



鉅登團膳 114年01月份懷生國小 (修正版)

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

營養師：李錦榮 (營養字第006182號)

日	星期	主食	主菜	副菜1	副菜2	蔬菜	湯品	附品	全穀 類	豆魚 肉蛋 類	蔬菜 類	油脂 類	堅果 類	熱 量
1/1	三	元旦日												
1/2	四	紫米飯 <small>紫米, 白米(蒸)</small>	京醬豬排 <small>豬排(燒)</small>	玉米肉燥 <small>玉米粒, 絞肉, 胡蘿蔔(煮)</small>	香菇白菜 <small>香菇絲, 大白菜(炒)</small>	有機 蔬菜(炒)	※味噌湯 <small>豆腐(煮)</small>		5.3	2.6	2.0	2.6		733
1/3	五	白米飯 <small>白米(蒸)</small>	★鹹酥雞 <small>雞肉(炸)</small>	※木耳炒蛋 <small>木耳, 蛋液(炒)</small>	腐皮鮮瓜 <small>豆腐皮, 鮮瓜(煮)</small>	時蔬 蔬菜(炒)	紅棗排骨湯 <small>紅棗, 排骨(煮)</small>		5.5	2.6	2.0	3.2		774
1/6	一	白米飯 <small>白米(蒸)</small>	壽喜燒肉 <small>豬肉(燒)</small>	※福州丸 <small>福州丸X1(煮)</small>	枸杞花椰 <small>枸杞, 花椰(炒)</small>	有機 蔬菜(炒)	竹筍雞湯 <small>竹筍, 雞肉(煮)</small>		5.1	2.7	2.0	2.5		722
1/7	二	胚芽 有機飯 <small>胚芽米, 白米(蒸)</small>	※三杯魚肉 <small>魚肉(煮)</small>	※胡蘿炒蛋 <small>胡蘿蔔, 蛋液(炒)</small>	脆炒高麗 <small>高麗, 紅蘿蔔(炒)</small>	有機 蔬菜(炒)	綠豆薏仁湯 <small>綠豆, 洋薏仁(煮)</small>		5.3	2.6	2.0	2.6		733
1/8	三	白米飯 <small>白米(蒸)</small>	蠔油雞排 <small>雞排(燴)</small>	※鳳梨豆干 <small>鳳梨, 豆干(炒)</small>	木耳鮮瓜 <small>木耳絲, 鮮瓜(煮)</small>	時蔬 蔬菜(炒)	榨菜排骨湯 <small>榨菜, 排骨(煮)</small>		5.3	2.6	2.0	2.6		733
1/9	四	DIY烏龍麵 <small>烏龍麵(煮)</small>	★炸豬排 <small>肉排(炸)</small>	茄汁 玉米肉燥 <small>玉米粒, 絞肉, 胡蘿蔔(煮)</small>	※蛋酥白菜 <small>蛋液, 大白菜(炒)</small>	有機 蔬菜(炒)	冬菜雞湯 <small>冬菜, 雞肉(煮)</small>		5.3	2.6	2.0	3.3		765
1/10	五	白米飯 <small>白米(蒸)</small>	檸香雞丁 <small>雞肉(燴)</small>	※麻婆豆腐 <small>絞肉, 豆腐(煮) 不辣</small>	香滷海帶 <small>海帶, 紅蘿蔔(炒)</small>	時蔬 蔬菜(炒)	※大滷湯 <small>木耳, 豆腐(煮)</small>		5.2	2.7	2.0	2.6		734
1/13	一	海苔香鬆飯 <small>海苔香鬆, 白米(蒸)</small>	麻油豬柳 <small>豬柳(燒)</small>	※紅藜炒蛋 <small>紅藜, 蛋液(炒)</small>	燴鮮瓜 <small>紅蘿蔔, 鮮瓜(煮)</small>	有機 蔬菜(炒)	山粉圓甜湯 <small>山粉圓(煮)</small>		5.3	2.6	2.0	2.6		733
1/14	二	※總匯 蛋炒飯 <small>胡蘿蔔, 玉米粒, 蛋, 有機米(炒)</small>	梅醬雞腿 <small>雞腿(燴)</small>	※五香豆干 <small>豆干(滷)</small>	※蝦皮敏豆 <small>蝦皮, 敏豆(炒)</small>	有機 蔬菜(炒)	鮮瓜排骨湯 <small>鮮瓜, 排骨(煮)</small>	補助 豆漿	5.4	2.6	2.0	2.6		740
1/15	三	白米飯 <small>白米(蒸)</small>	★※香酥魚排 <small>魚排(炸)</small>	瓜仔肉 <small>瓜仔, 豬絞肉(煮)</small>	脆炒白菜 <small>胡蘿蔔, 大白菜(炒)</small>	時蔬 蔬菜(炒)	※海芽蛋花湯 <small>海帶芽, 蛋液(煮)</small>		5.2	2.8	2.0	3.1		764
1/16	四	燕麥飯 <small>燕麥, 白米(蒸)</small>	豆瓣肉片 <small>豬肉片(滷)</small>	※烤蝦卷 <small>蝦捲X1(烤)</small>	雙色花椰 <small>青, 白花椰(炒)</small>	有機 蔬菜(炒)	※味噌湯 <small>豆腐(煮)</small>		5.3	2.7	2.0	2.8		750
1/17	五	白米飯 <small>白米(蒸)</small>	薑味燒雞 <small>雞肉(燒)</small>	※肉燥腐皮 <small>絞肉, 腐皮(煮)</small>	蔥酥高麗 <small>油蔥酥, 高麗(炒)</small>	時蔬 蔬菜(炒)	玉米排骨湯 <small>玉米粒, 排骨(煮)</small>		5.1	2.8	2.0	2.7		739
1/20	一	糙米飯 <small>糙米, 白米(蒸)</small>	茄汁燒肉 <small>豬肉, 芝麻(燒)</small>	※蒸蛋 <small>蛋液(蒸)</small>	柴魚白菜 <small>柴魚片, 大白菜(炒)</small>	時蔬 蔬菜(炒)	榨菜雞湯 <small>榨菜, 雞肉(煮)</small>		5.3	2.6	2.0	2.6		733

※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			油炸品	甜湯	
					豆麵類	魚肉蛋類	其他			
0次	2	6	5	13/0	4次	9	1	3	2	

114年1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	2	65	130	四年級	8	65	520
二年級	2	65	130	五年級	11	65	715
三年級	8	65	520	六年級	11	65	715

114年01月份(月訂)營養午餐訂購回條(導師存查)

114年01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：

--	--