



鉅登團膳 113年5月份菜單 懷生國小

地址：台北市南港路三段80巷32號2樓

全面使用非基改食材：如：豆製品、玉米

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

營養師：李錦榮(營養字第006182號)

日	星期	主食	主菜	副菜	副菜	副菜	湯品	附品	全穀	豆	蛋	油	糖	鹽	其他
5/1	三	白米飯 <small>白米(蒸)</small>	蠔油雞丁 <small>雞肉(燒)</small>	※海鮮卷 <small>海鮮卷(炸)</small>	芝麻長豆 <small>芝麻、長豆(煮)</small>	時蔬 <small>蔬菜(炒)</small>	榨菜排骨湯 <small>榨菜、排骨(煮)</small>		6.3	2.9	2.0	2.7	0	0	830
5/2	四	白米飯 <small>白米(蒸)</small>	★香酥魚球 <small>魚丁(炸)</small>	※家常豆腐 <small>非基改豆腐、雞肉(煮)</small>	麵筋白菜 <small>麵筋、大白菜(炒)</small>	有機 <small>蔬菜(炒)</small>	枸杞雞湯 <small>枸杞、雞肉(煮)</small>		6.5	2.6	2.0	2.7	0	0	822
5/3	五	燕麥飯 <small>燕麥、白米(蒸)</small>	蜜汁肉排 <small>豬排(燒)</small>	瓜仔肉 <small>花瓜、絞肉(炒)</small>	脆炒高麗 <small>高麗菜(炒)</small>	時蔬 <small>蔬菜(炒)</small>	※海芽蛋花湯 <small>海芽、雞蛋(煮)</small>		6.5	2.6	2.0	3.0	0	0	835
5/6	一	白飯 <small>白米(蒸)</small>	三杯豬柳 <small>豬肉(燒)</small>	鍋燒粉絲 <small>絞肉、冬粉(炒)</small>	香菇鮮瓜 <small>香菇、鮮瓜(炒)</small>	有機 <small>蔬菜(炒)</small>	竹筍雞湯 <small>筍、雞肉(煮)</small>		6.4	2.6	2.0	2.5	0	0	806
5/7	二	糙米有機飯 <small>糙米、白米(蒸)</small>	醬爆雞丁 <small>雞肉(炒)</small>	※番茄滑蛋 <small>番茄、雞蛋(炒)</small>	※柴魚蘿蔔 <small>柴魚、蘿蔔(煮)</small>	有機 <small>蔬菜(炒)</small>	綠豆薏仁湯 <small>綠豆、薏仁(煮)</small>	水果	6.3	2.7	2.0	3.0	1	0	889
5/8	三	白米飯 <small>白米(蒸)</small>	壽喜燒肉 <small>豬肉(燒)</small>	※福州丸 <small>福州丸(煮)</small>	紅蘿海帶 <small>胡蘿蔔、海帶(炒)</small>	時蔬 <small>蔬菜(炒)</small>	※味噌湯 <small>非基改豆腐(煮)</small>		6.5	2.5	2.0	2.6	0	0	810
5/9	四	DIY烏龍麵 <small>麵條(煮)</small>	紅燒雞腿 <small>雞腿(燒)</small>	奶香肉燥 <small>玉米、自製白醬、絞肉(煮)</small>	脆炒花椰 <small>花椰(炒)</small>	有機 <small>蔬菜(炒)</small>	鮮瓜排骨湯 <small>鮮瓜、排骨(煮)</small>		6.5	2.8	2.0	2.6	0	0	832
5/10	五	胚芽飯 <small>胚芽、白米(蒸)</small>	鳳梨豬肉 <small>鳳梨、豬肉(燒)</small>	※五香方干 <small>非基改豆干(油)</small>	木耳白菜 <small>木耳、大白菜(炒)</small>	時蔬 <small>蔬菜(炒)</small>	香菇雞湯 <small>香菇、雞肉(煮)</small>		6.3	2.7	2.0	2.9	0	0	824
5/13	一	白米飯 <small>白米(蒸)</small>	滷香雞丁 <small>雞肉(油)</small>	肉燥洋芋 <small>絞肉、洋芋(煮)</small>	脆炒高麗 <small>紅蘿蔔、高麗菜(炒)</small>	有機 <small>蔬菜(炒)</small>	蘿蔔排骨湯 <small>排骨、白蘿蔔(煮)</small>		6.2	2.7	2.0	3.0	0	0	822
5/14	二	有機飯 <small>有機米(蒸)</small>	京醬肉片 <small>豬肉(燒)</small>	※照燒油腐 <small>非基改油豆腐(燒)</small>	香菇花椰 <small>香菇、花椰(炒)</small>	有機 <small>蔬菜(炒)</small>	※冬菜蛋花湯 <small>冬菜、雞蛋(煮)</small>	水果 補助 豆漿	6.5	3.0	2.0	2.8	1	0	916
5/15	三	紫米飯 <small>紫米、白米(蒸)</small>	★※黃金魚排 <small>魚排(炸)</small>	※胡蘿炒蛋 <small>胡蘿蔔、雞蛋(炒)</small>	蔥酥白菜 <small>油蔥酥、大白菜(炒)</small>	時蔬 <small>蔬菜(炒)</small>	玉米雞湯 <small>玉米粒、雞肉(煮)</small>		6.6	3.0	2.0	2.7	0	0	859
5/16	四	總匯炒飯 <small>蔬菜、絞肉、白米(炒)</small>	紅燒肉排 <small>肉排(燒)</small>	※烤蝦卷 <small>蝦捲(烤)</small>	清燉鮮瓜 <small>鮮瓜(煮)</small>	有機 <small>蔬菜(炒)</small>	※大滷湯 <small>木耳、非基改豆腐(煮)</small>		6.5	2.8	2.0	2.5	0	0	828
