



鉅登團膳 111年11月懷生國小

地址：台北市南港路三段80巷32號2樓

HACCP第102號優良廠商 99年度通過台北市盒餐工廠評鑑

服務電話：(02)2785-2196

傳真電話：(02)2785-4259

☆本公司使用之黃豆製品及玉米，皆為非基改，請安心食用☆

營養師：陳品潔(營養字第006811號)

日	星期	主食	主菜	副菜	副菜	青菜	湯品	附品	全日	週	月	年		
11/1	二	燕麥有機飯 有機米、燕麥(蒸)	蔥酥雞丁 油蔥酥、雞肉(炒)	泰式打拋肉 九層塔、絞肉、番茄(煮)	香菇白菜 大白菜、乾香菇絲(炒)	有機 蔬菜(燙)	鮮瓜排骨湯 鮮瓜、排骨(煮)	水果	4.7	2.3	2.0	2.9	1	799
11/2	三	糙米飯 糙米、白米(蒸)	※三杯鮮魚 九層塔、魚肉(燒)	※玉米滑蛋 玉米、蛋(炒)	雙色花椰 胡蘿蔔、花椰(炒)	時蔬 蔬菜(燙)	麻油雞湯 雞肉(煮)		4.8	2.3	2.0	2.4	0	667
11/3	四	白米飯 白米(蒸)	咖哩燉肉 豬肉(煮)	※花枝丸 花枝丸(烤)	彩繪高麗 木耳、胡蘿蔔、高麗菜(炒)	有機 蔬菜(燙)	※豆腐蛋花湯 非基改豆腐、雞蛋(煮)		4.5	2.3	2.0	2.9	0	665
11/4	五	家常炒麵 紅蘿蔔、麵條、絞肉(炒)	香烤雞排 雞排(烤)	★地瓜薯條 地瓜薯條(炸)	麵輪鮮瓜 鮮瓜、麵輪(煮)	時蔬 蔬菜(燙)	洋芋濃湯 洋芋、胡蘿蔔(煮)		4.6	2.2	2.0	2.6	0	651
11/7	一	白米飯 白米(蒸)	味噌燉肉 豬肉(燉)	紅藜南瓜炒蛋 紅藜麥、南瓜、雞蛋(炒)	木耳長豆 木耳絲、長豆(炒)	有機 蔬菜(燙)	竹筍雞湯 竹筍、雞肉(煮)		4.6	2.4	2.0	2.9	0	642
11/8	二	總匯蛋炒飯 絞肉、蛋、有機米(炒)	※蜜汁魚排 無刺魚排(燴)	香烤餡餅 豬肉餅(烤)	翠炒高麗 高麗(炒)	有機 蔬菜(燙)	冬瓜山粉圓 冬瓜糖、山粉圓(煮)	水果	4.5	2.3	2.0	2.5	1	770
11/9	三	麥片飯 麥片、白米(蒸)	※雞肉親子丼 雞肉、蛋(煮)	螞蟻上樹 冬粉、絞肉(炒)	芹炒海帶 芹菜、海帶(炒)	時蔬 蔬菜(燙)	※大滷湯 非基改豆腐(煮)		4.6	2.3	2.0	2.5	0	672
11/10	四	海苔香鬆飯 海苔香鬆、白米	京醬豬柳 豬肉(燴)	※五香油腐 油豆腐(燙)	胡蘿鮮瓜 胡蘿蔔、鮮瓜(煮)	有機 蔬菜(燙)	※海芽蛋花湯 海帶芽、雞蛋(煮)		4.7	2.3	2.0	3.3	0	702
11/11	五	胚芽飯 胚芽、白米(蒸)	豆豉燒雞 雞肉、豆豉(燒)	義式燉洋芋 義大利香料、番茄、洋芋(燉)	※肉燥豆 絞肉、豆芽(炒)	時蔬 蔬菜(燙)	肉骨茶 雞骨、排骨、肉骨茶包(煮)		4.7	2.3	2.0	2.5	0	664
11/14	一	糙米飯 糙米、白米(炒)	★鹹酥雞 雞肉(炸)	玉米肉茸 豬肉、玉米(煮)	芝麻花椰 芝麻、花椰(炒)	有機 蔬菜(燙)	紅棗排骨湯 紅棗、排骨(煮)		4.8	2.2	2.0	2.5	0	664
11/15	二	有機米飯 白米(蒸)	壽喜燒肉 豬肉(燒)	※番茄滑蛋 番茄、雞蛋(炒)	※腐皮鮮瓜 非基改豆皮、鮮瓜(煮)	有機 蔬菜(燙)	香菇雞湯 香菇絲、雞肉(煮)	水果	4.5	2.2	2.0	2.6	1	767
11/16	三	白米飯 白米(蒸)	※鮮魚豆腐煲 魚肉、非基改豆腐(燒)	海帶炒肉 肉絲、海帶、紅甜椒(炒)	豆瓣筍乾 筍干(油)	時蔬 蔬菜(燙)	榨菜排骨湯 榨菜、排骨(煮)		4.5	2.3	2.0	2.5	0	650
11/17	四	青醬義大利麵 青醬、麵條、玉米、絞肉(燴)	炙烤雞腿 雞腿(烤)	鮮肉包 肉包(蒸)	脆炒高麗 高麗(炒)	有機 蔬菜(燙)	※南瓜濃湯 南瓜、雞蛋(煮)	補助 豆漿	4.6	2.3	2.0	2.6	0	677
11/18	五	燕麥飯 燕麥、白米(蒸)	芝麻蜜咕咾肉 白芝麻、豬肉(燴)	花瓜仔肉 花瓜、絞肉(煮)	※蛋酥白菜 雞蛋、大白菜(炒)	時蔬 蔬菜(燙)	玉米雞湯 玉米、雞肉(煮)		4.5	2.6	2.0	2.8	0	691
11/21	一	白米飯 白米(蒸)	沙茶肉片 豬肉(炒)	※胡蘿炒蛋 胡蘿蔔、雞蛋(炒)	柴魚蘿蔔 柴魚、白蘿蔔(煮)	有機 蔬菜(燙)	※味噌豆腐湯 豆腐(煮)		4.7	2.0	2.0	2.2	0	628
11/22	二	薏仁有機飯 薏仁、有機米(煮)	★※ 椒鹽魚球 魚肉(炸)	咖哩粉絲 冬粉、絞肉(炒)	雙色高麗 胡蘿蔔、高麗菜(炒)	有機 蔬菜(燙)	鮮瓜排骨湯 鮮瓜、排骨(煮)	水果	4.5	2.6	2.0	2.9	1	793
11/23	三	糙米飯 糙米、白米(蒸)	醬爆雞丁 雞肉(炒)	※塔香嫩腐 油豆腐、九層塔(燴)	芝麻長豆 芝麻、長豆(炒)	時蔬 蔬菜(燙)	麵線羹 麵線(煮)		4.8	2.3	2.0	3.0	0	709
11/24	四	蝦皮蛋炒飯 蝦皮、絞肉、蛋、白米(炒)	蠔油豬排 豬排(油)	福州丸 福州丸(煮)	香菇麵輪 香菇、麵輪(油)	有機 蔬菜(燙)	枸杞雞湯 枸杞、雞肉(煮)		4.7	2.3	2.0	2.5	0	664
11/25	五	白米飯 白米(蒸)	麻油雞 雞肉(燒)	※小魚豆干 小魚干、豆干(炒)	木耳鮮瓜 木耳、鮮瓜(煮)	時蔬 蔬菜(燙)	綠豆麥片湯 綠豆、麥片(煮)		4.5	2.2	2.0	2.5	0	643
11/28	一	胚芽飯 胚芽、白米(蒸)	沙嗲豬柳 豬肉(燒)	洋芋肉茸 洋芋、胡蘿蔔、絞肉(煮)	蔥酥大白 大白菜、蔥酥(炒)	有機 蔬菜(燙)	※紫菜雞湯 紫菜、雞肉(煮)		4.5	2.3	2.0	2.4	0	670
11/29	二	有機米飯 有機米(蒸)	豆瓣雞丁 雞丁(燴)	※起司玉米 起司粉、玉米、雞蛋(炒)	香炒花椰 花椰菜、紅蘿蔔(炒)	有機 蔬菜(燙)	竹筍排骨湯 竹筍、排骨(煮)	水果	4.3	2.0	2.0	2.5	1	734
11/30	三	糙米飯 糙米、白米(蒸)	薑汁燒肉 豬肉(燒)	※肉燥干丁 非基改豆干、絞肉(炒)	蒜味高麗 高麗(炒)	時蔬 蔬菜(燙)	※番茄蛋花湯 番茄、蛋花(煮)		4.5	2.3	2.0	2.4	0	655

