



宏遠 114年3月 安溪國小



●本公司全面採用國產豬
產地:台灣
●本校未使用輻射汙染食品

●營養師:曾子庭(營養字第011590號) ●地址:新北市五股區五權路54號 ●電話:(02)2290-0198 ●本公司全面使用非基因改造豆類製品及玉米,請安心食用
●本菜單含有甲殼類、芒果、花生、芝麻、葵花籽、奶製品、蛋製品、堅果類、含麵筋蛋白之穀物製品、大豆製品、鮭魚、鯖魚等魚類及其製品,不適合其過敏體質者食用

日	週	主食	主菜	副菜一	副菜二	蔬菜	湯品	附餐	全蛋 雞柳	豆腐 雞肉	蔬菜	油脂	熱量
3	一	白飯 白米	醃醃滷肉 豬肉、蔬菜-煮	蒸蛋 雞蛋-蒸	什錦鮮蔬 蔬菜、紅蘿蔔-煮	履歷 蔬菜	蛋花湯 蔬菜、雞蛋		5.5	2.5	2.5	2.7	756.5
4	二	糙米飯 白米、糙米	糖醋雞丁 雞肉、蔬菜-煮	紅蘿蔔炒蛋 紅蘿蔔、雞蛋-炒	脆炒海絲 海帶、蔬菜-炒	有機 蔬菜	大滷湯 蔬菜、豆腐	水果	5.4	2.7	2.5	2.7	764.5
5	三	白飯 白米	叉燒肉條 豬肉、蔬菜-烤	南瓜豆腐 豆腐、南瓜、蔬菜-煮	香油黃芽 黃豆芽、蔬菜-煮	履歷 蔬菜	薑絲排骨湯 蔬菜、豬大骨、薑		5.5	2.5	2.5	2.6	752
6	四	五穀飯 白米、五穀米	蒲燒雞 雞肉、蔬菜-燒	豆干肉絲 蔬菜、豆干、豬肉-煮	蒜香高麗 高麗菜、蔬菜-煮	履歷 蔬菜	海帶芽湯 海芽、薑	補助 豆漿	5.4	2.7	2.3	2.5	750.5
7	五	炒米粉 米粉、蔬菜、豬肉	滷豬排X1 豬排-煮	肉燥油腐 蔬菜、油腐、豬肉-煮	彩燴玉米 玉米、蔬菜-煮	履歷 蔬菜	肉骨茶湯 蔬菜、肉骨茶包		5.5	2.6	2.3	2.7	759
10	一	雞滷飯 白米、雞肉、豬肉	照燒雞 雞肉、蔬菜-煮	粟米肉茸 蔬菜、玉米、豬肉-煮	木耳花椰 花椰菜、木耳-煮	履歷 蔬菜	竹筍湯 筍、榨菜		5.6	2.5	2.5	2.7	763.5
11	二	小米飯 白米、小米	筍香豬腳 豬肉、豬腳、蔬菜-煮	番茄豆腐 豆腐、蔬菜、豬肉-煮	紅絲高麗 高麗菜、紅蘿蔔-煮	有機 蔬菜	味噌湯 蔬菜、味噌	水果	5.4	2.6	2.5	2.7	757
12	三	燕麥飯 白米、燕麥	烤雞排X1 雞排-烤	大溪黑豆干 蔬菜、黑豆干-煮	紅藜毛豆 蔬菜、毛豆、紅藜-煮	履歷 蔬菜	枸杞蘿蔔湯 白蘿蔔、蔬菜、枸杞		5.6	2.7	2.5	2.6	774
13	四	白飯 白米	醉醬肉燥 豬肉、蔬菜-煮	麥香雞X1 麥香雞-炸	炒四季豆 四季豆、蔬菜-炒	履歷 蔬菜	鮮蔬雞湯 蔬菜、雞骨		5.5	2.7	2.3	2.6	762
14	五	芝麻飯 白米、芝麻	鹹水雞 雞肉、蔬菜-煮	洋芋炒蛋 雞蛋、蔬菜-炒	雜菜冬粉 蔬菜、冬粉-煮	履歷 蔬菜	巧達濃湯 蔬菜、奶粉		5.4	2.7	2.4	2.6	757.5
