

臺北市松山區健康、敦化、民族、三民國小群組學校午餐菜單  
2024年10份 素食菜單

日期	星期	主食	主菜	副菜一	副菜二	湯	附餐	每週平均營養量
10/1	二	有機飯	◎照燒油腐	鮮菇花椰菜	有機白莧菜	南瓜珍菇湯		熱 量：567.3 大卡 全穀根莖類：3.6 份 肉魚豆蛋類：2.1 份 蔬 菜 類：1.8 份 水 果 類：0.7 份 油 脂 類：2 份 乳 品 類：0 份 鈣 含 量：315.8 毫克
10/2	三	◎五穀飯	◎蜜汁方干	什錦秋葵	針菇油菜	薑絲冬瓜湯		
10/3	四	小米飯	◎杏片蠔油干片	鮮燴絲瓜	有機小白菜	綠豆薏仁湯		
10/4	五	~特餐~ ◎DIY大滷麵	◎醬燒豆包	彩繪豆芽	玉米萵苣	▲大滷湯(脆筍)		
10/7	一	有機飯	◎南瓜子塔香凍腐	鮮菇水蓮 (有機黑木耳)	有機山菠菜	芹香蘿蔔湯		熱 量：574.9 大卡 全穀根莖類：3.8 份 肉魚豆蛋類：2.1 份 蔬 菜 類：1.8 份 水 果 類：0.7 份 油 脂 類：2 份 乳 品 類：0 份 鈣 含 量：239.3 毫克
10/8	二	~特餐~ ◎DIY螺旋麵	◎海苔豆包	蘿勒洋芋青醬	有機黑葉白菜	什錦鮮蔬湯 (有機黑木耳)		
10/9	三	◎麥片飯	◎香椿豆干	椒鹽皇帝豆	木耳芥藍菜	鮮筍湯		
10/10	四	雙十國慶假期						
10/11	五	糙米飯	◎芋香豆腸	香料烤蔬菜	針菇小白菜	榨菜三絲湯	芭樂、香蕉、木瓜、火龍果等季節水果	熱 量：590.1 大卡 全穀根莖類：3.9 份 肉魚豆蛋類：2.1 份 蔬 菜 類：1.8 份 水 果 類：0.7 份 油 脂 類：2 份 乳 品 類：0 份 鈣 含 量：285 毫克
10/14	一	~特餐~ ◎DIY味噌拉麵	◎蜜汁豆包	田園玉米	有機味美菜	◎蔬菜味噌湯		
10/15	二	有機飯	◎咖哩豆腐	◎葵瓜子鮑菇敏豆	有機荷葉白菜	珍珠冬瓜露		
10/16	三	紫米飯	◎回鍋黑干	◎鍋燒白菜	薑絲青江菜	牛蒡鮮蔬湯		
10/17	四	◎燕麥飯	◎紅燒豆腸	◎什錦冬瓜	有機空心菜	◎▲玉米濃湯		熱 量：578.2 大卡 全穀根莖類：3.8 份 肉魚豆蛋類：2.2 份 蔬 菜 類：1.7 份 水 果 類：0.7 份 油 脂 類：2 份 乳 品 類：0 份 鈣 含 量：263.2 毫克
10/18	五	胚芽飯	◎五香干絲	春川炒年糕	木耳油菜	黃瓜菇菇湯		
10/21	一	蕎麥飯	◎京醬豆腸	絲瓜寬粉	有機小白菜	黑糖綜合圓		
10/22	二	~特餐~ DIY沙茶燴有機飯	◎什錦方干	▲沙茶燴鮮蔬	有機小松菜	香菇冬瓜湯		
10/23	三	小米飯	◎客家小炒	脆炒龍鬚菜	香菇萵苣	南瓜蔬菜湯		熱 量：585.2 大卡 全穀根莖類：3.9 份 肉魚豆蛋類：2.1 份 蔬 菜 類：1.8 份 水 果 類：0.7 份 油 脂 類：2.1 份 乳 品 類：0 份 鈣 含 量：241.5 毫克
10/24	四	◎五穀飯	◎茄汁豆包	木須高麗	有機黑葉白菜	銀蘿菇菇湯		
10/25	五	~特餐~ ◎DIY台南意麵	◎★毛豆餅	◎芝香素肉燥	紅絲青江菜	昆布湯		
10/28	一	◎黑糖捲	◎糖醋豆干	銀蘿燴炒	有機油江菜	◎古早味紅麵線		
10/29	二	有機飯	◎壽喜燒豆腸	田園四喜	有機山菠菜	黃瓜針菇湯		
10/30	三	糙米飯	◎鮮蔬豆包	醬燒紫茄	紅丁小白菜	◎海芽味噌湯		
10/31	四	~特餐~ ◎野菇炊飯	◎★日式炸豆腐	清蒸南瓜	有機荷葉白菜	薑絲冬瓜湯		

※ 菜色提供之原糧豆類及初級加工豆製品均為非基因改造食材。  
※ 臺北市學校營養教育網站內容豐富，請瀏覽參閱(網址：<http://eatingright.tp.edu.tw/plugin/child/index.html>)  
※ 菜色使用食材明細公佈於教育部「校園食材登錄平台」(網址：<https://fatracesschool.moe.gov.tw>)  
※ 每週二有機米及週一二四有機蔬菜為市府補助食材。

●午餐供應：健康國小中央廚房 ● 午餐委外廠商：第一餐盒股份有限公司●