



統鮮美食股份有限公司 114年5月份菜單 社子國民小學

地址：新北市三重區中興北街136巷18弄18號

服務電話：02-2811-4996

葫蘆電話：02-2812-9586#828、829

統鮮美食股份有限公司經所轄衛生局進行通過符合性稽查

統鮮美食營養師：曾彥慈

葫蘆國小營養師：黃柏欣

日期	星期	主食	主菜 main course	副菜 side dish	青菜 green vegetable	湯品 soup	水果或 校園食品	全穀 雜糧 類 (份)	豆魚 蛋白 肉 類 (份)	蔬菜 類 (份)	油脂及 堅果種 子類 (份)	水果 (份)	奶類 或乳 製品 (份)	鈣含 量(mg)	熱量 (kCal)
5/1	週四	□麥片飯	蔥爆肉片	肉絲炒四季	有機荷葉白菜	☆洋芋濃湯	水果	4.6	2.1	1.4	2.3	1.0	0.0	115.1	677.7
5/2	週五	地瓜蒸飯	◎雞肉親子丼	莎莎醬洋芋	時蔬	福菜竹筍湯	☆鮮奶	4.6	2.8	1.4	2.5	0.0	0.5	104.9	752.6
5/5	週一	糙米飯	馬鈴薯燉肉	肉絲燴白菜	有機黑葉白菜	◎番茄蛋花湯	水果	4.5	2.2	1.6	2.2	1.0	0.0	151.4	680.1
5/6	週二	紫米飯(有機米)	香菇燉雞	◎蛋酥大黃瓜	有機味美菜	肉骨茶湯	水果	4.3	2.6	1.9	2.5	1.0	0.0	117.3	716.4
5/7	週三	□蕎麥飯	豆薯蒸肉	△京醬豆干	時蔬	米粉湯	水果	4.7	2.8	1.2	2.0	1.0	0.0	431.6	717.0
5/8	週四	蔬食特餐：△夏威夷炒飯+◎鮮菇蒸蛋+有機青江菜+△時蔬豆腐湯					☆鮮奶	4.0	1.2	1.2	3.0	0.0	0.5	203.7	609.8
5/9	週五	□燕麥飯	⊕糖醋果香魚	鮮蔬炒冬粉	時蔬	綠豆銀耳甜湯(新)	水果	4.8	2.4	1.5	2.2	1.0	0.0	130.5	711.1
5/12	週一	□大麥仁飯	蔥爆豬柳	⊕魚羹燴蒲瓜	有機小白菜	玉米蘿蔔湯	水果	4.4	1.9	1.7	2.5	1.0	0.0	103.7	659.8
5/13	週二	胚芽飯(有機米)	⊕△三杯魚丁	◎培根玉米炒蛋	有機小松菜	△味噌湯	水果	4.4	3.1	1.0	3.0	1.0	0.0	133.7	757.3
5/14		小米飯	越式香茅炒雞(新)	茄汁什錦年糕(新)	時蔬	菇香鮮筍湯	水果	4.3	2.7	1.8	2.3	1.0	0.0	115.7	709.5
5/15	週四	葷食特餐：△滷肉飯+香滷豬排*1+有機黑葉白菜+地瓜芋圓甜湯					水果	4.6	2.5	1.1	2.4	1.0	0.0	224.5	707.0
5/16	週五	□麥片飯	孜然雞丁	白菜炒什錦	時蔬	冬瓜海芽湯	☆鮮奶	4.6	2.4	2.0	2.3	0.0	0.5	163.1	730.1
5/19	週一	玉米蒸飯	鳳梨咕咾肉	△玉筍滷豆腐	有機山菠菜	黃瓜大骨湯	水果	4.0	2.4	1.6	2.2	1.0	0.0	168.4	660.7
5/20	週二	蔬食特餐：△咖哩燴飯+◎玉筍四季炒蛋+有機白莧菜+△大滷湯					☆鮮奶	4.5	1.7	1.2	3.0	0.0	0.5	274.5	682.9
5/21		□紅藜麥飯	△韓式嫩豆腐豬肉(新)	雜菜冬粉	時蔬	馬鈴薯大醬湯	水果	4.5	2.6	1.2	2.5	1.0	0.0	186.7	711.8
5/22	週四	□蕎麥飯	番茄洋蔥雞	肉片炒花椰	有機荷葉白菜	☆玉米濃湯	水果	4.5	2.7	1.8	2.2	1.0	0.0	118.7	725.1
5/23	週五	紫米飯	⊕△壽喜魚丁	鮮筍燴丸片	時蔬	麻油鮮菇湯	水果	4.3	2.4	1.7	2.5	1.0	0.0	145.3	691.0
5/26	週一	糙米飯	海結燒肉	△回鍋干片	有機空心菜	◎海芽蛋花湯	☆鮮奶	4.3	2.4	1.9	2.5	0.0	0.5	252.5	710.8
5/27		端午特餐：⊕古早味油飯+沙嗲翅小腿*1+友善蛋*1+有機味美菜+口八寶甜湯(新)					水果	4.3	2.2	0.8	2.2	1.0	0.0	121.0	648.0
5/28	週三	小米飯	⊕△塔香味噌魚	玉米肉茸	時蔬	金針黃芽湯	水果	4.6	2.7	1.1	2.5	1.0	0.0	135.1	726.6
5/29		胚芽米飯	港式檸檬茶雞	沙茶粉絲煲	有機小白菜	香菇白菜湯	水果	4.7	2.6	1.6	2.2	1.0	0.0	124.3	722.8
主菜種類(次/月)				主菜食材特性分析(次/月)					副菜食材特性分析(次/月)				其他分析(次/月)		
豆類及 其製品	魚肉及 海鮮	豬肉	雞肉	生鮮食材			調理食品			加工食品		油炸品		甜湯	
0次	4次	8次	7次	21次			1次			1次		2次		3次	

