

基隆市七堵國民小學114年5月學校午餐菜單													
日期	星期	主食	主菜	副菜	湯品	附餐	公致 料理	皇美 金火	蔬果	油炸	乳品	水果	熟食
5月1日	四	小米飯	奶油洋蔥雞肉	螞蟻上樹	鮮炒時蔬	海芽蛋花湯	保久 乳	5.2	2.5	1.7	2	0.8	804
		白米、小米	雞胸丁、洋蔥、雪白菇、紅蘿蔔、無鹽奶油、黑胡椒粒、蒜粗	冬粉、豬絞肉、高麗菜、豆瓣醬、胡蘿蔔	時蔬、蒜粗	海帶芽、雞蛋、青蔥、紅蘿蔔、大骨							
5月2日	五	白米飯	魚香肉絲	玉筍花椰	鮮炒有機時蔬	麻油雞湯	保久 乳/ 豆漿	5	2.3	1.8	2	0.8	778
		白米	豬肉絲、木耳、青椒、紅蘿蔔、豆瓣醬、青蔥、蒜粗、薑末	青花菜、紅蘿蔔、玉米筍	有機時蔬、蒜粗、金針菇	凍豆腐、高麗菜、麻油、老薑片、枸杞、紅棗、骨腿丁							
5月5日	一	白米飯	肉骨茶滷味	地瓜毛豆炒蛋	鮮炒時蔬	蘿蔔玉米湯	水果						748
		白米	豆腸、蒜仁、鴻喜菇、高麗菜、炸豆包、肉骨茶包	地瓜、毛豆仁、雞蛋	時蔬、蒜粗	白蘿蔔、玉米塊、紅蘿蔔、大骨、金針菇		5.4	2.4	1.6	2	1	
5月6日	二	燕麥飯	南洋咖哩雞	滑蛋絲瓜	鮮炒時蔬	藥膳排骨湯	保久 乳	5.2	2.5	1.8	2	0.8	807
		白米、燕麥粒	清胸丁、骨腿丁、紅蘿蔔、馬鈴薯、洋蔥、咖哩粉、咖哩塊、椰漿	雞蛋、紅蘿蔔、絲瓜、薑絲	時蔬、蒜粗	藥膳包、小排丁、金針菇、高麗菜、枸杞、紅棗							
5月7日	三	麵疙瘩		珍珠丸子	鮮炒時蔬		水果/ 小饅頭	5.3	2.2	1.5	2	1	724
		麵疙瘩、豬肉片、雞蛋、番茄、玉米粒、高麗菜、生香菇、蝦米、油蔥酥		珍珠丸子(1人2顆)	時蔬、蒜粗、紅蘿蔔								
5月8日	四	糙米飯	義式番茄燉肉	太陽高麗	鮮炒時蔬	綠豆小芋圓湯	保久 乳	5.5	2.2	1.7	2	0.8	803
		白米、糙米	豬肉丁、番茄、洋蔥、玉米米筍、鴻喜菇、蒜粗、番茄燜、番茄醬	高麗菜、紅蘿蔔、玉米粒	時蔬、蒜粗	綠豆、小芋圓							
5月9日	五	白米飯	泰式檸檬魚(1人1片)	洋芋肉絲	鮮炒有機時蔬	蔬菜蛋花湯	保久 乳	5.2	2.5	1.6	2	0.8	802
		白米	烏魚片、檸檬汁、檸檬、魚露、薑末、蒜末、蔥花、甜椒	馬鈴薯、豬肉絲、紅蘿蔔、蒜粗	有機時蔬、蒜粗、金針菇	香菇、高麗菜、雞蛋、紅蘿蔔、大骨							
5月12日	一	白米飯	佛跳牆	起司玉米蛋	鮮炒時蔬	關東煮	水果						741
		白米	軟骨丁、豬肉丁、芋頭、大白菜、脆筍片、紅蘿蔔、油蔥酥	玉米粒、雞蛋、起司絲、蘑菇	時蔬、蒜粗	白蘿蔔、紫菜糕、海帶結、貢丸		5.4	2.3	1.6	2	1	
5月13日	二	五穀飯	安東燉雞	鮮菇黃瓜	鮮炒時蔬	筍片排骨湯	保久 乳	5.2	2.4	1.7	2	0.8	797
		白米、五穀米	清肉丁、骨腿丁、馬鈴薯、紅蘿蔔、白洋蔥、年糕條、蒜泥、番茄	大黃瓜、杏鮑菇、胡蘿蔔	時蔬、蒜粗	綠竹筍、生香菇、紅蘿蔔、紅棗、枸杞、骨腿丁							
5月14日	三	客家香姑炒板條			鮮炒時蔬	酸菜肉片湯	水果/ 海苔	5.2	2.3	1.6	2	1	727
		板條、豬肉絲、生香菇、蝦米、油蔥酥、紅蘿蔔、綠豆芽、乾香菇、高麗菜			時蔬、蒜粗、枸杞	酸白菜、大白菜、豬肉片、嫩薑絲							