17	一	胚芽飯 白米、胚芽米	砂鍋魚 生鮮魚肉、凍腐、蔬菜-燒	咖哩豆腐 豆腐、蔬菜-煮	清炒時瓜 瓜果、蔬菜-炒	履歷 蔬菜	番茄蔬菜湯 蔬菜、番茄		5.3	2.7	2.3	2.7	752.5
18	二	五穀飯 白米、五穀米	青醬嫩雞 雞肉、蔬菜-煮	筍炒豬肉 筍、豬肉-炒	炒花椰 花椰菜、蔬菜-炒	有機 蔬菜	菜頭湯 白蘿蔔、蔬菜	水果	5.6	2.6	2.4	2.6	764
19	三	白飯 白米	壽喜燒 豬肉、蔬菜-煮	油腐雞丁 蔬菜、油腐、雞肉-煮	乾煸四季 四季豆、蔬菜-炒	履歷 蔬菜	鮮菇雞湯 蔬菜、雞骨、菇		5.5	2.7	2.5	2.5	762.5
20	四	茄汁義大利麵 義大利麵、蔬菜、豬肉	三杯雞 雞肉、蔬菜、九層塔-煮	彩蔬炒蛋 雞蛋、蔬菜-炒	豆芽三色 綠豆芽、蔬菜-煮	履歷 蔬菜	薏仁排骨湯 蔬菜、薏仁、豬大骨		5.6	2.7	2.4	2.5	767
21	五	白飯 白米	蘑菇醬豬柳 豬肉、蔬菜-煮	五香豆干X2 豆干-煮	芝香海結 蔬菜、海帶結、芝麻-煮	履歷 蔬菜	玉米濃湯 玉米、蔬菜、奶粉		5.5	2.6	2.6	2.6	762
24	一	蕎麥飯 白米、蕎麥	蜜汁雞 雞肉、蔬菜-煮	肉末豆腐 豆腐、豬肉、蔬菜-煮	熱炒高麗 高麗菜、蔬菜-炒	履歷 蔬菜	海芽味噌湯 海芽、味噌		5.3	2.7	2.3	2.7	752.5
25	二	鳳梨蛋炒飯 白米、蔬菜、鳳梨、雞蛋	椒鹽魚片X1 生鮮魚肉-炸	蒸蛋 雞蛋-蒸	燴三絲 筍、蔬菜-煮	有機 蔬菜	白玉湯 白蘿蔔、蔬菜	水果	5.3	2.7	2.4	2.7	755
26	三	糙米飯 白米、糙米	年糕雞 雞肉、蔬菜、年糕-煮	洋蔥炒蛋 雞蛋、洋蔥、蔬菜-炒	佃煮蘿蔔 白蘿蔔、蔬菜-煮	履歷 蔬菜	蔬菜蛋花湯 蔬菜、雞蛋		5.5	2.6	2.5	2.7	764
27	四	五穀飯 白米、五穀米	瓜仔肉 豬肉、蔬菜、碎瓜-煮	麻油凍豆腐 凍腐、蔬菜、枸杞-煮	炒玉米 玉米、蔬菜-炒	履歷 蔬菜	豆腐蔬菜湯 豆腐、蔬菜		5.6	2.7	2.3	2.5	764.5
28	五	白飯 白米	咖哩雞 雞肉、蔬菜-煮	滷油豆腐 蔬菜、油豆腐-煮	清甜白菜 大白菜、蔬菜-煮	履歷 蔬菜	排骨湯 蔬菜、豬大骨		5.4	2.7	2.2	2.6	752.5
31	一	糙米飯 白米、糙米	炸雞排X1 雞排-炸	高麗肉片 高麗菜、豬肉、蔬菜-煮	芝香黃芽 黃豆芽、蔬菜、芝麻-煮	履歷 蔬菜	刈薯雞湯 豆薯、雞骨、蔬菜		5.6	2.4	2.3	2.7	751

【營養教育】天天5蔬果：指的是「3蔬2果」，每天應攝取3份蔬菜（1份蔬菜煮熟後約半碗）及2份水果（1份水果約1個拳頭大小），並選用在地當季、顏色豐富的原態蔬菜及水果。



