## 臺北市松山區健康、敦化、民族、三民國小群組學校午餐菜單 2010年4月







We learn, We play, We eat, We stay healthy.

We celebrate Children's Day!

Cchool	Lunch	Menu
--------	-------	------

日	星期	主食	副食			湯	水果	每週平均營養量	
1	四	胚芽飯	蜜汁魚丁	紅燒百頁結	枸杞高麗	●杏貝桔甘湯		熱量	670kcal
2	五	米 飯	洋芋香茅雞丁	檸檬豬肉片	咖哩豆芽	枸杞冬瓜湯		主食類	4.6份
5	1	清明節放假一日						肉魚豆蛋類	2份
6	11	●黃豆糙米雞丁粥、蔥爆里肌、雜糧饅頭、蔥酥小白菜					香蕉	蔬菜類	1.4份
7	111	胚芽飯	柳葉魚*2	蔥香蒸蛋	香菇 A 菜	薏仁排骨湯		水果類	0.7份
8	四	芝麻飯	<b>坟</b> 雞翼	包白麵筋	炒青江菜	薑絲海芽大骨湯	柳丁	油脂類	2.5份
9	五	燕麥飯	豉汁蒸肉	雙色干絲	炒油菜	高麗菜冬粉湯	楊桃	奶類	0份
12	1	黄豆飯	芝麻海味魚	日式蒸蛋	紅卜高麗	❤紫菜海带瘦肉湯	蓮霧	熱量 主食類	695kcal 4.7份
13	<u>-</u>	米 飯	咖哩雞丁	絞肉豆腐	蔥香青江	玉米段湯		大良類 肉魚豆蛋類	2.3份
14	111	芝麻飯	味噌洋芋肉片	毛豆乾丁	薑絲地瓜葉	蔬菜湯	葡萄	蔬菜類	1.4份
15	四	客家粄條、梅菜香雞腿、蝦皮蚵白菜、香菇蘿蔔大骨湯						水果類油脂類	0.7份 2.5份
16	五	紫米飯	洋蔥豬柳	螞蟻上樹	炒小白菜	❤芋圓薯圓湯	芭樂	奶類	0份
19	1	麥片飯	❤娘惹咖哩排骨	醬四寶	蒜香油菜	玉米濃湯		熱量	690kcal
20	11	燕麥飯	味噌魚	<b>※</b> 枸杞玉米炒蛋	木須高麗	●梅桂雞湯	蜜棗	主食類 肉魚豆蛋類	4.6份 2.3份
21	111	五穀飯	蒸肉餅	咖哩洋芋	韭菜豆芽	味噌豆腐湯	鳳梨	蔬菜類	1.4份
22	四	糙米飯	豆醬竹筍燉肉	海带豆干炒肉絲	蒜香小白菜	關東煮	西瓜	水果類油脂類	0.7份 2.5份
23	五	❤鳳梨炒飯、椰汁雞肉、蔥酥青江菜、❤芝麻椰汁奶露						奶類	0.03份
26	1	地瓜飯	腰果雞丁	香菇蒸蛋	蝦醬空心菜	酸辣湯	小蕃茄	熱量	670kcal
27	11	愛地球環係	· · 蔬食:海苔飯、海	每帶燒豆輪、蕃茄豆	.腸、蒜香菜豆、❤	花生銀耳蓮子紅棗湯	洋香瓜	主食類肉魚豆蛋類	4.4份 2.2份
28	111	米 飯	葡國燒肉	玉米肉末	蔥燒大白菜	海带大骨湯		蔬菜類	1.4份
29	四	燕麥飯	怪味雞	彩椒肉片	芝麻油菜	黄豆芽大骨湯		水果類油脂類	0.7份 2.5份
30	五	紫米飯	什錦魚丁	三杯杏鮑菇	蒜香高麗	山藥枸杞雞湯		奶類	0份

~~貼心小叮嚀~~

§水果,因大量清洗只能清除水果表面附著物,無法完全洗淨,小朋友食用前應徹底清洗以維衛生安全。



: 新的風味菜

芝蔴(**SeSame**): 芝蔴裏主要含**脂肪**,且脂肪酸比例很優良。同時含有蛋白質,維他命  $B1 \times E$ ,菸鹹酸、**鈣**、磷、鐵、鎂、鉀、鋅及多種微量礦物質。10 公克芝蔴粉約提供 1/2 杯鮮奶的鈣質。160-190 C 烘炒 過的芝蔴抗氧化性更高。(健康國小 黃明明營養師)

午餐供應:健康國小中央廚房/午餐委外廠商:味帝企業股份有限公司