

新北市新店區中正國小 112年12月份午餐菜單

日期	星期	主食	主菜	副菜1	副菜2	青菜	湯	附餐	全糖糖漿(份)	蛋或果內類(份)	蔬菜類(份)	水果(份)	海產及堅果種子類(份)	熱量(大卡)
12/1	五	麥片飯	糖醋雞丁	鮮蔬花椰	孜香洋芋	產銷履歷油麥菜	玉米大骨湯							0.0
		白米+麥片	帶皮胸丁+洋蔥+彩椒	青花菜+白花菜+香菇	馬鈴薯+杏鮑菇+紅蘿蔔		產銷履歷小白菜	玉米粒+龍骨丁						
12/4	一	紅藜麥飯	瓜仔肉	肉片高麗	蜜汁豆干	產銷履歷小白菜	金針蔬菜湯							0.0
		白米+紅藜麥	絞肉+碎瓜+紅蔥頭	高麗菜+紅蘿蔔+肉片	四分干+杏鮑菇		產銷履歷油麥菜	金針菇+蕃茄						
12/5	二	糙米飯	打拋魚丁	玉米炒蛋	韭菜豆芽	有機青松菜	珍珠奶茶							0.0
		白米+糙米	魚丁+洋蔥+蕃茄	雞蛋+玉米粒+紅蘿蔔	綠豆芽+韭菜+肉絲		產銷履歷油麥菜	粉圓+紅茶+奶粉						
12/6	三	什錦炒麵	親子丼	關東煮		產銷履歷菠菜	結頭菜排骨湯							0.0
		小烏龍麵+肉絲+木耳+高麗菜	帶皮胸丁+杏鮑菇+洋蔥+雞蛋	白蘿蔔+玉米片+油豆腐		產銷履歷油麥菜	結頭菜+龍骨丁							
12/7	四	紫米飯	蒜泥白肉	清炒扁蒲	香滷黑干	產銷履歷油麥菜	薑絲海芽湯							0.0
		白米+紫米	肉片+綠豆芽+蒜泥	扁蒲+紅蘿蔔+絞肉	大溪黑干+杏鮑菇		產銷履歷油麥菜	海帶芽+薑絲						
12/8	五	白飯	坦都里雞(清肉丁)	薑燒冬瓜	白菜滷	產銷履歷蜆白菜	四神湯							0.0
		白米	清肉丁+馬鈴薯+紅蘿蔔+洋蔥	冬瓜+薑絲	大白菜+芋頭+香菇		產銷履歷油麥菜	蔥仁+板茶+芡實+馬鈴薯+龍骨丁						
12/11	一	白飯	咖哩豬	客家小炒	紅片高麗	產銷履歷青江菜	海芽味噌湯							0.0
		白米	肉角+馬鈴薯+紅蘿蔔	豆干片+乾魷魚+芹菜	高麗菜+紅蘿蔔		產銷履歷油麥菜	海帶芽+味噌						
12/12	二	小米飯	照燒雞	蒜香海根	鮮菇豆腐	有機荷葉白菜	黃芽排骨湯							0.0
		白米+小米	帶皮胸丁+杏鮑菇+洋蔥	海帶根+紅蘿蔔+蒜泥	油豆腐+香菇		產銷履歷油麥菜	黃豆芽+龍骨丁						
12/13	三	海苔香鬆拌飯	麻油雞丁	培根炒蛋		產銷履歷油菜	冬瓜大骨湯							0.0
		白米+海苔香鬆+冷凍玉米粒+洋蔥	帶皮胸丁+米血糕+薑片	雞蛋+碎培根+馬鈴薯		產銷履歷油麥菜	冬瓜+龍骨丁							
12/14	四	蕎麥飯	沙茶魚丁	毛豆南瓜	黃瓜肉片	產銷履歷蜆白菜	綠豆湯							0.0
		白米+蕎麥	魚丁+板豆腐+青蔥	南瓜+毛豆仁	大黃瓜+肉片+木耳		產銷履歷油麥菜	花生仁+QQ圓						
12/15	五	紫米飯	★醬燒大排*1	奶香白菜	玉米干丁	產銷履歷菠菜	虱目魚丸湯							0.0
		白米+糙米+肉片+薑片+香菇	醬燒大排	大白菜+碎培根	玉米粒+豆干小丁+毛豆仁		產銷履歷油麥菜	香菇+虱目魚丸						
12/18	一	麥片飯	蔥爆豬柳	木耳高麗	茄汁甜條	產銷履歷蜆白菜	芋頭米粉湯							0.0
		白米+麥片	肉柳+洋蔥+豆干片	高麗菜+木耳	甜不辣+洋蔥+彩椒		產銷履歷油麥菜	芋頭+粗米粉						
