

# 臺北市內湖區麗山群組 111 年 6 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	6/6	一	咖哩炒飯		黑椒排骨	有機山菠菜	金針竹筍湯	全穀根莖類 4.2 份	126.0	
2	6/7	二	有機白米飯	腰果雞丁	奶油白菜	有機小松菜	紫菜蛋花湯	豆魚肉蛋類 2.6 份	162.4	
3	6/8	三	糙米飯	金瓜燒肉	甜不辣炒蛋	蒜香油麥菜	香菇冬瓜湯	蔬菜類 1.7 份	110.8	
4	6/9	四	紫米飯	糖醋魚丁	螞蟻上樹	有機小白菜	白菜羹	水果類 1.0 份	129.7	
5	6/10	五	蕎麥飯	壽喜燒肉片	芝麻菜豆拌素雞	蔥酥油菜	青木瓜龍骨湯	油脂與堅果種子類 2.5 份	107.0	
6	6/13	一	小米飯	黃瓜燒雞	洋芋火腿蛋	有機白莧菜	味噌蔬菜湯	全穀根莖類 3.4 份	166.3	
7	6/14	二	有機白米飯	柚香魚丁	豆簽絲瓜	有機黑葉白菜	三絲羹	豆魚肉蛋類 2.7 份	95.3	
8	6/15	三	黃豆飯	鮑菇雞球	腰果雞茸玉米	蔥酥地瓜葉	薑母鴨湯	蔬菜類 1.5 份	214.7	
9	6/16	四	香鬆飯	沙茶豬柳	芹香黑輪	有機味美菜	山藥大骨湯	水果類 1.0 份	119.7	
10	6/17	五	肉燥乾拌麵		蜜汁雞腿	蒜香高麗	青菜蛋花湯	油脂與堅果種子類 2.5 份	1916.4	
11	6/20	一	芝麻飯	炒花枝	三杯米血	有機空心菜	冬瓜雞湯	全穀根莖類 3.7 份	102.0	
12	6/21	二	松子青醬義大利麵		迷迭香酥雞塊	有機荷葉白菜	義式番茄湯	豆魚肉蛋類 2.7 份	120.8	
13	6/22	三	蔬食日：地瓜飯、紅茶滷蛋、鮑菇蒲瓜、蒜香青江菜、酸辣湯						蔬菜類 1.6 份	206.3
14	6/23	四	燕麥飯	香料里肌	豆皮高麗	有機白莧菜	味噌海芽湯	水果類 1.0 份	127.9	
15	6/24	五	麥片飯	麻婆魚丁	洋蔥炒蛋	薑絲A菜	香菇蘿蔔湯	油脂與堅果種子類 2.5 份	134.3	
16	6/27	一	紅藜飯	奶香咖哩雞	關東煮	有機油江菜	絲瓜蛋花湯	全穀根莖類 3.4 份	208.1	
17	6/28	二	有機白米飯	雙芋燒肉	番茄炒蛋	有機空心菜	田園濃湯	豆魚肉蛋類 1.7 份	182.2	
18	6/29	三	香菇肉羹麵		蔥油雞排	蔥酥莧菜	芋泥包	蔬菜類 1.7 份	174.8	
19	6/30	四	胚芽飯	梅汁魚丁	高麗菜炒雞丁	蒜香地瓜葉	紅豆紫米湯	水果類 1.0 份	146.1	
20	6/31	五	暑假開始						油脂與堅果種子類 2.5 份	0.0
※每日皆供應水果，水果種類有：洋香瓜、香蕉、鳳梨、小番茄、葡萄							鈉：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開立，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	261.2		

❖ 為提供營養鮮美之午餐，菜單可能因特殊因素或局處相關來文政策而更動。

❖ 本月菜單：6/7 奶油白菜、6/13 洋芋火腿蛋、6/21 松子青醬義大利麵、6/24 洋蔥炒蛋、6/27 奶香咖哩雞、6/28 田園濃湯供應含有「奶類」。

❖ 本月菜單：6/7 腰果雞丁、6/10 芝麻菜豆拌素雞、6/15 腰果雞茸玉米、6/16 香鬆飯、6/20 芝麻飯、6/21 松子青醬義大利麵含有花生、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 6/22。

❖ 中央補助：生鮮食材供應全面為非基因改造產品，每週二供應有機白米、周一周二周四供應有機蔬菜、6/21 提供豆奶，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

## ❖ 午餐園地 < 一日三餐這樣做，全穀及未精製雜糧輕鬆吃 >

全穀及未精製雜糧對於健康有許多好處～不過該怎麼將這些食材融入我們的日常生活中呢？教大家幾招選擇小撇步，讓大家可以在三餐輕鬆吃到全穀及未精製雜糧喔！

☞ 早餐：全麥吐司、全麥饅頭取代白吐司、白饅頭或者麵包等精製澱粉

☞ 午餐：將白飯換成糙米飯、什穀米等未精製全穀食材

☞ 晚餐：以未精製雜糧類，如地瓜、南瓜取代部分米飯和麵類主食

利用以上的原則，我們看看外食或在家裡自備可以怎麼吃吧！

### 📍 外食族-選食小技巧

早餐店☞ 選擇雜糧饅頭取代白饅頭

便利商店☞ 選擇烤地瓜、即食玉米、藜麥蔬菜沙拉

自助餐☞ 選擇紫米飯、糙米飯取代白飯

### 📍 自備餐食組-選食小技巧

主食☞ 準備糙米、燕麥等取代精製白米

配菜☞ 可加入南瓜、山藥等作為料理食材

點心☞ 以烤地瓜、馬鈴薯沙拉等未精製雜糧料理取代糕點類等精製澱粉

根據每日飲食指南建議，每天主食應多攝取全穀及未精製雜糧，

只要跟著上面的撇步做，就可以輕鬆吃足全穀及未精製雜糧囉！！

資料來源：

衛生福利部國民健康署

<https://www.hpa.gov.tw/Pages/Detail.aspx?nodeid=4561&pid=14894&sid=15321>

**外食、自煮全穀這樣吃**

**外食組**

- 1 早餐店：選擇雜糧饅頭取代白饅頭
- 2 便利商店：選擇烤地瓜、即食玉米、藜麥蔬菜沙拉
- 3 自助餐：選擇紫米飯、糙米飯取代白飯

**自備組**

- 1 主食：準備糙米、燕麥等取代白米
- 2 配菜：可加入南瓜、山藥等作為料理食材
- 3 點心：以烤地瓜、馬鈴薯沙拉等未精製雜糧料理取代糕點類等精製澱粉