臺北市松山區健康、敦化、民族、三民國小群組學校午餐菜單 2022年9月份 素食菜單

日期	星期	主食	主菜	—————————————————————————————————————	副菜二	湯	附餐	每週平均營養量
8/30	=	糙米飯	醬燒豆腸	彩繪銀芽	有機空心菜	蘿蔔薏仁湯		熱量: 579.8 大卡 全穀根莖類: 3.9份
8/31	Ξ	三穀飯	香滷豆干	蘆筍山藥	紅丁青江菜	海芽玉米湯		肉魚豆蛋類:2份 蔬菜類:1.6份
9/1	四	米豆有機飯	黑干高麗	★南瓜子椒鹽鮮蔬	有機小松菜	黃瓜菇菇湯		水 果 類 : 0.7 份油 脂 類 : 2.1 份
9/2	五	~特餐~ 玉兔包	家常麵疙瘩	★毛豆洋芋餅	薑絲小白菜	▲大滷湯		乳 品 類 : 0 份 鈣含量:300.8毫克
9/5	_	紫米有機飯	番茄燒豆腐	塔香茄子	有機油江菜	仙草QQ圓		熱量: 581.3 大卡
9/6		有機飯	★ <mark>杏片</mark> 糖醋油腐	香滷冬瓜	有機黑葉白菜	榨菜三絲湯		全 穀 根 莖 類 : 3.9 份 肉 魚 豆 蛋 類 : 2 份
9/7	Ш	麥片飯	蠔油干片	絲瓜寬粉	木耳芥藍菜	蘿蔔豆腐湯		蔬菜類: 1.6 份水果類: 0.7 份
9/8	四	~特餐~ DIY 螺旋麵	香烤豆包捲	羅勒野菇醬	有機白莧菜	羅宋湯	芭	油 脂 類 : 2.1 份 乳 品 類 : 0 份
9/9	五			中秋連假			樂、	鈣含量: 294.5 毫克
9/12	_	~特餐~ 西班牙燉飯	★什錦豆腐餅	彩蔬高麗	有機小白菜	南瓜蔬菜湯	香蕉	熱量: 583.6 大卡
9/13		有機飯	咖哩豆腸	關東佃煮	有機味美菜	山藥海結湯	、木	全 穀 根 莖 類 : 3.9 份 肉 魚 豆 蛋 類 : 2 份
9/14	Ш	小米飯	客家小炒	鮮菇龍鬚菜	枸杞油菜	冬瓜四神湯	瓜、	蔬菜類: 1.7 份水果類: 0.7 份
9/15	四	地瓜飯	腰果 照燒凍腐	田園毛豆	有機空心菜	米粉湯	火	油 脂 類 : 2.1 份 乳 品 類 : 0 份
9/16	五	紅藜 <mark>有雞飯</mark>	五香黑干	白灼秋葵	珍菇萵苣	玉米蘿蔔湯	龍果	鈣含量: 304.4 毫克
9/19		~特餐~ DIY 味噌拉麵	蜜汁豆包	什錦玉米	有機黑葉白菜	蔬菜味噌湯	等季	熱量: 563.5 大卡
9/20		有機飯	京醬干片	脆炒水蓮	有機小松菜	綠豆薏仁湯	節水	全 穀 根 莖 類 : 3.7 份 肉 魚 豆 蛋 類 : 2 份
9/21	11	糙米飯	壽喜燒豆腸	海帶三絲	玉米空心菜	米苔目鹹湯	果	蔬菜類: 1.7 份水果類: 0.7 份
9/22	四	蕎麥有機飯	芝香紅燒油腐	雙色花椰	有機荷葉白菜	藥膳養生湯		油 脂 類 : 2.1 份 乳 品 類 : 0 份
9/23	五	野菇栗子炊飯	鮑菇毛豆	鮮蔬豆腐煲	薑絲青江菜	筍片湯		鈣 含 量 : 247 毫 克
9/26	_	小米有機米	★鹽酥豆腸	雙片高麗	有機白莧菜	黃瓜蓮子湯		熱量: 571 大卡
9/27		~特餐~ DIY 筆管麵	海苔豆包	番茄蘑菇醬	有機油江菜	▲玉米濃湯		全穀根莖類:3.7份肉魚豆蛋類:2.1份
9/28	Ξ	五穀飯	瓜仔豆干	玉筍荷蘭豆	紅絲萵苣	薑絲冬瓜湯		蔬菜類: 1.5 份水果類: 0.7 份
9/29	四	燕麥飯	塔香凍腐	香料烤洋芋	有機小白菜	番茄如意湯		油 脂 類 : 2.1 份 乳 品 類 : 0 份
9/30	五	胚芽飯	花生 滷黑干	高麗冬粉	枸杞芥藍菜	昆布豆腐湯		鈣含量: 289.8 毫克

[※]菜色提供之原態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告於教育部「校園食材登錄平台」(網址:https://fatraceschool.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。