※本菜單內容含有海鮮、堅果、奶製品、蛋製品、豆製品、芝麻等食材，有過敏體質者，敬請小心食用！

如季節、天候因素及市場供需造成菜色調整，敬請見諒！★為油炸品

本公司全面使用國產食材 豬肉原產地：台灣 本菜單未供應輻射食材及食品

主菜種類及供應頻率(次/月)

主菜食材供應頻率(次/月)

其它食材供應頻率(次/月)

豆類及豆製品	魚肉及海鮮	豬肉	雞肉	生鮮食材/調理食品	副菜加工食品				
					豆麵類	魚肉蛋類	其他	油炸品	甜湯
0	4	9	9	22/0	9	14	6	3	2

111年11月份各年級供餐日數

年級	天數	單價	金額	年級	天數	單價	金額
一年級	4	55	220	四年	13	55	715
二年級	4	55	220	五年	17	55	935
三年級	13	55	715	六年	17	55	935

111年11月份(月訂)營養午餐訂購回條(導師存查)

111年11月份(月訂)營養午餐訂購回條(學生存查)

年 班 號 姓名： 共 天

年 班 號 姓名：

家長建議事項：

家長建議事項：

衛生

教師兼衛生組長 李真儀

主任

教師兼代理學務主任 溫筑嵐

校長

教師兼教務主任 林素文