

※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

日期	星期	主食	主菜	副菜	蔬菜	湯	2023	2024	2025	2026	2027
2	五	白飯 白米	三杯雞 雞肉,米血-炒	番茄炒蛋 雞蛋,番茄-炒	綠色蔬菜 +菇	蘿蔔排骨湯 蘿蔔,豬肉	6.2	2.5	2.4	2.0	780
5	一	白飯 白米	薯條拚雞排X1 雞排,薯條-炸	金沙豆腐煲 豆腐,雞絞肉-燒	有機蔬菜 +胡蘿蔔	紅豆湯圓 紅豆,湯圓	6.5	2.5	2.5	2.0	865
6	二	咖哩飯特餐 / 醬燒魚排X1(生鮮) / 有機蔬菜+蕃茄 / 日式蔬菜湯 有機白米 洋蔥,胡蘿蔔,馬鈴薯,南瓜 魚排-炸,燒 有機蔬菜 豆皮,蔬菜					6.2	2.5	2.5	2.0	784
7	三	刈包 (花生粉) 刈包	鍋滷無骨肉排X1 豬排-滷	毛豆滑蛋 雞蛋,毛豆-炒	綠色蔬菜 +彩椒	皮蛋瘦肉粥 白米,皮蛋,豬肉	6.5	2.5	2.5	2.0	796
8	四	(白飯)拿波里義大利麵 / 雞翅+蘋果派 / 有機菜+木耳 / 玉米濃湯 白米 麵,蔬菜,豬絞肉 雞翅,蘋果派-炸 有機蔬菜 玉米,馬鈴薯					6.5	2.5	2.5	2.0	865
9	五	小米飯 白米,小米	柚醬燒雞腿X1 雞腿,甜椒,豆段-燒	回鍋肉片 豬肉,回鍋干片-炒	綠色蔬菜 +金菇	冬瓜排骨湯 冬瓜,豬肉	6.9	2.5	2.5	2.0	761
12	一	紅藜飯 白米,紅藜	芝香豬肋X1 豬肉,洋蔥,彩椒-燒	麻油菇菇雞 *有機杏鮑菇 雞肉,蔬菜,菇-燉	有機蔬菜 +木耳	紫菜蛋花湯 紫菜,雞蛋	6.9	2.5	2.4	2.0	766
13	二	海苔片香鬆有機飯 / 手工漢堡排+蒸蛋 / 有機蔬菜+胡蘿蔔 / 柴魚味噌湯 有機白米,海苔香鬆,海苔片X1 豬絞肉,洋蔥 雞蛋 有機蔬菜 豆腐,海帶芽,洋蔥,柴魚					6.9	2.5	2.5	2.0	761
TAP	豆奶(3-6年級)										
14	三	白飯 白米	栗子滷雞腿X1 雞腿,栗子,茼蒿,鵝蛋-滷	打拋豬肉 豬絞肉,蔬菜-炒	綠色蔬菜 +玉米	綠豆豆花 豆花,綠豆	6.2	2.5	2.4	2.0	780
15	四	(白飯)漢堡 / 卡拉雞X1 / 洋蔥蘑菇 / 有機蔬菜+彩椒 / 巧達濃湯 白米,麵包 雞肉-炸 洋蔥,蘑菇-炒 有機蔬菜 馬鈴薯					6.5	2.5	2.5	2.0	865
16	五	白飯 白米	醬燒肉排X1 豬肉-燒	南洋椰漿雞 雞肉,馬鈴薯,蔬菜-炒	綠色蔬菜 +金菇	魷魚圈米粉湯 米粉,豬肉,油蔥,魷魚圈	6.5	2.5	2.5	2.0	796
19	一	芝麻飯 白米,芝麻	鍋滷雞腿X1 雞腿-滷	紅燒燴肉 豬肉片,洋蔥,豆腐-燴	有機蔬菜 +彩椒	珍珠撞奶 珍珠,奶粉	6.5	2.5	2.4	2.0	861
20	二	(有機飯)玉米水餃 / 肉燥豆干滷蛋X1 / 有機菜+木耳 / 玉米濃湯 有機白米 水餃數量：低年級X6 中年級X8 高年級X10 水餃 滷蛋,豆干,豬絞肉 有機蔬菜 玉米,洋蔥,胡蘿蔔,馬鈴薯,雞絞肉					6.5	2.5	2.5	2.0	865
21	三	古早味肉燥飯 白米,豬絞肉	BBQ雞排X1 雞排-烤	玉米蒸蛋 雞蛋,玉米-蒸	綠色蔬菜 +胡蘿蔔,金菇	豬肉羅宋湯 番茄,馬鈴薯,紅蘿蔔,洋蔥,高麗菜,豬肉	6.1	2.5	2.5	2.0	777
22	四	DIY拉麵 / 黃金豬排X1 / 銀絲卷X1 / 有機蔬菜+蕃茄 / 日式味噌湯 麵 豬排-炸 銀絲卷-蒸 有機蔬菜 豆腐,洋蔥,柴魚,味噌					6.5	2.5	2.5	2.0	865
23	五	結 ~ 業 ~ 式 ~ 不 ~ 供 ~ 餐									
2月											
23	一	白飯 白米	卡非醬咖哩雞 雞肉,胡蘿蔔,馬鈴薯-炒	干炒肉絲 豆干,豬肉-炒	有機蔬菜 +有機菇	海芽豆腐湯 海芽,豆腐	6.2	2.5	2.4	2.0	780
24	二	(有機白飯)微青醬筆管麵 / 轟炸雞排X1 / 有機菜+木耳 / 拿波里蕃茄濃湯 有機白米 麵,洋蔥,菇,玉米,豬絞肉 雞排-炸 有機蔬菜 蕃茄,洋蔥,蔬菜					6.5	2.5	2.4	2.0	787
25	三	芝麻飯 白米,芝麻	蒲燒魚X1 魚-蒸	三杯雞 雞肉,米血糕-炒	綠色蔬菜 +彩椒,金菇	佛跳牆 豬肉,鵝蛋,筍,大白菜,菇	6.2	2.5	2.5	2.0	784
26	四	大雞腿油飯+滷蛋X1 / 地瓜薯條 / 有機菜+胡蘿蔔 / 蔬香丸子湯 糯米 雞腿,雞蛋-滷 地瓜薯條-烤 有機蔬菜 蔬菜,丸子					6.5	2.5	2.5	2.0	865

◆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。