

臺北市大安區新生國民小學115 年 4 月學校午餐菜單

日期	星期	主食	副食			湯	水果	
4/1	三	★芝麻飯	★砂鍋魚 (烏魚. 大白菜)	★堅果腐皮豆芽 (豆芽. 油豆腐片)	時令蔬菜	南瓜濃湯		
4/2	四	燕麥飯	洋芋燒雞 (雞肉. 洋芋)	紅絲花椰 (花椰菜. 胡蘿蔔)	有機蔬菜	蘿蔔大骨湯	水果	
4/7	二	★香鬆飯 (有機米. 芝麻)	玉米蒸蛋 (液蛋. 玉米)	蘿蔔燒油腐 (白蘿蔔. 油豆腐)	有機蔬菜	田園蔬菜湯	牛奶	
4/8	三	五穀飯	★豆豉魚球 (烏魚. 傳統豆腐)	螞蟻上樹 (冬粉. 胡蘿蔔)	時令蔬菜	海芽蛋花湯		
4/9	四	茄汁鐵板麵、香滷雞腿、有機蔬菜、玉米蘿蔔湯						水果
4/10 護眼餐	五	蕎麥飯	紅棗燉雞 (雞肉. 紅棗)	★堅果三色玉米 (玉米粒. 胡蘿蔔)	時令蔬菜	綠豆薏仁湯	水果	
4/13 護眼餐	一	小米飯	★金茸炒蛋 (液蛋. 有機菇)	高麗燒凍腐 (高麗菜. 凍豆腐)	有機蔬菜	雙色蘿蔔湯	水果	
4/14	二	胚芽飯 (有機米)	三杯雞 (雞肉. 豬血糕)	蛋酥白菜滷 (大白菜. 有機菇)	有機蔬菜	紅豆麥片湯	牛奶	
4/15	三	糙米飯	古早味滷肉 (豬肉. 蘿蔔)	★堅果珍菇豆干 (豆干片. 金針菇)	時令蔬菜	洋蔥湯		
4/16	四	麥片飯	★蒙古炒肉 (豬肉. 魷魚)	★黑輪筑前煮 (黑輪. 胡蘿蔔)	有機蔬菜	★大滷湯(雞蛋)	水果	
4/17	五	蘑菇鐵板麵、※★香酥虱目魚排、時令蔬菜、芽菜豆腐湯						水果
4/20	一	紫米飯	咖哩雞肉 (雞肉. 馬鈴薯)	滷味拼盤 (蘿蔔. 豆干)	有機蔬菜	味噌海芽湯	水果	
4/21	二	鮮蔬蛋炒飯(有機米)、★蒲燒鯛魚排、有機蔬菜、四神大骨湯						牛奶
4/22	三	五穀飯	梅干燒肉 (豬肉. 梅干菜)	鮮蔬冬粉 (冬粉. 鮮蔬)	時令蔬菜	冬瓜大骨湯		
4/23 護眼餐	四	★芝麻飯	香菇蒸蛋 (液蛋. 香菇)	腐皮花椰 (花椰菜. 油豆腐片)	有機蔬菜	馬鈴薯濃湯	水果	
4/24	五	燕麥飯	黑胡椒雞肉 (雞肉. 洋蔥)	★堅果麵筋高麗菜 (麵筋. 高麗菜)	時令蔬菜	冬瓜西米露	水果	
4/27	一	古早味鹹粥、香滷翅小腿*2、有機蔬菜、★豆沙包*1						水果
4/28 護眼餐	二	★香鬆飯 (有機米. 芝麻)	馬鈴薯燒雞 (雞肉. 馬鈴薯)	麻油時蔬 (高麗菜. 胡蘿蔔)	有機蔬菜	黑糖地瓜湯	牛奶	
4/29	三	胚芽飯	筍香滷肉 (豬肉. 筍干)	★堅果蜜汁豆干 (豆干. 杏鮑菇)	時令蔬菜	★柴魚高麗菜湯		
4/30	四	藜麥飯	※★香酥魚球 (鮮魚. 馬鈴薯)	關東煮 (蘿蔔. 油豆腐)	有機蔬菜	鮮菇時蔬湯	水果	

- ◎ 週三供應校團隊、課後班留校用餐學生
- ◎ 本月蔬食餐：4/7(二). 4/13(一). 4/23(四)
- ◎ 本月履歷豆奶供應日：4/23
- ◎ 本月章Q水產品供應日：4/16 蒙古炒肉提供 CAS 阿根廷魷
- ◎ 有標示「★」含有堅果、海鮮成分，對堅果、海鮮過敏者請避免食用
- ◎ 有標示「※」烹調使用油炸方式
- ◎ 學校午餐每週二供應有機米、每週一二四供應有機蔬菜、每天選用章Q標章生鮮食材，讓在校用餐的學生吃到來源明確、優質安全的國產農產品
- 您家寶貝今天吃什麼？詳見『教育部校園食材登錄平臺 2.0』歡迎各位師生上網瀏覽學校午餐菜單菜色照片
~<https://fratracesschool.moe.gov.tw/frontend/index.html>
- ◎ 家長如對午餐菜色、烹調口味等有相關意見請聯繫學校營養師(TEL：23913122#326. 328 或 yfwu@snes. tp. edu. tw)將即時反應給廠商改進，感謝！
- 學校午餐依合約規定，肉品均採用台灣國產 CAS 產品，無使用進口肉品(含豬肉、雞肉之各部位及其加工品)