鉅登團膳 113年8.9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:李錦榮(營養字第006182號)

日	星期	主食	主菜	副菜	副菜	青菜	湯品	附品	全穀根莖類	豆魚肉蛋類	蔬菜類	油脂堅果類	水果	熱量
8/30	五	白飯 白米	醬爆雞丁 雞肉(炒)	※玉米豆腐 豆腐.玉米粒(煮)	香滷海帶 海帶(滷)	時蔬	榨菜排骨湯 榨菜.排骨(煮)		5.3	2.6	2.0	2.6	0.0	733
113年09月份														
9/2	一	麥片飯 麥片.白米	壽喜燒肉 豬肉(燒)	泰式打拋肉 茄汁.九層塔.絞肉(煮)	木耳白菜 木耳絲.大白菜(炒)	有機 蔬菜(燙)	鮮瓜雞湯 鮮瓜.雞肉(煮)		5.5	2.5	2.0	2.5	0.0	735
9/3	二	有機米飯 白米(蒸)	※醬燒鮮魚 魚肉(燒)	※洋蔥炒蛋 洋蔥.雞蛋(炒)	枸杞長豆 枸杞.長豆(炒)	有機 蔬菜(燙)	綠豆甜湯 綠豆.洋薏仁(煮)	水果	5.3	2.8	2.0	2.9	1.0	822
9/4	三	糙米飯 糙米.白米(蒸)	京醬豬柳 豬肉(炒)	※魷魚丸 魷魚丸(烤)	香炒花椰 花椰(炒)	時蔬 蔬菜(燙)	※大滷湯 豆腐.木耳(煮)		5.5	2.6	2.0	2.6	0.0	747
9/5	四	白米飯 白米(蒸)	蠔油雞丁 雞肉(燴)	玉米肉茸 玉米粒.絞肉(煮)	脆炒高麗 高麗菜(炒)	有機 蔬菜(燙)	蘿蔔排骨湯 蘿蔔.排骨(煮)		5.1	2.7	2.0	2.5	0.0	722
9/6	五	香菇肉燥飯 白米.香菇絲.絞肉(燴)	蒜味肉排 豬排(燒)	※五香豆干 豆干(滷)	鍋煮鮮瓜 瓜.胡蘿蔔(煮)	時蔬 蔬菜(燙)	※鮮蔬蛋花湯 蔬菜.雞蛋(煮)		5.3	2.8	2.0	2.5	0.0	744
9/9	一	白米飯 白米(蒸)	鳳梨肉片 豬肉.鳳梨(燒)	榨菜粉絲 冬粉.榨菜(炒)	※柴魚蘿蔔 柴魚.白蘿蔔(煮)	有機 蔬菜(燙)	竹筍雞湯 竹筍.雞肉(煮)		5.4	2.5	2.0	2.6	0.0	733
9/10	二	胚芽有機飯 胚芽.有機米(蒸)	咖哩雞 雞肉(煮)	※洋芋炒蛋 洋芋.雞蛋(炒)	麵筋白菜 麵筋.大白菜(滷)	有機 蔬菜(燙)	※味噌湯 豆腐(煮)	豆漿 水果	5.2	2.6	2.0	2.3	1.0	773
9/11	三	白米飯 白米(蒸)	蜜汁豬排 豬排(燒)	瓜仔肉 花瓜.絞肉(燒)	香菇高麗 乾香菇絲.高麗菜(炒)	時蔬 蔬菜(燙)	紅棗雞湯 紅棗.雞肉(煮)		5.3	2.5	2.0	0.0	0.0	609
9/12	四	紅藜飯 紅藜.白米(蒸)	★※香酥魚球 魚肉(炸)	※福州丸 福州丸(煮)	胡蘿豆芽 胡蘿蔔.豆芽(煮)	有機 蔬菜(燙)	※海芽蛋花湯 海帶芽.雞蛋(煮)		5.3	2.6	2.0	3.2	0.0	760
9/13	五	DIY拌麵條 麵條(煮)	五香雞腿 雞腿(滷)	※酢醬干丁 豆干丁.絞肉(煮)	雙色花椰 白花椰.青花椰(炒)	時蔬 蔬菜(燙)	銀耳甜湯 白木耳.枸杞(煮)		5.4	2.6	2.0	2.5	0.0	736
9/16	一	燕麥飯 白米.燕麥(蒸)	豆瓣雞丁 雞肉(炒)	烤蝦捲 蝦卷(烤)	※芝麻長豆 芝麻.長豆(炒)	有機 蔬菜(燙)	蔬菜排骨湯 蔬菜.排骨(煮)		5.3	2.6	2.0	2.6	0.0	733
9/17	二	中秋節愉快												
