



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)



您寶貴意見是我們向上的動力  
第一餐盒官方LINE  
請搜尋@btv8645a



# 112年3月學生營養午餐菜單 新興國中

日期	週	主食	主菜	副菜一	副菜二	副菜三	湯品	鮮奶	水果	全穀類/份	蛋類/份	蔬菜/份	油類/份	熱量/大卡	鈣質/㎎
1	三	有機白米飯 白米	咖哩雞肉 雞肉、馬鈴薯、蔬菜(炒)	★酥炸魚 X2 ※魚肉(炸)	木須高麗 木耳、高麗菜、蔬菜(炒)	有機蔬菜	香菇雞湯 香菇、蘿蔔、雞丁	鮮奶		6.5	2.5	2	2.5	735	242
2	四	糙米飯 糙米、白米	和風燒雞 雞肉、蔬菜(炒)	蕃茄炒蛋 ※蛋、蕃茄(炒)	鮮蔬豆干 木耳、蔬菜、※豆干(炒)	有機蔬菜	綠豆湯 綠豆、※麥片			6.5	2.5	2	2.5	730	301
3	五	番茄肉醬 義大利麵 ※麵、番茄、蔬菜、絞肉	歐風胡椒豬 豬肉、蔬菜(燒)	府城蝦卷 X1 ※蝦卷(烤)	紅絲花椰 紅蘿蔔、花椰菜(炒)	有機蔬菜	南瓜濃湯 洋葱、南瓜、馬鈴薯			6.5	2.5	2	2.5	735	248
6	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	水果		6	2.5	2	2.5	700	255
7	二	白米飯 白米	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			6.5	2.5	2	2.5	723	312
8	三	有機白米飯 白米	歐風烤雞翅 X1 雞翅(烤)	匈牙利燉豬 肉片、馬鈴薯、洋葱、蔬菜(炒)	金茸鮮瓜 金針菇、鮮瓜、蔬菜(炒)	有機蔬菜	蔬菜排骨湯 蔬菜、小排	鮮奶		6.3	2.5	2	2.5	721	255
9	四	嘉義雞絲飯 雞肉絲、白米	蒜味里肌排 X1 ※豬排(油)	★酥炸玉米餅 X1 ※玉米餅(炸)	綜合滷味 海帶、※油豆腐、蘿蔔(油)	有機蔬菜	芹香魚丸湯 蔬菜、※魚丸			6.5	2.5	2	2.5	723	276
10	五	麥片飯 白米、※麥片	麻油雞 雞肉、地瓜、蔬菜(炒)	蔥燒魚塊 X2 ※魚肉、蔥(燒)	翠炒高麗 高麗菜、蔬菜(炒)	有機蔬菜	麵線羹 ※麵線、蔬菜	履歷豆漿		6.5	2.5	2	2.5	735	243
13	一	燕麥飯 白米、※燕麥	香料雞排 X1 雞排(烤)	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	水果		6	2.5	2	2.5	700	266
14	二	白米飯 白米	泰式打拋豬 蕃茄、洋葱、豬肉(炒)	★香雞堡 X1 ※雞堡(炸)	彩蔬玉筍 玉米筍、蔬菜(炒)	蔬菜	鮮瓜小排湯 鮮瓜、小排			6	2.5	2	2.5	700	245
15	三	有機白米飯 白米	醬燒肉片 豬肉、蔬菜(煮)	烤雞肉串 X1 雞肉串(烤)	什錦翠瓜 鮮瓜、蔬菜(炒)	有機蔬菜	雙菇蔬菜湯 鮮菇、蔬菜	鮮奶		6	2.5	2	2.5	700	243
16	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、蔬菜(燒)	豆酥甘藍 高麗菜、蔬菜、豆酥(炒)	有機蔬菜	燒仙草 仙草、綜合圓			6.5	2.5	2	2.5	735	276
17	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			6	2.5	2	2.5	688	259
20	一	麥片飯 白米、麥片	芝香雞肉 雞肉、蔬菜、※芝麻(燒)	茄汁燒豬 豬肉、蔬菜(燒)	冬瓜麵輪 冬瓜、※麵輪、蔬菜(炒)	蔬菜	山藥雞湯 山藥、馬鈴薯、雞丁	水果		6	2.5	2	2.5	700	248
21	二	白米飯 白米	咖哩豬 馬鈴薯、洋葱、豬肉、蔬菜(炒)	玉米炒蛋 ※蛋、玉米、蔬菜(炒)	蒜香高麗 高麗菜、蔬菜(炒)	蔬菜	鮮蔬小排湯 蔬菜、小排			6.3	2.5	2	2.5	721	241
22	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(拌)	有機蔬菜	蔬菜豆腐湯 蔬菜、※豆腐	鮮奶		6.3	2.5	2	2.5	721	277
23	四	鮮菇白醬 義大利麵 ※麵、鮮菇、蔬菜、洋葱	香滷豬排 X1 豬排(油)	★炸地瓜雞肉 X2 地瓜薯條、雞肉(炸)	雙色花椰 花椰菜、蔬菜(炒)	有機蔬菜	羅宋湯 番茄、洋葱、蔬菜			6.5	2.5	2	2.5	735	240
24	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	紅豆麥片 紅豆、※麥片			6.5	2.5	2	2.5	735	281
25	六	三穀飯 白米、三穀米	★脆皮魚排 X1 ※魚排(炸)	紅燒獅子頭 ※獅子頭、蔬菜(煮)	蒜香海帶 海帶、蔬菜(炒)	蔬菜	鮮瓜湯 鮮瓜、蔬菜	水果		6	2.5	2	2.5	700	247
27	一	糙米飯 白米、糙米	梅干扣肉 豬肉、梅干菜、蔬菜(炒)	花枝丸 X2 ※花枝丸(烤)	香滷白菜 白菜、蔬菜、※豆皮(油)	蔬菜	地瓜西米露 西谷米、地瓜	水果		6.5	2.5	2	2.5	735	253
28	二	白米飯 白米	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
29	三	有機白米飯 白米	三杯雞 雞肉、蔬菜(炒)	鐵板豆腐 ※豆腐、蔬菜(炒)	翠炒高麗菜 高麗菜、蔬菜(炒)	有機蔬菜	玉米蔬菜湯 玉米、蔬菜	鮮奶		6.3	2.5	2	2.5	721	275
30	四	DIY炸醬麵 ※麵條、蔬菜	★韓式糖醋肉 豬肉、蔬菜(過油-燻)	釜山魚輪卷 X1 ※虱目魚輪卷(煮)	韓式炸醬 絞肉、洋葱、※豆干(炒)	有機蔬菜	海帶湯 海帶、薑絲			6	2.5	1.8	2.5	688	291
31	五	芝麻香飯 白米、※芝麻	黑椒雞肉 雞肉、豆芽、蔬菜(炒)	蕃茄炒蛋 ※蛋、蕃茄(炒)	翠炒四季 敏豆、蔬菜(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

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	筋及製品	魚	海鮮	肉	豬	肉	雞	肉	生鮮	食	材	調	理	食	品	加	工	其	他	油	炸	品	甜	湯
0次			2次		11次		11次		23次			0次			5次		1次			8次			5次	