1.當季水果：橘子、柳丁、棗子、鳳梨、香蕉、蕃茄、哈蜜瓜、葡萄、西瓜等時令水果；青菜也以一週不重複為原則。

2.供應的魚種：旗魚、鯊魚、巴沙、海鰱魚、鯛魚、暑魚等

3.供應的時蔬以當季為主：青江菜、小白菜、油菜、鵝白菜、油麥菜、白莧菜、地瓜葉等

4.如有停餐需求，個人3個工作天前、團體一週前提出申請。

過敏原	甲殼類及其製品	花生及其製品	蛋類	奶類	堅果/芝麻	大豆及其製品	魚類及其製品	麩質製品
標示	○	●	◎	☆	※	△	⊕	□

豬肉原產地
(國)：臺灣



喝牛奶 會加重過敏程度嗎？

濟食公益飲食文化教育基金會

喝牛奶是否會造成過敏，目前並沒有科學證據。從數據來看，華人或亞洲人對牛奶的過敏比率很低，只有2-4%。有些人喝完牛奶會脹氣、拉肚子、甚至噁心想吐，這是「乳糖不耐症」症狀，因為體內「乳糖分解酵素」不足，無法消化牛奶中的乳糖。

有乳糖不耐症的人，可以每天少量由攝取漸次增加達到可耐受程度，或是改喝乳酸已大部分被分解的「優酪乳」，這些飲料依然有豐富的蛋白質和乳鈣質。



統鮮美食股份有限公司 114年5月份菜單

5/1(週四)			烹調方法	
主食	白米	70	g	
	糙米	10	g	
	麥片	5	g	
主菜	豬肉片	65	g	蒸
	豆薯片	20	g	
	洋蔥角	8	g	
	蔥段	1	g	
副菜	四季豆	55	g	炒
	豬肉絲	8	g	
	紅蘿蔔絲	4	g	
青菜	時蔬	75	g	煮
湯品	馬鈴薯小丁	18	g	煮
	冷凍玉米粒	10	g	
	奶粉			
水果				

5/2(週五)			烹調方法	
主食	白米	70	g	
	糙米	7	g	
	地瓜小丁	8	g	
主菜	雞丁	75	g	蒸
	紅蘿蔔片	10	g	
	玉米筍	16	g	
	洗選蛋	4	g	
副菜	馬鈴薯	50	g	煮
	洋蔥小丁	10	g	
	番茄小丁	11	g	
	豬絞肉	9	g	
青菜	時蔬	75	g	煮
	<td></td> <th data-kind="ghost"></th>			
湯品	筍片	15	g	煮
	朴菜絲	8	g	
	榨菜絲	8	g	
水果	☆鮮			