宏遠 114年3月素食安溪國小

●本公司全面使用非基因改造
豆類製品及玉米，請安心食用
●本校未使用輻射汙染食品

◎營養師：曾子庭(營養字第011590號) ◎地址：新北市五股區五權路54號 ◎電話：(02)2290-0198
◎本菜單含有芒果、花生、芝麻、葵花籽、奶製品、蛋製品、堅果類、含麵筋蛋白之穀物製品、大豆製品，不適合其過敏體質者食用

日	週	主食	主菜	副菜一	副菜二	蔬菜	湯品	附餐	全穀雜糧	豆魚蛋肉	蔬菜	油脂	熱量
3	一	海苔香鬆炒飯 白米、蔬菜、海苔香鬆	茄汁竹腸 竹腸、蔬菜-煮	醬燒骰子腐 油腐、蔬菜-煮	熱炒高麗 高麗菜、蔬菜-炒	履歷蔬菜	榨菜冬粉湯 蔬菜、冬粉、榨菜		5.2	2.8	2.5	2.6	753.5
4	二	糙米飯 白米、糙米	塔香麵輪 麵輪、蔬菜-煮	豆干小炒 豆干、蔬菜-炒	咖哩花椰 花椰菜、蔬菜-煮	有機蔬菜	鮮蔬豆腐湯 蔬菜、豆腐	水果	5.3	2.5	2.5	2.6	738
5	三	白飯 白米	南瓜豆腐 豆腐、南瓜、蔬菜-煮	筍香干丁 豆干丁、筍、蔬菜-煮	椒鹽四季 四季豆、蔬菜-煮	履歷蔬菜	紅片大瓜湯 瓜果、蔬菜		5.2	2.8	2.5	2.6	753.5
6	四	五穀飯 白米、五穀米	滷油豆腐 油腐、蔬菜-煮	蜜汁烤麩 烤麩、蔬菜-煮	三色海絲 海帶、蔬菜-煮	履歷蔬菜	海帶芽湯 海芽、薑	補助豆漿	5.3	2.5	2.5	2.6	738
7	五	胚芽飯 白米、胚芽米	年糕凍腐 凍腐、蔬菜、年糕-煮	沙茶干絲 豆干絲、蔬菜-煮	什錦洋芋 洋芋、蔬菜-煮	履歷蔬菜	芹香白玉湯 白蘿蔔、芹		5.2	2.8	2.5	2.6	753.5
10	一	白飯 白米	素燒獅頭X1 素獅子頭、蔬菜-煮	香菇麵筋 麵筋、菇-煮	粉蒸南瓜 南瓜、粉蒸粉-蒸	履歷蔬菜	白菜豆腐湯 豆腐、大白菜		5.4	2.4	2.4	2.7	739.5
11	二	小米飯 白米、小米	打拋干丁 豆干丁、蔬菜-煮	素蠔豆腐 豆腐、蔬菜-煮	燉煮蘿蔔 白蘿蔔、蔬菜-煮	有機蔬菜	味噌湯 蔬菜、味噌	水果	5.5	2.3	2.3	2.3	718.5
12	三	燕麥飯 白米、燕麥	醬炒豆腸 豆腸、蔬菜-煮	大溪黑豆干 蔬菜、黑豆干-煮	三色玉米 玉米、蔬菜-煮	履歷蔬菜	枸杞蘿蔔湯 白蘿蔔、蔬菜、枸杞		5.8	2.2	2.4	2.5	743.5
13	四	金瓜炒米粉 米粉、南瓜、蔬菜	素香竹腸 竹腸、蔬菜-煮	豉汁素雞片 素雞、蔬菜-煮	清炒高麗 高麗菜、蔬菜-炒	履歷蔬菜	扁蒲菇湯 扁蒲、蔬菜		5.3	2.8	2.5	2.8	769.5
14	五	芝麻飯 白米、芝麻	三杯麵輪 麵輪、蔬菜、九層塔-煮	藥膳凍腐 凍腐、蔬菜、枸杞-煮	香油黃芽 黃豆芽、蔬菜-煮	履歷蔬菜	薑絲冬瓜湯 冬瓜、蔬菜		5.5	2.6	2.4	2.7	761.5