5月15日	四	紫米飯	照燒雞腿排(1人1塊)	白菜油	鮮炒時蔬	四神湯	保久 乳	5.4	2.4	1.7	2	0.8	811
		白米、黑米糯米	雞腿排、洋蔥、蒜粗、味醂、濃色醬油	大白菜、木耳、豬肉絲、紅蘿蔔	時蔬、蒜粗	排骨、山藥、四神包、大薑仁、紅棗							
5月16日	五	白米飯	梅干扣肉	珍珠海帶絲	鮮炒有機時蔬	味噌玉米蛋花湯	保久 乳	5.2	2.4	1.6	2	0.8	794
		白米	豬肉丁、去皮五花肉丁、蒜粗、梅干菜、筍干	海帶絲、熟花生、嫩薑絲	有機時蔬、蒜粗、紅蘿蔔	玉米粒、雞蛋、金針菇、青蔥、味噌							
5月19日	一	白米飯	三杯麵腸	雙絲炒蛋	鮮炒時蔬	酸辣湯	水果	5.2	2.5	1.6	2	1	742
		白米	麵腸、杏鮑菇、豆干丁、九層塔、老薑片、蒜片、麻油	雞蛋、紅蘿蔔、馬鈴薯、蒜粗	時蔬、蒜粗	細豆腐、金針菇、脆筍絲、木耳、胡蘿蔔、雞蛋							
5月20日	二	薏仁飯	腰果雞丁	南瓜佃煮	鮮炒時蔬	香菇雞湯	保久 乳	5.4	2.3	1.5	2.1	0.8	803
		白米、小薏仁	雞胸丁、骨腿丁、彩椒、洋蔥、腰果、玉米筍、蒜粗	南瓜、日式醬油、味醂、薑絲、豬絞肉	時蔬、蒜粗	骨腿丁、乾香菇、香菇、紅蘿蔔、老薑片、紅棗、枸杞							
5月21日	三	味噌拉麵		豆沙包	鮮炒時蔬		水果/ 堅果	5.4	2.2	1.5	2	1	731
		拉麵、豬肉片、玉米粒、筍絲、高麗菜、海帶芽、味噌		豆沙包(1人1顆)	時蔬、蒜粗、金針菇								
5月22日	四	胚芽飯	雞肉親子丼	粉絲豆腐煲	鮮炒時蔬	花生薑仁湯	保久 乳	5.5	2.4	1.5	2	0.8	813
		白米、胚芽米	清胸肉片、洋蔥、雞蛋、胡蘿蔔、味醂	冬粉、板豆腐、生香菇、粗絞肉、蔥花、蠔油	時蔬、蒜粗	花生仁、小薑仁、QQ圓、奶粉							
5月23日	五	白米飯	醬燒大排(1人1片)	鐵板鉗牙	鮮炒有機時蔬	番茄蛋花湯	保久 乳	5	2.4	1.7	2	0.8	783
		白米	醬燒大排、青蔥、洋蔥	豆芽菜、胡蘿蔔、豬肉絲、黑胡椒粒	有機時蔬、蒜粗、香菇	番茄、雞蛋、大骨、青蔥							
5月26日	一	白米飯	打拋豬	茶碗蒸	鮮炒時蔬	冬瓜蛤蜊湯	水果	5.3	2.5	1.6	2	1	749
		白米	豬絞肉、蕃茄、洋蔥、四季豆、檸檬葉、魚露、九層塔	雞蛋、玉米粒、香菇、蟹味棒、鰹魚粉	時蔬、蒜粗	冬瓜、蛤蜊、薑絲、枸杞							
5月27日	二	燕麥飯	沙茶魚丁	丁香干片	鮮炒時蔬	玉米濃湯	保久 乳	5.2	2.4	1.5	2	0.8	792
		白米、燕麥粒	鮪魚丁、紅蘿蔔、洋蔥、金針菇、薑絲、蒜末、沙茶醬	豆干片、小魚干、油花生、蒜苗	時蔬、蒜粗	雞蛋、玉米粒、馬鈴薯、紅蘿蔔、洋蔥、奶粉							
5月28日	三	滑蛋瘦肉粥		燒賣	鮮炒時蔬		水果/ 葡萄 汁	5.3	2.3	1.5	2	1	731
		白米、豬肉絲、雞蛋、高麗菜、生香菇、紅蘿蔔、玉米粒、油蔥酥		燒賣(1人2顆)	時蔬、蒜粗、金針菇								
5月29日	四	糙米飯	蠔油雞腿(1人1支)	涼拌素雞	鮮炒時蔬	洋芋蔬菜湯	保久 乳	5.2	2.5	1.6	2	0.8	802
		白米、糙米	雞腿排、素蠔油、滷包	素雞、金針菇、玉米筍、紅蘿蔔、香菜	時蔬、蒜粗	番薯糊、馬鈴薯、洋蔥、高麗菜、番茄、大骨							

本校午餐提供之豬肉及豬肉加工品產地為台灣  
菜單食材將因應天氣、午餐政策做適度供應調整

