

臺北市內湖區麗山群組 111 年 3 月份學校午餐菜單

NO	日期	星期	主食	副食	湯	水果	一週平均供應之份數	每日鈣量	
1	3/1	二	有機白米飯	茄汁肉片	白菜寬粉	有機青松菜	海帶蛋花湯	全穀根莖類 3.3 份 豆魚肉蛋類 1.9 份	148.1
2	3/2	三	糙米飯	炸虱目魚柳	三杯百頁	雙色花椰	結菜大骨湯	蔬菜類 1.0 份	94.5
3	3/3	四	紫米飯	腰果雞丁	洋芋培根炒蛋	有機菠菜	藥膳龍骨湯	水果類 1.0 份	162.1
4	3/4	五	雞蓉玉米粥	滷排骨	薑絲芥蘭	鮮肉包	水 油脂與堅果種子類 2.5 份	164.8	
5	3/7	一	紅藜飯	沙茶豬柳	照燒花枝丸*2	有機山茼蒿	山藥雞湯	全穀根莖類 4.0 份	136.4
6	3/8	二	南洋炒飯	五香雞腿	有機山東大白菜	黃芽大骨湯	果 豆魚肉蛋類 3.1 份	120.3	
7	3/9	三	地瓜飯	孜然燉肉	鮮菇燴豆腐	薑絲地瓜葉	薑母鴨湯	蔬菜類 1.3 份	203.0
8	3/10	四	雜糧飯	杏片魚丁	綜合滷味	有機蘿蔓萵苣	紫菜蛋花湯	供 水果類 1.0 份	250.1
9	3/11	五	薏仁飯	洋蔥菇菇雞	香菇蒸蛋	有機小松菜	味噌豆腐湯	油脂與堅果種子類 2.5 份	174.4
10	3/14	一	海苔飯	栗子燒雞	花椰炒肉絲	有機A菜	芹菜蘿蔔湯	應 全穀根莖類 3.6 份	162.2
11	3/15	二	有機白米飯	紅糟魚塊	番茄炒蛋	有機荷葉白菜	白菜羹	豆魚肉蛋類 2.7 份	145.8
12	3/16	三	小米飯	冬瓜燒肉	三色玉米	柴香芥蘭	薑絲海芽湯	相 蔬菜類 1.5 份	152.2
13	3/17	四	炸醬麵	蔥蒜酥雞	有機蘿蔓萵苣	義式番茄湯	互 水果類 1.0 份	1752.0	
14	3/18	五	胚芽飯	粉蒸肉	茄汁油腐	薑絲菠菜	青木瓜雞湯	油脂與堅果種子類 2.5 份	199.5
15	3/21	一	多元文化週韓式風味餐:麥片飯、韓式炸雞、韓式拌冬粉、有機包心白菜、玉米蛋花湯					搭 全穀根莖類 4.3 份	86.8
16	3/22	二	多元文化週泰式風味餐:有機白米飯、打拋豬、蝦醬高麗雞丁、有機廣島菜、芋香西谷米					豆魚肉蛋類 2.3 份	299.0
17	3/23	三	多元文化週新加坡風味餐:蕎麥飯、蔥油雞、沙嗲炒蛋、蒜香菠菜、肉骨茶湯					蔬菜類 1.2 份	111.1
18	3/24	四	多元文化週西式風味餐:青醬義大利麵、迷迭香豬排、有機小白菜、南瓜濃湯					配 水果類 1.0 份	155.0
19	3/25	五	多元文化週日式風味餐:香鬆飯、蒲燒雞、關東煮、蔥酥地瓜葉、味噌海芽湯					油脂與堅果種子類 2.5 份	184.4
20	3/28	一	高麗菜飯	滷雞排	有機菠菜	田園濃湯	全穀根莖類 2.8 份	193.8	
21	3/29	二	有機白米飯	回鍋肉	香菇黃瓜	有機小松菜	芹香九片湯	豆魚肉蛋類 1.6 份	237.1
22	3/30	三	蔬食日:燕麥飯、梅干素燥滷蛋、白菜燒豆包、雙色花椰、枸杞南瓜湯					蔬菜類 1.0 份	327.5
23	3/31	四	芝麻飯	咖哩雞	玉米火腿炒蛋	有機高麗菜	黃瓜龍骨湯	水果類 1.0 份	176.6
*每日皆供應水果，水果種類有：棗子、橘子、柳丁、小番茄、蓮霧							納：每餐建議量	月均鈣量	
*本菜單依照教育部101年修訂「學校午餐食物內容及營養基準」之每日食物內容目標值 關立,其中份數是指以一週平均值計算每人每日應供應之份數。							不超過800毫克	245.1	

