

臺北市文山區景美國小群組 統鮮美食股份有限公司																				
銘傳國小115年1月菜單																				
								供應食物內容與熱量												
日期	三章一Q	星期	主食	主菜	副菜	時蔬	湯	校園飲品	全穀雜糧類(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)					
1/1	♥	四	元旦放假一天																	
1/2	♥	五	紅藜麥飯	☆蒲燒鯛魚*1(堅)	蕃茄炒蛋	時蔬	味噌豆腐湯	水果	4.2	2.4	1.6	2.1	1.0	0.0	643					
1/5	♥	一	麥片飯	味噌肉角	筍炒三絲	有機時蔬	玉米蛋花湯	水果/保久乳	4.3	2.3	1.7	2.0	1.0	0.0	643					
1/6	♥	二	有機白米飯	泰式酸甜翅腿*2	洋蔥炒蛋	有機時蔬	椰香雞湯(奶)	水果	4.4	2.6	1.5	2.2	1.0	1.0	824					
1/7	♥	三	胚芽飯	筍干燉肉	薑絲冬瓜	時蔬	肉骨茶湯	水果	4.2	2.2	1.7	2.0	1.0	0.0	630					
1/8	♥	四	紫米飯	★鹹酥雞	關東煮	有機時蔬	🍷紅豆紫米湯	水果	4.7	2.5	1.5	3.0	1.0	0.0	724					
1/9	♥	五	🍷火腿蛋炒飯	黑胡椒蔥爆豬柳	家常高麗	時蔬	客家米粉湯	水果	4.6	2.3	1.6	2.2	1.0	0.0	671					
1/12	♥	一	小米飯	★韓式炸魚丁(堅)	鮑菇花椰	有機時蔬	麻油高麗湯	水果	4.2	2.2	1.6	2.8	1.0	0.0	663					
1/13	♥	二	🍷哨子炒麵	回鍋肉片	玉米肉末	有機時蔬	芹香結頭湯	水果/保久乳	4.4	2.3	1.5	2.3	1.0	0.0	659					
1/14	♥	三	蕎麥飯	腐乳雞丁	螞蟻上樹	時蔬	蕃茄蔬菜湯	水果	4.4	2.4	1.5	2.2	1.0	0.0	661					
1/15	♥	四	糙米飯	沙茶豬排*1	蘭陽西滷肉	有機時蔬	大滷湯	水果	4.3	2.3	1.7	2.3	1.0	1.0	807					
1/16	♥	五	薏仁飯	蕃茄燉雞	醬爆豆干	時蔬	🍷冬瓜粉圓撞奶(奶)	水果	4.2	2.4	1.6	2.2	1.0	0.0	649					
1/19	♥	一	麥片飯	香滷雞翅*1	南瓜咖哩(奶)	有機時蔬	柴魚珍菇湯	水果	4.3	2.3	1.5	2.1	1.0	0.0	643					
1/20	♥	二	有機白米飯	照燒菇菇	滑嫩蒸蛋	有機時蔬	🍷奇亞籽甜湯	水果/豆奶	4.2	2.7	1.7	2.0	1.0	0.0	662					
1/21	♥	三	胚芽飯	沙嗲肉片	鮮炒黃瓜	時蔬	榨菜肉絲湯	水果	4.3	2.3	1.6	2.1	1.0	0.0	645					
1/22	♥	四	🍷古早味菜飯	花瓜燒雞	🍷洋芋三色(堅)	有機時蔬	枸杞筍片湯	水果	4.3	2.3	1.5	2.2	1.0	0.0	647					
1/23	♥	五	五穀飯	紅燒肉角	蕃茄豆腐煲	時蔬	洋蔥蛋花湯	水果	4.2	2.4	1.5	2.0	1.0	0.0	638					
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)												
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		有機蔬菜	奶類入菜	有機米	堅果入菜	油炸品	保久乳	甜湯
0次	0次	2次		8次		16次		2次		22次		1次		13次	6次	5次	3次	1次	2次	5次
一、本群組午餐使用食材為三章及非基改食材，肉品皆為國產肉品。							四、每日供應一份水果。													
二、每週一、二、四為有機青菜；週三、五為三章截切蔬菜，品項為季節時蔬輪替使用。							五、湯品用國產(臺灣)大骨或雞骨熬煮而成〈素食除外〉。													
三、每週二為有機白米，其餘皆為履歷米。							六、配膳時可以使用有洞湯匙取拿需濾果汁的青菜。													
七、菜單圖示 [🍷]：堅果入菜 [奶]：奶類入菜 [🍷]：特餐 [🍷]：甜湯 [★]：油炸品 [☆]：烤式料理																				
八、午餐訊息可至臉書景美國小午餐群組專及食材登錄平台查詢唷！食材登入平台： <a href="https://fatraceschool.moe.gov.tw/frontend/index.html">https://fatraceschool.moe.gov.tw/frontend/index.html</a>																				
九、若有餐點不宜者，請依退餐規定辦理退餐。																				
十、午餐廠商：統鮮美食股份有限公司 景美國小駐校主廚：賴晴潭 景美國小駐校營養師：劉佩瑄、李宛樺。																				