5/5(週一)			烹調方法	
主食	白米	70	g	
	糙米	15	g	
主菜	馬鈴薯	65	g	蒸
	角	20	g	
	馬鈴薯中丁	8	g	
副菜	大白菜角	60	g	煮
	豬肉絲	8	g	
	木耳絲	2	g	
青菜	時蔬	75	g	煮
	<td></td> <th data-kind="ghost"></th>			
湯品	◎番茄角	18	g	煮
	洗選蛋	8	g	
水果	☆鮮			

5/6(週二)			烹調方法	
主食	有機白米	70	g	
	有機糙米	10	g	
	紫米	5	g	
主菜	雞丁	75	g	蒸
	白蘿蔔中丁	25	g	
	香菇片	4	g	
副菜	大黃瓜片	55	g	煮
	紅蘿蔔片	10	g	
	洗選蛋	8	g	
青菜	時蔬	75	g	煮
湯品	肉酥大黃瓜			
水果				

5/7(週三)			烹調方法	
主食	白米	70	g	
	糙米	10	g	
	蕎麥	5	g	
主菜	豬絞肉	55	g	蒸
	馬鈴薯小丁	20	g	
	豆薯小丁	12	g	
	紅蘿蔔末	1.5	g	
副菜	△京醬豆干	48	g	炒
	小黃瓜	20	g	
	彩椒絲	4	g	
青菜	時蔬	75	g	煮
	<td></td> <th data-kind="ghost"></th>			
湯品	米粉	8	g	煮
	高麗菜絲	12	g	
	黃豆芽	8	g	
	龍骨丁	8	g	
水果	☆鮮	15	g	
主食	白米	70	g	蒸
	糙米	15	g	
	燕麥粒	5	g	
主菜	魚丁	75	g	蒸
	洋蔥角	10	g	
	馬鈴薯中丁	18	g	
	鳳梨罐頭/蕃茄醬	5	g	
副菜	冬粉	10	g	炒
	高麗菜角	35	g	
	紅蘿蔔絲	8	g	
	豬絞肉	8	g	
青菜	時蔬	75	g	煮
	<td></td> <th data-kind="ghost"></th>			
湯品	扁蒲片	50	g	煮
	紅蘿蔔片	8	g	
	魚羹	10	g	

統鮮美食股份有限公司 114年5月份菜單

5/13(週二)			烹調方法		
主食	胚芽飯 (有機米)				
	有機白米	70	g		
	有機糙米	10	g		
	胚芽米	5	g		
主菜	魚丁	75	g		
	非基改油豆腐小丁	15	g		
	紅蘿蔔中丁	10	g		
副菜	◎ 培根玉米炒蛋				
	殺菌液蛋	40	g		
	碎培根	8	g		
	冷凍玉米粒	12	g		
青菜	時蔬	75	g	煮	
湯品	△ 味噌湯				
	白蘿蔔小丁	10	g		
	非基改豆豆腐小丁	17	g		
水果					
主食	5/14(週三)			烹調方法	
	白米	70	g		
	糙米	10	g		
	小米	5	g		
主食	小米飯			蒸	
主菜	越式香茅炒雞 (新)			煮	
	雞丁	75	g		
	小黃瓜	18	g		
	洋蔥角	10	g		
	西芹原料	5	g		
	香茅/魚露/蒜末				
副菜	茄汁什錦年糕 (新)			炒	
	韓國年糕	12	g		
	豬絞肉	8	g		
	高麗菜角	30	g		
	乾香菇絲	0.5	g		
	番茄角	12	g		
	月桂葉				
	番茄醬				
青菜	時蔬	75	g	煮	
湯品	湯品			煮	
	杏鮑菇	10	g		
	筍片	13	g		
	龍骨丁	8	g		
水果	水果				
主食	5/15(週四)			烹調方法	
	白米	70	g		
	糙米	15	g		
	豬絞肉	10	g		
	非基改豆干小丁	15	g		
	高麗菜	30	g		
	冷凍玉米粒	15	g		
主食	葷食特餐 :	△ 滷肉飯 + 香滷豬排 *		蒸 + 烹	
	豬排	75	g		
主菜	主菜			煮	
副菜	副菜			煮	
青菜	青菜			煮	
湯品	湯品			煮	
水果	水果				
主食	5/16(週五)			烹調方法	
	白米	70	g		
	糙米	10	g		
	麥片	5	g		
主菜	口麥片飯			蒸	
副菜	孜然雞丁			炒	
副菜	白菜炒什錦			炒	
青菜	時蔬	75	g	煮	
湯品	冬瓜海帶湯			煮	
水果	☆鮮				