* 為提供營養鮮美之午餐，菜單可能因特殊因素而更動。

* 本月菜單：3/3 洋芋培根炒蛋、3/15 番茄炒蛋、3/22 芋香西谷米、3/24 南瓜濃湯、3/28 田園濃湯、3/31 玉米火腿炒蛋供應含有「奶類」。

* 本月菜單：3/3 腰果雞丁、3/10 杏片魚丁、3/17 蔥蒜鹹酥雞、3/21 韓式炸雞、3/23 沙嗲炒蛋、3/24 青醬義大利麵、3/25 香鬆飯、3/31 芝麻飯含有花生、腰果、芝麻等堅果類，不適合其過敏體質者食用。

* 為響應環保減碳愛地球活動，經 97 年 5 月份午餐供應委員會暨 99 年 5 月份午餐群組會議決議，每月供應一天蔬食午餐，本月為 3/30

* 生鮮食材供應全面為非基因改造產品，中央補助每週二供應有機白米、周一周二周四供應有機蔬菜，每日 3 道菜餚主食材符合 3 章 1Q 規範。

* 午餐相關訊息、菜單明細、食材定期檢驗報告、營養教育知識等請參考「麗山國小午餐資訊網」，可由學校首頁或右方 QR Code 連結登入，或查詢校園食材登陸平台進行查看。



本校供應午餐肉品 皆使用 CAS 臺灣國產 請師生家長放心

由於兒童及青少年時期的骨組織數量是終身骨骼健康的重要決定因素之一，因此，孩子的好健康習慣，隨著孩子年齡的增長，促使孩子的骨骼生長。反之，不良健康習慣隨著孩子年齡的增長則促使骨折發生。人體想要製造健康的骨骼只補鈣是不夠的，還需要補充以下其他營養素。

維生素 C：維生素 C 可合成膠原蛋白，膠原蛋白不僅可以幫助傷口癒合，也可以給身體許多部位，比如肌腱、韌帶、骨骼、牙齒和血管提供結構支撐，幫助組織修復及骨再塑，新鮮蔬菜及水果是維生素 C 的良好來源。

維生素 D：維生素 D 是骨頭的強化劑，可幫助小腸吸收鈣質，維持血液中鈣質的平衡，促進骨頭的鈣化。除了從飲食，如：魚類、菇類之外，適度曬太陽也可活化維生素 D 在小腸促使鈣吸收、維持血鈣濃度。

維生素 K：維生素 K 可促進骨鈣蛋白幫助骨質生長，飲食中深綠色蔬菜、花椰菜富含維生素 K，且腸道細菌除了維持人體健康以外也可製造維生素 K 維持骨骼健康。

磷：磷除了合成身體重要物質、參與細胞代謝和酸鹼平衡外，也是骨骼的重要組成，在體內的需要量僅次於鈣。由於磷存在於大部分的天然食物中，因此缺乏的情況較少見，常見於魚、蛋、肉類及乳製品等蛋白質含量豐富的食物，素食者則可選擇全穀類製品、花生及葵花子。

資料來源：

<https://www.bones.nih.gov/health-info/bone/chinese/kidbones-chinese#1>

<https://www.edh.tw/article/25695>

<https://health.tvbs.com.tw/nutrition/304704>