



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)

豬肉
產地臺灣



113 年 6 月 學 生 營 養 午 餐 菜 單

內湖國小

日期	週	主食	主菜	副菜一	副菜二	副菜三	湯品	全 營 養 份 量 公 克	營 養 份 量 公 克	營 養 份 量 公 克	熱 量 大 卡	鈣 質 mg
3	一	糙米飯 糙米、白米	和風照燒雞 雞肉、蔬菜(煮)	玉米炒蛋 ※蛋、玉米、蔬菜、※毛豆(炒)	蔬菜粉絲 粉絲、蔬菜(炒)	有機 蔬菜	仙草綜合圓 仙草、Q 圓	5.5	2.5	2	2.8	749 265
4	二	有機白米飯 有機白米	京都子排 豬肉、小排、蔬菜(滷)	炒有機鮑菇雞肉 有機杏鮑菇、蔬菜、雞肉(炒)	豆干高麗 高麗菜、蔬菜、※豆干(炒)	有機 蔬菜	酸菜肉片湯 酸菜、肉片	5	2.5	2	2.8	714 292
5	三	白米飯 白米	★招牌炸雞 X3 雞丁(炸)	春川炒豬肉 年糕、蔬菜、豬肉(炒)	韓風拌菜 豆芽菜、蔬菜、海帶芽(炒)	蔬菜	韓式味噌湯 洋蔥、白蘿蔔、※豆腐	5.3	2.5	2	2.9	739 283
6	四	DIY 瓜仔拌麵 ※麵條、蔬菜	五香翅膀 X2 翅膀(滷)	瓜仔肉 絞肉、※豆干、脆瓜(煮)	鮮瓜雙色 鮮瓜、蔬菜(煮)	有機 蔬菜	蔬菜小排湯 蔬菜、小排	5.5	2.2	2	2.9	731 240
7	五	小米飯 白米、小米	醬燒豬排 X1 豬排(滷)	烤花枝捲 X1 ※花枝捲(烤)	滷白菜 白菜、蔬菜(滷)	蔬菜	玉米蔬菜湯 玉米、蔬菜	5.3	2.5	2	2.9	739 266
10	一	端午節快樂										
11	二	有機白米飯 有機白米	泰式打拋豬 蕃茄、洋蔥、豬肉(炒)	蔬菜雞柳 雞肉、敏豆(燒)	蔬菜豆腐煲 ※豆腐、蔬菜(炒)	有機 蔬菜	香菇雞湯 香菇、蘿蔔、雞丁	5.3	2.5	2	2.8	735 299
12	三	白米飯 白米	栗子香菇燉雞 雞丁、香菇、栗子、蔬菜(煮)	白菜獅子頭 X1 ※獅子頭、白菜(煮)	炒鮮筍 竹筍、蔬菜(炒)	蔬菜	番茄蛋花湯 番茄、※蛋	5.2	2.5	2	2.9	732 240
13	四	白醬鮮菇麵 ※麵、鮮菇、蔬菜、※奶粉	香滷雞翅 X1 雞翅(滷)	★黃金薯球 X4 ※薯球(炸)	玉筍花椰 玉米筍、花椰菜(煮)	有機 蔬菜	南瓜湯 南瓜、馬鈴薯、蔬菜	5.5	2.5	2	3	758 288
14	五	糙米飯 糙米、白米	油腐燉肉 豬肉、油豆腐、蔬菜(煮)	咖哩洋芋雞 雞丁、馬鈴薯、洋蔥、蔬菜(炒)	翠炒高麗 高麗菜、蔬菜(炒)	蔬菜	綠豆麥片 綠豆、※麥片	5.5	2.5	2	2.8	749 302
17	一	燕麥飯 白米、※燕麥	蜜汁燒豬 豬肉、地瓜、蔬菜(燒)	魷魚丸 X2 ※魷魚丸(烤)	玉筍豆段 玉米筍、敏豆(炒)	有機 蔬菜	鮮菇筍湯 鮮菇、竹筍	5.5	2.5	2	2.9	753 240
18	二	有機白米飯 有機白米	◆★香酥魚 X3 (生鮮)※魚丁(炸)	蔥燒豬柳 豬柳、蔬菜、※豆干片(炒)	清炒鮮瓜 鮮瓜、蔬菜(炒)	有機 蔬菜	冬瓜山粉圓 山粉圓、冬瓜糖	5.3	2.5	2	2.8	735 305
19	三	白米飯 白米	日式壽喜燒肉 豬肉、蔬菜(煮)	番茄炒蛋 ※蛋、番茄(炒)	芽菜三絲 豆芽菜、紅蘿蔔、韭菜(炒)	蔬菜	味噌豆腐湯 ※豆腐、蔬菜	5	2.5	2	2.8	714 277
20	四	嘉義雞肉飯 雞肉絲、白米	嫩汁豬排 X1 ※豬排(滷)	綜合滷味 ※油豆腐、蘿蔔、香菇(滷)	波波玉米 玉米、蔬菜(炒)	有機 蔬菜	番茄鮮蔬湯 番茄、蔬菜	5.3	2.5	2	2.9	739 302
21	五	麥片飯 白米、麥片	起司雞肉煲 雞肉、蔬菜、※起司(煮)	鮮蔬炒肉絲 肉絲、蔬菜(煮)	芝麻海帶 海帶、※芝麻(炒)	蔬菜	鮮瓜排骨湯 鮮瓜、排骨	5.3	2.5	2	2.8	735 321
24	一	番茄肉醬麵 ※麵、番茄、蔬菜、絞肉	蘿蔔滷蛋 X1 蛋、蘿蔔(油)	★脆皮薯條 X4 ※薯條(炸)	香菇花椰 香菇、花椰菜(炒)	有機 蔬菜	玉米濃湯 蔬菜、玉米、※蛋	5.5	2.2	2	2.9	731 299
25	二	有機白米飯 有機白米	咖哩豬肉 豬肉、南瓜、蔬菜(煮)	蔬菜雞肉 蔬菜、雞肉(炒)	脆炒高麗 高麗菜、蔬菜(炒)	有機 蔬菜	蔬菜豆腐湯 ※豆腐、蔬菜	5.5	2.5	2	2.8	749 280
26	三	白米飯 白米	糖醋魚 ※魚肉、蔬菜(過油-煮)	洋芋炒蛋 ※蛋、馬鈴薯、蔬菜(炒)	關東煮 ※甜不辣、蔬菜、米血(煮)	蔬菜	竹筍湯 竹筍	5.5	2.5	2	2.8	749 269
27	四	糙米飯 糙米、白米	香滷雞排 X1 雞排(滷)	四喜鮮魷 魷魚、玉米、※毛豆、木耳、蔬菜(炒)	白菜雙色 白菜、蔬菜(炒)	有機 蔬菜	黑糖地瓜圓 黑糖、地瓜、地瓜圓	5.5	2.5	2	2.9	753 245
28	五	三穀飯 白米、三穀米	鮮蔬雞肉煲 雞肉、蔬菜(煮)	鮮瓜豬肉 豬肉、鮮瓜、蔬菜(炒)	芹香干絲 芹菜、※豆干絲、蔬菜(炒)	蔬菜	蔬菜排骨湯 蔬菜、小排	5	2.5	2	2.8	714 287

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 3 章 1Q 溯源水產品

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 及 豆 筋 製 品	魚 及 海 鮮	肉	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	2 次	8 次	8 次	19 次	0 次	4 次	2 次	4 次	4 次	4 次				