5/19(週一)			烹調方法		
主食	玉米蒸飯				
	白米	70	g		
	糙米	7	g		
	冷凍玉米粒	8	g		
主菜	鳳梨咕咾肉			煮	
	豬肉角	65	g		
	洋蔥角	10	g		
	小黃瓜滾刀	18	g		
	鳳梨罐頭				
副菜	△玉荀滷豆腐			煮	
	非基改豆豆腐小丁	30	g		
	白蘿蔔中丁	35	g		
	玉米段	10	g		
青菜	時蔬	75	g	煮	
湯品	黃瓜大骨湯			煮	
	大黃瓜片	25	g		
	枸杞	0.1	g		
	龍骨丁	8	g		
水果	☆鮮				
主食	5/20(週二)			烹調方法	
	白米	70	g		
	糙米	15	g		
	馬鈴薯中丁	25	g		
	紅蘿蔔中丁	10	g		
	非基改豆干小丁	20	g		
	冷凍毛豆仁	10	g		
主食	口紅藜麥飯			蒸 + 烹	
	白米	70	g		
	糙米	12	g		
	紅藜麥	3	g		
主菜	△韓式嫩豆腐飯 + ◎玉荀四季炒蛋			炒	
	殺菌液蛋	42	g		
	玉米筍	10	g		
	四季豆	10	g		

統鮮美食股份有限公司 114年5月份菜單

5/23(週五)			烹調方法		
主食	白米	70	g	蒸	烹調方法
	糙米	10	g		
	紫米	5	g		
主菜	魚丁	75	g	煮	烹調方法
	非基改凍豆腐中丁	20	g		
	金針菇B原料	8	g		
副菜	筍片	50	g	煮	烹調方法
	貢丸切片	12	g		
	紅蘿蔔片	8	g		
青菜	時蔬	75	g	煮	烹調方法
湯品	杏鮑菇	10	g	煮	烹調方法
	白蘿蔔小丁	15	g		
水果					烹調方法

5/26(週一)			烹調方法		
主食	白米	70	g	蒸	烹調方法
	糙米	15	g		
	乾香菇絲	0.5	g		
	豬肉絲	14	g		
	冷凍栗子	4	g		
	水煮花生	3	g		
主菜	豬肉角	65	g	煮	烹調方法
	海帶結	12	g		
	白蘿蔔中丁	15	g		
副菜	高麗菜角	55	g	炒	烹調方法
	非基改豆干片	15	g		
	紅蘿蔔片	5	g		
青菜	時蔬	75	g	煮	烹調方法
湯品	海帶芽	2	g	煮	烹調方法
	白蘿蔔小丁	18	g		
	洗選蛋	8	g		
水果					烹調方法

5/27(週二)			烹調方法		
主食	有機白米	40	g	蒸	烹調方法
	長糯米	30	g		
	乾香菇絲	0.5	g		
	豬肉絲	14	g		
	冷凍栗子	4	g		
	水煮花生	3	g		
主菜	翅小腿	60	g	煮	烹調方法
	水煮蛋	65	g		
副菜	△回鍋豆干片	1 + 友善蛋 * 1 + 有機味美菜 + 口八寶甜湯 (新)		炒	烹調方法
	時蔬	75	g		
青菜	圓糯米	3	g	煮	烹調方法
	紫米	3	g		
	燕麥粒	3	g		
	大麥仁	3	g		
	紅豆/綠豆/花豆/粉圓	12	g		
湯品	水			煮	烹調方法
水果				烹調方法	

