



# 第一餐盒

專營營養午餐  
電話：(02)2652-1898

地址：台北市南港區重陽路263巷8號  
營養師：陳品靜(營養字第005184號)

豬肉  
產地臺灣



## 113年12月學生營養午餐菜單

東門國小

日期	週	主食	主菜	副菜一	副菜二	副菜三	湯品	全穀類/份	豆魚肉/份	蔬菜/份	油脂/份	熱量/大卡	鈣質/mg
2	一	麥片飯 白米、※麥片	蘿蔔燉肉 豬肉、蘿蔔、蔬菜(煮)	雞茸玉米炒蛋 ※蛋、雞絞肉、玉米、※毛豆(炒)	鮮瓜雙燴 鮮瓜、蔬菜(炒)	有機蔬菜	味噌蔬菜湯 蔬菜、馬鈴薯	5.2	2.5	2	2.9	732	265
3	二	有機白米飯 有機白米	★美式炸雞柳 X2 雞柳(炸)	豆干燒肉 豬肉、蔬菜、※豆干(炒)	鮮菇蔬菜 鮮菇、蔬菜(炒)	有機蔬菜	芋香西米露 西谷米、芋頭、※奶粉	5.5	2.5	2	3	758	280
4	三	白米飯 白米	乾燒雞肉 雞肉、洋蔥、蔬菜(燒)	三杯魚 ※魚肉、※油豆腐、蔬菜(炒)	黑椒豆芽 豆芽、蔬菜(炒)	蔬菜	鮮瓜小排湯 鮮瓜、小排	5	2.5	2	2.9	718	294
5	四	茄汁肉醬 義大利麵 ※麵、番茄、蔬菜、絞肉	BBQ 雞排 X1 雞排(油)	★炸薯條 X5 ※薯條(炸)	炒花椰 花椰菜、蔬菜(炒)	有機蔬菜	雙菇湯 鮮菇、蔬菜	5.5	2.5	2	3	758	245
6	五	糙米飯 白米、糙米	蒜泥白肉 豬肉、蒜(煮)	南瓜燒雞肉 雞肉、南瓜、蔬菜(燒)	翠炒高麗 高麗菜、蔬菜(炒)	蔬菜	海芽湯 海帶芽、蔬菜	5.3	2.5	2	2.8	735	253
9	一	燕麥飯 白米、※燕麥	年糕炒雞 雞肉、年糕、蔬菜(炒)	蔬菜炒肉絲 豬肉、蔬菜(炒)	滷白菜 白菜、蔬菜(油)	有機蔬菜	黑糖地瓜圓 地瓜、地瓜圓	5.5	2.5	2	2.8	749	268
10	二	有機白米飯 有機白米	泰式打拋肉 絞肉、番茄、蔬菜(炒)	南洋風味雞 雞肉、馬鈴薯、蔬菜(燒)	有機菇炒豆干 有機菇、蔬菜、※豆干(炒)	有機蔬菜	柴魚蔬菜湯 ※柴魚、蔬菜	5.3	2.5	2	2.8	735	273
11	三	白米飯 白米	蔥油雞 雞肉、蔬菜(煮)	★香酥魚條 X2 ※魚條(炸)	芝麻海帶 海帶、※芝麻(炒)	蔬菜	蔬菜排骨湯 蔬菜、小排	5	2.5	2	3	723	285
12	四	嘉義雞肉飯 白米、雞肉絲	和風照燒豬排 X1 豬排(油)	蔬菜滷蛋 X1 ※蛋、蔬菜(油)	筍片雙色 竹筍、蔬菜(炒)	有機蔬菜	鮮蔬番茄湯 番茄、蔬菜	5	2.5	2	3	723	244
13	五	白米飯 白米	壽喜燒豬 豬肉、蔬菜(燒)	雞肉筑前煮 雞丁、蔬菜(煮)	炒高麗菜 高麗菜、蔬菜(炒)	蔬菜	味噌豆腐湯 蔬菜、※豆腐	5.2	2.5	2	2.8	728	263
16	一	麥片飯 白米、※麥片	奶香燉豬 馬鈴薯、蔬菜、豬肉、※奶粉(煮)	★麥克雞塊 X3 雞塊(炸)	珍菇時瓜 鮮菇、鮮瓜、蔬菜(炒)	有機蔬菜	蔬菜雞湯 蔬菜、雞丁	5.3	2.5	2	3	744	292