9/18	三	小米飯 小米.白米(蒸)	蒜香豬排 豬排(燒)	※家常豆腐 非基改豆腐(燒)	香滷海帶 海帶(滷)	時蔬 蔬菜(燙)	香菇雞湯 香菇絲.雞肉(煮)		5.5	2.6	2.0	2.6	0.0	747
9/19	四	白米飯 白米(蒸)	芝麻雞丁 雞肉.芝麻(煮)	義式洋芋 西式香料.洋芋.絞肉(煮)	木耳白菜 大白菜.木耳(炒)	有機 蔬菜(燙)	玉米排骨湯 玉米.排骨(煮)		5.8	2.5	2.0	3.0	0.0	779
9/20	五	總匯蛋炒飯 胡蘿蔔.雞蛋.白米.絞肉(炒)	※梅醬魚排 魚排 過油(燴)	※醬燒豆干 豆乾(燒)	燴鮮瓜 蔬菜.鮮瓜(炒)	時蔬 蔬菜(燙)	山粉圓甜湯 山粉圓(煮)		5.2	2.8	2.0	2.5	0.0	737
9/23	一	白米飯 白米(蒸)	檸香豬柳 豬肉.(燒)	※香鬆炒蛋 海苔香鬆.雞蛋(炒)	鍋炒高麗 高麗菜(炒)	有機 蔬菜(燙)	※榨菜雞湯 榨菜.雞肉(煮)		5.3	2.5	2.4	2.2	0.0	718
9/24	二	糙米有機飯 糙米.有機米(蒸)	三杯雞 雞肉(煮)	★地瓜薯條 地瓜切條(炸)	※柴魚鮮瓜 柴魚.瓜(煮)	有機 蔬菜(燙)	竹筍排骨湯 竹筍.排骨(煮)	水果	5.9	2.5	2.4	3.3	1.0	869
9/25	三	白米飯 白米(蒸)	橙醬咕咾肉 豬肉(燴)	螞蟻上樹 冬粉.絞肉(煮)	枸杞花椰 枸杞.花椰(炒)	時蔬 蔬菜(燙)	蘿蔔雞湯 蘿蔔.雞肉(煮)		5.8	2.5	2.4	3.0	0.0	789
9/26	四	紫米飯 紫米.白米(蒸)	薑汁雞丁 雞肉(燴)	※滷蘭花干 蘭花干(滷)	蔥酥豆芽 油蔥酥.綠豆芽(炒)	有機 蔬菜(燙)	海芽排骨湯 海帶芽.排骨(煮)		5.3	2.5	2.4	2.2	0.0	718
9/27	五	DIY烏龍麵 烏龍麵(燴)	鍋燒豬排 豬排(燒)	咖哩肉燥 玉米.絞肉(煮)	鍋燒白菜 大白菜(炒)	時蔬 蔬菜(燙)	※大滷湯 非基改豆腐(煮)		5.6	2.5	2.4	3.2	0.0	784
9/30	一	白米飯 白米(蒸)	蒜味雞丁 雞肉(燒)	※照燒油腐 油豆腐(煮)	※蝦皮高麗 蝦皮.高麗菜(煮)	有機 蔬菜(燙)	枸杞排骨湯 枸杞.排骨(煮)		5.3	2.5	2.4	2.5	0.0	731

※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　提供一次認證豆漿

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)				
				副菜加工食品			油炸品	甜湯
豆類及豆製品	魚肉及海鮮	豬肉	雞肉	生鮮食材/調理食品	豆麵類	魚肉蛋類	其他		
0次	3次	9次	9次	21次/0次	9次	6次	0次	2次	3次

113年08.09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	3	65	195	四年級	12	65	780
二年級	3	65	195	五年級	17	65	1105
三年級	12	65	780	六年級	17	65	1105

113年08.09月份(月訂)營養午餐訂購回條(導師存查)

年　班　號 姓名：　共　天　元

家長建議事項：

113年08.09月份(月訂)營養午餐訂購回條(學生存查)

年　班　號 姓名：　共　天　元

家長建議事項：