5	2.5	2	2.5	735	253
26	二	白米飯	香滷翅腿 X2 翅腿(油)	西式燉肉 豬肉、蔬菜、馬鈴薯(煮)	鮮瓜針菇 鮮瓜、金針菇、蔬菜(炒)	蔬菜	和風味噌湯 ※豆腐、蔬菜	6.3	2.5	2	2.5	721	262
27	三	有機白米飯 白米	蜜汁豬排 X1 豬排(油)	三杯雞 雞肉、米血、蔬菜(炒)	翠炒高麗菜 高麗菜、蔬菜(炒)	有機蔬菜	玉米結頭菜湯 玉米、結頭菜	6.3	2.5	2	2.5	721	275
28	四	DIY炸醬麵 ※麵條、蔬菜	★韓式糖醋肉 豬肉、蔬菜(過油-增)	魚輪卷 X1 ※魚目魚輪卷(煮)	第一炸醬 絞肉、洋蔥、※豆干(炒)	有機蔬菜	薑絲海帶湯 海帶、薑絲	6	2.5	1.8	2.5	688	291
29	五	芝麻香飯 白米、※芝麻	黑椒雞肉 雞肉、豆芽、蔬菜(炒)	番茄炒蛋 ※蛋、番茄(炒)	★乾煸豆段 敏豆、絞肉(過油-炒)	有機蔬菜	香菇排骨湯 香菇、蔬菜、小排	6	2.5	2	2.5	700	243

本菜單含有花生、芝麻、堅果、芒果、牛奶、麩質之穀物、大豆、魚類及其製品，不適合過敏體質食用，使用非基因改造豆製品。※表示過敏原 ◆表示獎勵金生鮮魚

主菜種類 (次/月)				主菜食材特性分析 (次/月)				副菜食材分析 (次/月)				其他分析 (次/月)							
豆類	菜類	魚及海產	肉類	生鮮	肉類	雞	肉類	生鮮	食	材	調	理	食	品	油	炸	品	甜	湯
0次	0次	1次	10次	10次	2次	0次	4次	2次	0次	4次	2次	6次	4次						

請各位同學先將主食的拉麵中放入碗中
加少許海帶芽、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~

