

臺北市大佳國小114.04月份餐點表

日期	星期	主食	主菜	素食主菜	副菜	青菜	湯	附餐	
1	二	有機白米飯 有機白米	香菇肉燥 豬絞肉、乾香菇、紅蘿蔔、	香菇素肉燥	紅絲炒蛋 雞蛋、紅蘿蔔	北農有機菜 有機青菜	青菜小貢丸片湯 小白菜、小貢丸	水果	
2	三	義式特餐 乾酪粉拌茄汁彎管麵+滷大排X1(滷蘭花干)+花椰菜+大佳濃湯 乾彎管麵、洋蔥、玉米粒、豬絞肉、紅蘿蔔、青豆仁、番茄醬、地司粉/豬排/青、白花椰/玉米、紅蘿蔔、洋蔥、雞蛋							保久乳或豆漿 學校自購
7	一	海苔飯 白米、海苔粉	鹹冬瓜燉雞 雞肉、冬瓜、青蔥、鹹冬瓜、米豆醬	鹹冬瓜燜四分干	螞蟻上樹 冬粉、豬絞肉、高麗菜、紅蘿蔔	北農有機菜 有機青菜	白菜木耳蛋花湯 蚵白菜、木耳、雞蛋	海苔 每人一包	
8	二	有機白米飯 有機白米	炸柳葉魚*2 裹粉柳葉魚2條	老皮嫩肉(豆腐)	肉絲炒花椰 花椰菜、豬肉絲、紅蘿蔔	北農有機菜 有機青菜	冬瓜排骨湯 冬瓜、小湯排	水果	
9	三	韓式特餐 韓式野菜拌飯+洋蔥燒肉(素蠔油燒豆包)+油菜+番茄蛋花湯 白米、糙米、燕麥粒、三色豆、乾海帶芽/豬肉片、洋蔥、金針菇/油菜/大番茄、雞蛋、煮湯大骨							保久乳或豆漿 學校自購
10	四	麥片飯 白米、麥片	杏片炒雞丁 雞肉、地瓜、杏仁片、葡萄乾、青豆仁	杏片炒麵輪	九層塔炒蛋 雞蛋、九層塔	北農有機菜 有機青菜	黃瓜大骨湯 大黃瓜、煮湯大骨	水果	
11	五	玉米飯 白米、玉米粒	梅干扣肉絲 豬肉絲、梅干菜、筍干	梅干燜百頁	奶油香甜玉米 3公分玉米段2個、奶油	菠菜 菠菜	竹筍大骨湯 竹筍、煮湯大骨	水果	
14	一	小米飯 白米、小米	親子丼 雞丁、蛋、洋蔥	黃金腐皮菜捲X1	滷味 甜不辣、豬血糕、海帶片、白蘿蔔	北農有機菜 有機青菜	結頭菜湯 結頭菜、煮湯大骨	海苔 每人一包	
15	二	有機白米飯 有機白米	三杯燒肉 豬肉片、杏鮑菇、九層塔、老薑、麻油	起士燒凍豆腐	炒三菇 香菇、金針菇、黑珍珠菇、紅蘿蔔	北農有機菜 有機青菜	綠豆湯 綠豆、二砂	水果	
16	三	臺式特餐 旗魚炒米粉+烤雞腿X1(蜜汁大溪黑豆干)+油麥菜+蘿蔔蛋花湯 cas旗魚、米粉、高麗菜、乾香菇絲/棒棒腿1支/油麥菜/紅白蘿蔔、雞蛋、小湯排							保久乳或豆漿 學校自購
17	四	香鬆飯 白米、海苔香鬆	糖醋排骨 排骨、彩椒	糖醋素雞片	醬燒金針菇 日式燒醬、金針菇、蔥花	北農有機菜 有機青菜	黑輪湯 黑輪段、芹菜	水果	
18	五	糙米飯 白米、糙米	橙汁雞柳 雞肉、洋蔥、橙汁	橙汁烤麩	蔥花蛋 雞蛋、蔥	小白菜 小白菜	薑絲冬瓜湯 冬瓜、煮湯大骨	水果	
21	一	胚芽飯 白米、胚芽米	紅燒豬肉 豬肉角、白蘿蔔、紅蘿蔔	紅燒麵腸	海根肉絲 海帶根、豬肉絲、金針菇、紅蘿蔔	北農有機菜 有機青菜	冬菜大白菜湯 大白菜、紅蘿蔔、冬菜、煮湯大骨	海苔 每人一包	
22	二	有機白米飯 有機白米	三杯魚丁 魚丁、杏鮑菇、老薑片、麻油	三杯豆腸	醬滷豆腐 油豆腐、海帶片	北農有機菜 有機青菜	鮮菇湯 金針菇、木耳、大白菜、煮湯大骨	水果	
23	三	日式特餐 味噌湯豆腐鮭魚蔬菜拉麵+照燒翅小腿X2(滷烤麩)+蒸小銀絲捲X1+青江菜 (麵湯可分開煮)：塾拉麵、高麗菜、乾海苔、飯豆腐、碎麩魚肉、味噌+翅小腿2支+小銀絲捲+青江菜							保久乳或豆漿 學校自購
24	四	蔬食日 紫米飯 白米、黑糯米	焗香食蔬 馬鈴薯、三色豆、青花菜	酸菜大溪豆干	洋蔥玉米炒蛋 雞蛋、玉米粒、洋蔥、紅蘿蔔丁	北農有機菜 有機青菜	小魚味噌豆腐湯 版豆腐、小魚干味噌	水果	
25	五	地瓜飯 白米、地瓜	豆豉燒雞 雞丁、紅蘿蔔、豆豉	豆豉炒蘭花干	炸薯條 馬鈴薯	小白菜 小白菜	肉骨茶燉湯 高麗菜、生香菇、煮湯大骨、肉骨茶包	水果	
28	一	紅藜麥飯 白米、紅藜麥	黑胡椒肉柳 豬肉柳、洋蔥	香酥豆腐丁	豆皮捲炒扁蒲 扁蒲、木耳、紅蘿蔔、小麥豆皮捲	北農有機菜 有機青菜	海芽蛋花湯 乾海帶芽、雞蛋、煮湯大骨	海苔 每人一包	
29	二	有機白米飯 有機白米	蜜汁燒雞 雞丁、地瓜、洋蔥	蜜汁烤麩	川耳炒鮮瓜 大黃瓜、川耳、豬肉絲、紅蘿蔔	北農有機菜 有機青菜	筍絲排骨湯 竹筍、小湯排	水果	
30	三	南洋特餐 打拋豬肉干丁炒飯+蒲燒魚片X1(蒲燒素鰻片X1)+高麗菜+菇菇雞湯 白米、豬絞肉、豆干小丁、大番茄、洋蔥、玉米粒、九層塔、泰式香料/蒲燒魚片1片+高麗菜+金針菇、木耳、雞丁							保久乳或豆漿 學校自購
本菜單僅供參考，實際菜色依實際狀況做調整，肉品使用cas國產豬									