5/17	五	白米飯 <small>白米(蒸)</small>	豉汁雞丁 <small>雞肉(燒)</small>	泰式打拋肉 <small>番茄、九層塔、絞肉(煮)</small>	胡蘿豆芽 <small>胡蘿蔔、綠豆芽(炒)</small>	時蔬 <small>蔬菜(炒)</small>	山粉圓甜湯 <small>山粉圓(煮)</small>		6.4	2.8	2.0	2.7	0	0	830
5/20	一	小米飯 <small>小米、白米(蒸)</small>	腰果蜜雞 <small>雞肉(燒)</small>	※芝麻腐皮 <small>芝麻、非基改腐皮(煮)</small>	鍋燒白菜 <small>大白菜(燒)</small>	有機 <small>蔬菜(炒)</small>	竹筍排骨湯 <small>竹筍、排骨(煮)</small>		6.5	3.0	2.0	3.0	0	0	865
5/21	二	有機飯 <small>有機米(蒸)</small>	塔香魚球 <small>九層塔、魚肉(過油)</small>	※洋蔥炒蛋 <small>洋蔥、雞蛋(炒)</small>	紅蘿海帶 <small>胡蘿蔔、海帶(炒)</small>	有機 <small>蔬菜(炒)</small>	※味噌湯 <small>非基改豆腐(煮)</small>	水果	6.6	2.7	2.0	3.0	1	0	910
5/22	三	白米飯 <small>白米(蒸)</small>	梅汁肉片 <small>豬肉(燒)</small>	※香菇豆干 <small>香菇、非基改豆干(炒)</small>	脆炒高麗 <small>高麗菜(炒)</small>	時蔬 <small>蔬菜(炒)</small>	鮮瓜雞湯 <small>鮮瓜、雞肉(煮)</small>		6.5	2.8	2.0	2.7	0	0	837
5/23	四	DIY烏龍麵 <small>烏龍麵(炒)</small>	★脆皮雞排 <small>雞排(炸)</small>	番茄玉米肉燥 <small>絞肉、玉米、胡蘿蔔(煮)</small>	木耳花椰 <small>木耳、花椰(炒)</small>	有機 <small>蔬菜(炒)</small>	海芽排骨湯 <small>海芽、排骨(煮)</small>		6.5	3.0	2.0	3.0	0	0	865
5/24	五	白米飯 <small>白米(蒸)</small>	醬燒咕咾肉 <small>豬肉(燒)</small>	※海鮮卷 <small>海鮮卷(炸)</small>	豆瓣麵輪 <small>胡蘿蔔、麵輪(炒)</small>	時蔬 <small>蔬菜(炒)</small>	冬菜雞湯 <small>冬菜、雞肉(煮)</small>		6.3	2.8	2.0	2.8	0	0	827
5/27	一	白米飯 <small>白米(蒸)</small>	五香雞腿 <small>雞腿(油)</small>	螞蟻上樹 <small>冬粉、絞肉(煮)</small>	燴鮮瓜 <small>鮮瓜(煮)</small>	有機 <small>蔬菜(炒)</small>	※豆腐蛋花湯 <small>非基改豆腐、雞蛋(煮)</small>		6.5	2.8	2.0	2.7	0	0	837
5/28	二	紅藜有機飯 <small>有機米、紅藜(蒸)</small>	京醬豬柳 <small>豬肉(燒)</small>	※玉米干丁 <small>玉米粒、非基改豆干(煮)</small>	脆炒高麗 <small>高麗菜(炒)</small>	有機 <small>蔬菜(炒)</small>	香菇雞湯 <small>香菇、雞肉(煮)</small>	水果	6.6	3.0	2.0	2.7	1	0	919
5/29	三	白米飯 <small>白米(蒸)</small>	檸香雞丁 <small>雞肉(燒)</small>	※福州丸 <small>福州丸(煮)</small>	胡蘿長豆 <small>胡蘿蔔、長豆(炒)</small>	時蔬 <small>蔬菜(炒)</small>	枸杞排骨湯 <small>枸杞、排骨(煮)</small>		6.6	3.0	2.0	2.7	0	0	859
5/30	四	海苔香鬆飯 <small>海苔香鬆、白米(炒)</small>	醬燒肉排 <small>肉排(燒)</small>	※洋芋炒蛋 <small>洋芋、雞蛋(炒)</small>	塔香蘿蔔 <small>九層塔、蘿蔔(煮)</small>	有機 <small>蔬菜(炒)</small>	竹筍雞湯 <small>竹筍、雞肉(煮)</small>		6.6	3.0	2.0	2.7	0	0	859
5/31	五	白米飯 <small>白米(蒸)</small>	豆瓣雞肉 <small>雞肉(燒)</small>	※蜜汁油腐 <small>非基改油豆腐(燒)</small>	麵筋白菜 <small>麵筋、大白菜(煮)</small>	時蔬 <small>蔬菜(炒)</small>	玉米濃湯 <small>玉米粒、胡蘿蔔(煮)</small>		6.5	2.9	2.0	2.7	0	0	844

※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	新鮮食材/調理食品	副菜加工食品			油炸品	甜湯
					豆麵類	魚肉蛋類	其他		
0次	3次	10次	10次	23次/0次	10次	9次	2次	3次	2次

113年05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	四年級	14	55	770
二年級	4	55	220	五年級	18	55	990
三年級	14	55	770	六年級	18	55	990

113年05月份(月訂)營養午餐訂購回條(導師存查)

113年05月份(月訂)營養午餐訂購回條(學生存查)

年 班 號 姓名： 共 天 元

年 班 號 姓名： 共 天 元

家長建議事項：

家長建議事項：