12/19	二	胚芽飯	蕃茄燉雞	冰烤地瓜*1	哨子豆腐	有機福山葛苳	肉羹湯							0.0
		白米+胚芽米	帶皮胸丁+蕃茄+青花菜	冰烤地瓜	板豆腐+絞肉		產銷履歷油麥菜	肉羹+紅蘿蔔+木耳						
12/20	三	古早味油飯	★香酥魚柳	彩蔬三寶		產銷履歷菠菜	雙色蘿蔔湯							0.0
		白米+糯米+鮮菇+肉絲	魚柳條	玉米粒+馬鈴薯+小黃瓜		產銷履歷油麥菜	白蘿蔔+紅蘿蔔+龍骨丁							
12/21	四	紅藜麥飯	筍干豬腳	泰式寬粉	開陽白菜	產銷履歷油麥菜	蔬菜味噌湯							0.0
		白米+紅藜麥	肉角+豬腳丁+筍干	寬冬粉+綠豆芽+木耳+九層塔	大白菜+紅蘿蔔+蝦米		產銷履歷油麥菜	金針菇+海帶芽+味噌						
12/22	五	白飯	滷雞腿*1	紅蘿蔔炒蛋	咖哩洋芋	產銷履歷小白菜	紅豆湯圓							0.0
		白米	雞腿	雞蛋+紅蘿蔔+洋蔥	馬鈴薯+紅蘿蔔		產銷履歷油麥菜	紅豆+紅白湯圓						
12/25	一	小米飯	烤肉醬燒肉	豆豉小魚干片	脆炒豆芽	產銷履歷油菜	肉骨茶湯							0.0
		白米+小米	肉角+杏鮑菇+洋蔥	豆干片+小魚干+豆豉	綠豆芽+紅蘿蔔		產銷履歷油麥菜	白蘿蔔+肉骨茶包						
12/26	二	麥片飯	三杯雞(清肉丁)	海帶三絲	木耳白菜	有機黑葉白菜	綠豆QQ湯							0.0
		白米+麥片	清肉丁+米血糕+九層塔	海帶絲+紅蘿蔔絲+肉絲	大白菜+木耳		產銷履歷油麥菜	綠豆+QQ圓						
12/27	三	茄汁義大利麵	★酥炸雞翅*1	田園花椰		產銷履歷油麥菜	玉米濃湯							0.0
		小烏龍麵+蕃茄+洋蔥+三色豆	雞翅	青花菜+白花菜+彩椒		產銷履歷油麥菜	玉米粒+洋蔥+馬鈴薯							
12/28	四	糙米飯	泰式打拋豬	柴魚蒸蛋	螞蟻上樹	產銷履歷小白菜	黃瓜排骨湯							0.0
		白米+糙米	絞肉+洋蔥+蕃茄	雞蛋	冬粉+高麗菜+紅蘿蔔+絞肉		產銷履歷油麥菜	大黃瓜+龍骨丁						
12/29	五	燕麥飯	麻婆豆腐魚	清炒高麗	小瓜玉米	產銷履歷菠菜	香菇雞湯							0.0
		白米+燕麥	魚丁+板豆腐	高麗菜+紅蘿蔔+肉片	玉米粒+小黃瓜+馬鈴薯		產銷履歷油麥菜	香菇+帶皮胸丁						

教育部-學校午餐食物內容及營養基準

單位：每人每日應供應份數(一週平均值)

1-3年級	4.5	2.0	1.5	1.0	2.0	670.0
4-6年級	5.0	2.0	2.0	1.0	2.5	770.0

備註1:菜單中板豆腐、油豆腐、黑豆干、五香豆干、豆包、蘭花干、百頁豆腐、素雞、豆腸、玉米均為非基因改造食材。

備註2:部份菜餚含有蝦米、花生、芝麻、堅果、香菇、牛奶、雞蛋等食材，不適合對其過敏體質者食用。

備註3:本校午餐所使用之豬肉來源：台灣，皆使用CAS台灣優良農產品。

備註4:本校未使用輻射汙染食品。

備註5:每日午餐菜色可至“食材登錄平台”網站查閱。<http://lunch.twfoodtrace.org.tw>

主菜種類(次/月)		主菜食材特性分析(次/月)				副菜食材特性分析(次/月)		其他分析(次/月)	
豆類及其製品	魚肉及海鮮	豬肉	雞肉	生鮮食材	調理食品	加工食品		油炸品	甜湯
						魚肉類	其他		

本校中央廚房承攬廠商：統鮮美食股份有限公司