

※提醒：餐點內有機率含有肉骨頭、魚刺，用餐時請小心食用，細嚼且慢嚥。魚經去刺加工處理，為避免有魚骨（刺）殘留，仍請指導學生小心魚骨（刺）。

地址：台北市南港路三段149巷49弄12號

日期	星期	主食	主菜一	副菜一	青菜	湯	附品	糖	油	鹽	味精	其他
23	一	白飯 白米	卡非醬咖哩雞(帶骨) 雞肉, 胡蘿蔔, 馬鈴薯-炒	干炒肉絲 豆干, 豬肉-炒	有機蔬菜	海芽豆腐湯 海芽, 豆腐		6.3	2.3	2.5	2.0	776
24	二	有機白飯 有機白米	主廚燉肉 豬肉, 蔬菜-燉	番茄炒蛋 雞蛋, 番茄-炒	有機蔬菜	紅豆麥片 紅豆, 麥片	水果+乳品	6.5	2.4	2.4	2.0	793
25	三	芝麻飯 白米, 芝麻	三杯雞(帶骨) 雞肉, 米血糕-炒	肉燥嫩腐 豆腐, 豬絞肉, 毛豆-燒	綠色蔬菜	筍香豬肉湯 竹筍, 豬肉		6.3	2.5	2.4	2.0	787
26	四	義大利麵 義大利麵	★炸雞翅X1(帶骨) 雞肉-炸	義式肉醬 豬絞肉, 蔬菜-炒	有機蔬菜	玉米濃湯 玉米, 馬鈴薯		6.3	2.4	2.5	2.0	784

◆全面使用非基改玉米及豆製品 ※本菜單含有豆、蛋、奶、麩質、堅果花生芝麻、甲殼、海鮮、芒果及其相關製品，不適合對其過敏體質者食用。

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)		
生鮮	加工	生鮮	加工	生鮮	加工	生鮮	加工	
0次	0次	1次	3次	4次	0次	0次	1次	1次



惜食台灣 共同守護



1. 珍食 均衡營養都選擇

2. 適食 吃多少拿多少

3. 惜食 飯菜吃光不浪費