

銘傳國小112年12月菜單

日期	三餐 一Q	星期	主食	主菜	副菜	時蔬	湯	校園 飲品	全雞 雞類 (份)	豆魚蛋 肉類(份)	蔬菜類 (份)	油類類 (份)	水果類 (份)	奶類(份)	熱量 (大卡)
12/1	♥	五	薏仁飯	宮保雞丁	筍炒三絲	時蔬	椰香南洋蔬菜湯(奶)	水果	4.7	2.3	1.8	2.2	1.0	1.0	833
12/4	♥	一	胚芽飯	日式醬煮魚	蕃茄燴豆腐	🥬有機時蔬	🍷燒仙草(堅)	水果	4.6	2.5	1.6	2.5	1.0	0.0	697
12/5	♥	二	🌿海苔香鬆拌飯(堅)(有機)	鹽麴炒豬肉	蒜炒高麗菜	🥬有機時蔬	羅宋湯	水果/保久乳	4.5	2.5	1.9	2.5	1.0	1.0	848
12/6	♥	三	五穀飯	塔香三杯雞	客家小炒	時蔬	結頭大骨湯	水果	4.5	2.6	1.8	2.5	1.0	0.0	702
12/7	♥	四	糙米飯(有機)	★嫩炸豬排*1	小瓜玉米	🥬有機時蔬	雙色蘿蔔湯	水果	4.6	2.3	1.9	3.0	1.0	0.0	714
12/8	♥	五	紅藜麥飯	奶香燉雞(奶)	塔香海根	時蔬	菇菇味噌湯	水果	4.5	2.5	1.9	2.4	1.0	1.0	843
12/11	♥	一	麥片飯(有機)	咖哩洋蔥豬(奶)	黃瓜鮮燴	🥬有機時蔬	番茄蔬菜湯	水果	4.6	2.4	1.9	2.3	1.0	1.0	839
12/12	♥	二	有機白米飯	柴魚照燒魚丁	開陽白菜	🥬有機時蔬	🍷綠豆薏仁湯	水果	4.7	2.3	1.6	2.4	1.0	0.0	687
12/13	♥	三	蕎麥飯	糖醋雞丁	什錦雜菜	時蔬	青菜蛋花湯	水果	4.4	2.6	1.8	2.3	1.0	0.0	686
12/14	♥	四	糙米飯	回鍋肉片	肉末冬瓜	🥬有機時蔬	洋芋排骨湯	水果/豆奶	4.7	2.8	1.6	2.4	1.0	1.0	869
12/15	♥	五	🌿泰式炒河粉	🍷腐乳麻醬燒雞(堅)	玉米炒蛋	時蔬	海芽湯	水果	4.5	2.6	1.5	2.6	1.0	0.0	699
12/18	♥	一	小米飯	香菇肉燥	甜薯肉絲	🥬有機時蔬	酸辣湯	水果	4.3	2.5	1.7	2.5	1.0	0.0	679
12/19	♥	二	有機白米飯	青醬雞丁	香香滷蛋*1	🥬有機時蔬	薑絲冬瓜湯	水果/保久乳	4.5	2.6	1.5	2.4	1.0	1.0	840
12/20	♥	三	薏仁飯	紅燒豬肉	脆炒豆芽	時蔬	客家米粉湯	水果	4.7	2.6	1.4	2.3	1.0	0.0	697
12/21	♥	四	🌿日式炊飯	味噌魚丁	海山關東煮	🥬有機時蔬	香菇雞湯	水果	4.5	2.7	1.7	2.3	1.0	0.0	697
12/22	♥	五	🍷芝麻飯(有機)(堅)	蔥爆豬肉柳	麻婆豆腐	時蔬	🍷紅豆湯圓	水果	4.7	2.6	1.5	2.4	1.0	0.0	704
12/25	♥	一	🌿茄汁肉醬義大利麵	☆照燒雞腿排*1	★炸物拼盤	🥬有機時蔬	玉米濃湯(奶)	🍷水果	4.6	2.6	1.5	3.0	1.0	1.0	874
12/26	♥	二	有機白米飯	打拋菇菇	南瓜蛋豆腐	🥬有機時蔬	黃瓜排骨湯	水果	4.6	2.4	1.5	2.3	1.0	0.0	679
12/27	♥	三	糙米飯	泡菜洋蔥雞	螞蟻上樹	時蔬	枸杞針菇湯	水果	4.5	2.5	1.6	2.2	1.0	0.0	677
12/28	♥	四	麥片飯	梅菜蒸肉餅	彩色花椰	🥬有機時蔬	🍷黑糖地瓜甜湯	水果/保久乳	4.6	2.3	1.5	2.4	1.0	1.0	827
12/29	♥	五	紫米飯	麻婆豆腐魚	椒鹽毛豆莢	時蔬	黃芽大骨湯	水果	4.4	2.6	1.7	2.4	1.0	0.0	688

主菜食材特性分析(次/月)				主菜食材特性分析(次/月)		副菜食材特性分析(次/月)		有機蔬菜	奶類入菜	有機米	堅果入菜	油炸品	保久乳	甜湯
豆類及豆、麵筋製品	蛋品	魚肉及海鮮	雞肉	生鮮食材	調理食品	生鮮食材	調理食品							
0次	3次	4次	8次	22次	0次	22次	0次							
								12次	4次	7次	4次	2次	3次	4次

二、本群組午餐使用的豬肉及其製品皆是產地臺灣的國產豬肉。

四、每日時蔬會以花椰菜、地瓜葉、菠菜、油菜、青江菜、小白菜、大陸妹、蚵白菜、高麗菜、大白菜、豆芽菜等當季蔬菜做輪替。

五、每日供應一份水果。

六、湯品用國產(臺灣)大骨或雞骨熬煮而成〈素食除外〉。

七、素食供應菜色與葷食相近，其肉類與蛋品會以豆類、素肉、蒟蒻與生鮮蔬菜取代。

八、因氣候或食材因素須更改菜色或甜湯之冷熱，敬請見諒。

九、菜單圖示：堅果入菜[奶]：奶類入菜

[特]: 特餐 : 甜湯 : 有機青菜 [♥]: 符合三章一〇 [★]: 油炸品 [☆]: 烹調方式為烤

十、打餐所使用的有洞菜匙請老師們使用在青菜上方過濾菜汁。

十一、每日午餐都可以上臉書景美國小午餐群組粉絲專頁及食材登錄平台查詢唷！

食材登入平台：<https://fatraceschool.moe.gov.tw/frontend/index.html>

十二、依合約本學期備品供有堅果之菜餚，若有餐點不宜者，請依退餐規定辦理退餐。

十三、午餐廠商：統鮮美食股份有限公司 景美國小駐校主廚：賴晴澧 景美國小駐校營養師：黃詩芸、劉佩瑄。