17	二	有機白米飯 有機白米	風味翅小腿 X2 翅小腿(油)	瓜仔肉 瓜仔、絞肉、※豆干(煮)	蔬菜粉絲煲 粉絲、蔬菜(炒)	有機蔬菜	香菇蘿蔔湯 蘿蔔、香菇	5.5	2.5	2	2.8	749	288
18	三	白米飯 白米	蔥香魚 ※魚丁、蔥、蔬菜(過油-燒)	栗子洋芋雞 栗子、馬鈴薯、雞肉、※毛豆(煮)	彩繪豆段 豆段、蔬菜(炒)	蔬菜	第一麵線羹 ※麵線、蔬菜	5.5	2.5	2	2.8	749	255
19	四	糙米飯 白米、糙米	麻油風味雞 雞肉、高麗菜、薑片(炒)	蔬菜肉絲 豬肉絲、蔬菜(炒)	蘿蔔鮑菇 白蘿蔔、杏鮑菇、蔬菜(煮)	有機蔬菜	海芽豆腐湯 海帶芽、※豆腐	5	2.5	2	2.9	718	288
20	五	和風香鬆拌飯 白米、香鬆	蜜糖嫩汁豬肉 豬肉、蔬菜、地瓜(燒)	日式關東煮 海帶、※黑輪、※油豆腐(煮)	豆芽三絲 紅蘿蔔、豆芽、木耳(煮)	蔬菜	冬至 紅豆湯圓 紅豆、湯圓	5.5	2.5	2	2.8	749	292
23	一	聖誕節特餐 奶香鮮菇麵 ※麵、蔬菜、鮮菇、※奶粉	西式香料豬排 X1 豬排(油)	★搖搖薯球 X5 薯球(炸)	歐風蔬菜 蔬菜、西芹、鮮菇(炒)	有機蔬菜	玉米蔬菜湯 玉米、蔬菜	5.5	2.5	2	3	758	248
24	二	有機白米飯 有機白米	蠔油雞丁 雞丁、蔬菜(煮)	番茄炒蛋 ※蛋、番茄(炒)	紅蘿花椰 花椰菜、紅蘿蔔(炒)	有機蔬菜	山藥洋芋湯 山藥、馬鈴薯	5.5	2.5	2	3	758	240
25	三	白米飯 白米	無錫小排 肉丁、小排、蔬菜(炒)	雞蓉豆腐 ※豆腐、雞絞肉、蔬菜(煮)	鮮瓜雙色 鮮瓜、蔬菜(炒)	蔬菜	羅宋湯 番茄、蔬菜	5	2.5	2	2.8	715	274
26	四	小米飯 白米、小米	◆義式鮮魚 ※魚丁、※豆腐、蔬菜(煮)	左宗棠雞丁 雞丁、蔬菜(炒)	紅絲津白 白菜、紅蘿蔔、蔬菜(煮)	有機蔬菜	綠豆湯 綠豆、※麥片	5.5	2.5	2	2.8	749	303
27	五	雜糧飯 白米、※雜糧	香滷雞翅 X1 雞翅(油)	客家小炒 ※豆干、蔬菜、豬肉(炒)	什錦鮮菇 鮮菇、蔬菜(炒)	蔬菜	蔬菜肉絲湯 蔬菜、肉絲	5.2	2.5	2	3	737	311
30	一	糙米飯 白米、糙米	蜜汁豬肉 豬肉、蔬菜(油)	鮮菇炒蛋 ※蛋、鮮菇、蔬菜(炒)	紅絲高麗 高麗菜、紅蘿蔔(炒)	有機蔬菜	海芽味噌湯 海帶芽、蔬菜	5	2.5	2	2.8	714	256
31	二	有機白米飯 有機白米	莎莎嫩雞 雞肉、蔬菜(煮)	干炒肉片 肉片、※豆干、蔬菜(炒)	魚香豆段 敏豆、絞肉(炒)	有機蔬菜	鮮瓜湯 鮮瓜、金針菇	5	2.5	2	2.8	714	299

本菜單含有花生、芝麻、堅果、芒果、牛奶、麩質之穀物、大豆、魚類及其製品，不適合過敏體質食用，使用非基因改造豆製品。※表示過敏源  
大部分的魚都有刺，雖然在加工分切的時候會把大部分的刺拔除，但難免還是會有漏網之“刺”，請各位同學吃的時候小心!!

主菜種類	魚類	肉類	豬肉	雞肉	主菜食材特性分析(次/月)	副菜食材分析(次/月)	其他分析(次/月)
豆類及豆製品	魚類	肉類	豬肉	雞肉	生鮮食材	加工肉類	其他
0次	2次	10次	10次	22次	0次	4次	2次
							5次
							4次