5/29(週四)			烹調方法		
主食	胚芽米飯			蒸	烹調方法
	雞丁	75	g		
	洋蔥角	10	g		
	杏鮑菇	12	g		
	檸檬汁紅茶包				
主菜	冬粉	12	g	炒	烹調方法
	高麗菜角	25	g		
	金針菇對切	6	g		
	木耳絲	2	g		
	豬肉絲	4	g		
	沙茶醬				
副菜	時蔬	75	g	煮	烹調方法
青菜	香姑白菜湯	20	g	煮	烹調方法
	香菇片	5	g		
	龍骨丁	8	g		
水果				烹調方法	



114年 5月份早餐菜單 葫蘆.社子.富安國小

日期	星期	早餐		熱量 (大卡)	全穀雜糧類 (份)	豆魚 蛋肉類 (份)	蔬菜類 (份)	油脂與 堅果種子類 (份)	奶類或乳製 品(份)
5月1日	週四	火腿炒飯	蘿蔔湯	376.5	4.2	0.4	0.3	1.0	0.0
5月2日	週五	燒肉片吐司	牛奶	409.5	4.0	1.0	0.2	0.1	0.3
5月5日	週一	肉燥乾麵	蒲瓜金菇湯	401.5	4.2	1.0	0.4	0.5	0.0
5月6日	週二	香雞堡	黑糖牛奶	415.0	3.5	1.0	0.2	1.0	0.3
5月7日	週三	滑蛋肉蓉粥	芝麻包*1	422.5	4.0	1.2	0.3	1.0	0.0
5月8日	週四	熱狗大亨堡	米豆漿	391.5	4.0	1.2	0.5	0.2	0.0
5月9日	週五	炒蛋吐司	麥香牛奶	430.0	4.0	1.0	0.3	0.5	0.3
5月12日	週一	鮪魚蛋漢堡	牛奶	457.5	4.0	1.0	0.5	1.0	0.3
5月13日	週二	水餃*6	米漿	367.5	3.5	1.0	0.1	1.0	0.0
5月14日	週三	豬肉炒飯	大滷湯	376.5	4.0	1.0	0.5	0.2	0.0
5月15日	週四	肉絲蛋炒麵	蘿蔔湯	389.0	4.2	0.8	0.5	0.5	0.0
5月16日	週五	炒肉片吐司	麥香牛奶	457.5	4.0	1.0	0.5	1.0	0.3
5月19日	週一	麵線羹	小饅頭*1	412.5	4.0	1.0	0.5	1.0	0.0
5月20日	週二	玉米蛋鬆餅	巧克力牛奶	443.5	3.8	1.0	0.5	1.0	0.3
5月21日	週三	什錦炒烏龍	味噌湯	405.0	4.5	0.8	0.3	0.5	0.0
5月22日	週四	台式炒飯	冬瓜湯	406.5	4.2	0.8	0.3	1.0	0.0
5月23日	週五	蔥蛋吐司	黑糖牛奶	457.5	4.0	1.0	0.5	1.0	0.3
5月26日	週一	什錦蛋炒飯	青菜豆腐湯	433.5	4.2	1.1	0.3	1.1	0.0
5月27日	週二	小籠湯包*5	豆漿	382.0	3.5	1.0	0.5	1.1	0.0
5月28日	週三	蔥燒肉包*1	紅豆牛奶	435.0	4.0	1.0	0.5	0.5	0.3
5月29日	週四	香菇蛋吐司	麥香牛奶	452.5	4.0	1.0	0.3	1.0	0.3

1. 菜單中標示數量之餐點，依訂餐人數準備份數，請勿多取用。

2. 供餐時間為7:20-7:50，請於7:40前抵達餐廳。

3. 用餐地點在B1餐廳，原則上在餐廳吃完，勿將早餐帶回教室。

4. 用餐者若超過7:45才到達餐廳，則以外帶方式領用，8:00後停止供應，逾時者不予退費。

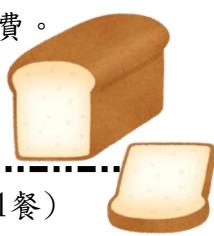
5. 餐費：40元/餐

豬肉原產地(國)：臺灣

葫蘆國小營養師：黃柏欣

統鮮美食營養師：曾彥慈

服務電話：02-2811-4996



茲收到 年 班 號 學生：

114年5月份早餐費 \$ 840元(每餐40元，共21餐)

收費日期

經手人