17	一	胚芽飯 白米、胚芽米	咖哩豆腐 豆腐、蔬菜-煮	佛跳牆 油腐、蔬菜、素蹄筋丸-煮	鹽滷毛豆莢 毛豆莢-煮	履歷蔬菜	南瓜湯 南瓜、枸杞		5.5	2.7	2.3	2.7	766.5
18	二	五穀飯 白米、五穀米	滷大四角X1 油豆腐-煮	塔香麵腸 麵腸、蔬菜、九層塔-煮	鮮瓜什錦 瓜果、蔬菜、油片-煮	有機蔬菜	菜頭湯 白蘿蔔、蔬菜	水果	5.2	2.5	2.7	2.5	731.5
19	三	白飯 白米	柚醬竹捲 竹捲、蔬菜-煮	干絲小炒 豆干絲、蔬菜-炒	紅藜洋芋 洋芋、蔬菜、紅藜-煮	履歷蔬菜	味噌湯 蔬菜、味噌		5.6	2.9	2.5	2.6	789
20	四	紫米飯 白米、紫米	甜醬燒素肚 素肚、蔬菜-煮	醬燒油腐 油豆腐、蔬菜-煮	紅絲花椰 花椰菜、蔬菜-煮	履歷蔬菜	大滷湯 蔬菜、豆腐		5.2	2.7	2.3	2.5	736.5
21	五	素香油飯 白米、糯米、蔬菜	五香豆干X2 豆干-煮	麻油素腰花 凍腐、素腰花、蔬菜、枸杞-煮	炒三絲 筍、蔬菜-炒	履歷蔬菜	素肉骨茶湯 蔬菜、肉骨茶包		5.8	2.6	2.2	2.4	764
24	一	蕎麥飯 白米、蕎麥	滷蘭花干X1 蘭花干-煮	菇醬燴豆皮 豆皮、蔬菜-煮	田園玉米 玉米、蔬菜-煮	履歷蔬菜	薑絲海芽湯 海芽		5.7	2.5	2.3	2.7	765.5
25	二	茄汁義大利麵 義大利麵、蔬菜	三杯骰子腐 油腐、蔬菜、九層塔-煮	八寶干丁 豆干丁、蔬菜-煮	麻香高麗 高麗菜、蔬菜-煮	有機蔬菜	四神湯 洋芋、蔬菜、四神湯包	水果	5.2	2.8	2.4	2.5	746.5
26	三	糙米飯 白米、糙米	杏片烤麩 烤麩、蔬菜、杏仁片-煮	小瓜豆雞 素雞、蔬菜-煮	芝香季豆 四季豆、蔬菜、白芝麻-煮	履歷蔬菜	冬菜粉絲湯 蔬菜、冬粉、冬菜		5.6	2.4	2.5	2.3	738
27	四	五穀飯 白米、五穀米	方干滷味 豆干、蔬菜、蹄筋丸-煮	麻香凍腐 凍腐、蔬菜、枸杞-煮	炒花椰 花椰菜、蔬菜-炒	履歷蔬菜	豆腐蔬菜湯 豆腐、蔬菜		5.3	2.6	2.5	2.6	745.5
28	五	白飯 白米	番茄豆腐 豆腐、蔬菜、番茄-煮	滷黑干 黑豆干、蔬菜-煮	脆炒豆芽 綠豆芽、蔬菜-炒	履歷蔬菜	薏仁湯 薏仁、蔬菜、當歸尾片		5.4	2.6	2.2	2.4	736
31	一	糙米飯 白米、糙米	素肉骨茶豆皮 豆皮、蔬菜、枸杞-煮	醉醬豆丁 豆干丁、蔬菜-煮	脆炒竹筍 筍、蔬菜-煮	履歷蔬菜	鮮筍湯 筍、蔬菜		5.8	2.5	2.3	2.7	772.5

【營養教育】天天5蔬果：指的是「3蔬2果」，每天應攝取3份蔬菜（1份蔬菜煮熟後約半碗）及2份水果（1份水果約1個拳頭大小），並選用在地當季、顏色豐富的原態蔬菜及水果。