



★皇佳食品廠
臺灣豬標章
QR碼



臺灣豬證明標章防偽，QRcode 一掃解
檔案編號：D005718

日期	星期	主食	今日主菜	美味副菜		季節蔬菜	湯品	全穀雜糧	豆魚蛋肉	蔬菜類	油脂類	熱量
1	四	香Q白飯	薑汁味噌肉片 肉片S洋蔥Q-煮	鮮炒小瓜 小黃瓜Q肉絲S紅蘿蔔Q木耳Q-炒	地瓜薯條 甘薯條履歷-炸	有機蔬菜	酸辣湯 豆腐雞蛋Q木耳Q紅蘿蔔Q筍T	5.8	2.3	2	2.7	750
2	五	麥片飯	安東燉雞 雞丁馬鈴薯紅蘿蔔-燉	螞蟻上樹 冬粉絞肉S高麗菜Q-炒	沙茶白玉 蘿蔔Q肉羹S紅蘿蔔Q-煮	有機蔬菜	鮮菇佛手湯 佛手瓜Q鮮菇Q肉絲S	6	2.3	2	2.5	755
5	一	香Q白飯	黑椒豬柳 豬柳S洋蔥Q-煮	麥香雞 雞胸堡S-炸	麻婆豆腐 豆腐絞肉S-煮	產銷履歷	南瓜濃湯 南瓜Q雞蛋Q紅蘿蔔Q	5.5	2.5	2	2.7	744
6	二	蔬食日 胚芽米飯	醬燒油腐 油腐-燒	玉米炒蛋 玉米粒Q雞蛋Q紅蘿蔔Q-炒	咖哩洋芋 馬鈴薯Q紅蘿蔔Q-煮	有機蔬菜	黑糖山粉圓 山粉圓Q圓	5.8	2.4	2	2.5	749
7	三	小米飯	香酥魚排 魚排Q-炸	蘿蔔麵輪 蘿蔔Q麵輪紅蘿蔔Q-滷	培根高麗菜 高麗菜Q培根S紅蘿蔔Q-炒	季節青菜	冬瓜肉絲湯 冬瓜Q肉絲S	5.5	2.4	2	2.8	741
8	四	糙米飯	五香雞腿 雞腿S-滷	瓜仔肉燥 絞肉S碎瓜T-煮	鮮菇扁蒲 扁蒲Q鮮菇Q紅蘿蔔Q-煮	有機蔬菜	味噌小魚湯 小魚干海帶芽	5.5	2.5	2	2.5	735
9	五	香鬆飯	打拋豬 肉片S洋蔥Q蕃茄Q-煮	蜜汁黑干 黑豆干-燒	髮菜福州丸 福州丸S雞蛋Q髮菜紅蘿蔔Q-煮	有機蔬菜	金針排骨湯 乾金針木耳Q排骨S	5.5	2.6	2	2.5	743
12	一	胚芽米飯	三杯雞 雞丁S米血S-煮	泡菜肉片 大白菜Q肉片S-煮	田園彩丁 玉米粒Q毛豆履歷紅蘿蔔Q-炒	產銷履歷	綠豆薏仁湯 綠豆薏仁	5.7	2.4	2	2.5	742
13	二	義大利麵	醬滷排骨 排骨S-滷	豆沙包 豆沙包S-蒸	木耳佛手 佛手瓜Q木耳Q紅蘿蔔Q-煮	有機蔬菜	香菇雞湯 蘿蔔Q雞丁S香菇Q	5.5	2.5	2	2.5	735
14	三	什穀米飯	照燒雞 雞丁S洋蔥Q-燒	黃瓜魚丸 黃瓜Q魚丸S紅蘿蔔Q-煮	干片小炒 干片木耳Q-炒	季節青菜	海芽蛋花湯 海帶芽雞蛋Q	5.5	2.4	2	2.7	737
15	四	香Q白飯	家鄉燉肉 肉丁S筍T-燉	韭香芽菜 豆芽菜Q韭菜Q紅蘿蔔Q木耳Q-炒	雞塊x2 雞塊S-炸	有機蔬菜	時瓜雞丁湯 青木瓜Q雞丁S	5.5	2.5	2	2.7	744
16	五	糙米飯	蠔香雞翅 雞翅S-滷	古早味肉燥 絞肉S碎干丁-煮	薑燒冬瓜 冬瓜Q紅蘿蔔Q-煮	有機蔬菜	芙蓉濃湯 玉米粒Q雞蛋Q紅蘿蔔Q	5.5	2.4	2	2.5	728
19	一	燕麥飯	蒜味燉雞 雞丁S馬鈴薯Q紅蘿蔔Q-燉	油腐肉末 油腐絞肉S-滷	塔香寬粉 寬冬粉絞肉S-煮	產銷履歷	紅豆烤奶 紅豆履歷Q圓奶粉	5.7	2.5	2	2.5	749
20	二	海苔飯	義式魚丁 魚丁Q洋蔥Q-燒	彩繪三絲 芹菜Q海帶絲紅蘿蔔Q-炒	椒鹽甜不辣 甜不辣Q-炸	有機蔬菜	木耳金針湯 乾金針木耳Q雞丁S	5.8	2.4	2	2.5	749
21	三	麥片飯	咋啦雞 雞排S-炸	沙茶滷味 豆干素肚-滷	什炒蒲瓜 蒲瓜Q木耳Q紅蘿蔔Q-炒	季節青菜	玉米蛋花湯 玉米粒Q雞蛋Q	5.5	2.4	2	2.8	741
22	四	蔬食日 香Q白飯	金黃咖哩什錦 百頁豆腐馬鈴薯Q紅蘿蔔Q-煮	炒鮮筍 筍Q肉絲S-炒	蒸蛋 雞蛋Q-蒸	有機蔬菜	味噌湯 豆腐小魚干	5.7	2.4	2	2.5	742
23	五	小米飯	香滷雞腿 雞腿S-滷	紅蘿蔔炒蛋 紅蘿蔔Q雞蛋Q-炒	莎莎肉醬 洋蔥Q絞肉S蕃茄Q玉米粒Q-煮	有機蔬菜	刺瓜排骨湯 黃瓜Q排骨S	5.8	2.4	2	2.7	758
26	一	香Q白飯	瓜仔雞 雞丁S花瓜T-煮	四寶肉醬 干丁毛豆履歷絞肉S紅蘿蔔Q-煮	翡翠芙蓉 絲瓜Q冬粉雞蛋Q紅蘿蔔Q-煮	產銷履歷	什穀甜湯 大豆綠豆薏仁Q圓	5.6	2.4	2	2.5	735
27	二	糙米飯	酥炸豬排 豬排S-炸	茄汁炒蛋 雞蛋Q洋蔥Q-炒	雪蓮子麵筋 油泡雪蓮子-滷	有機蔬菜	佛手雞丁湯 佛手瓜Q雞丁S	5.5	2.5	2	2.8	749
28	三	麥片飯	塔香鍋燒雞 雞丁S豆薯Q-燒	柴香白菜 白菜Q肉絲S紅蘿蔔Q-煮	夜市魷魚羹 筍T魷魚羹S-炒	季節青菜	日式豆腐湯 豆腐	5.5	2.5	2	2.5	735
29	四	油飯	紅燒豬腩 肉丁S蘿蔔Q蕃茄Q紅蘿蔔Q-煮	咖哩肉丸子 獅子頭S洋蔥Q-煮	紅仁高麗 高麗菜Q紅蘿蔔Q-炒	有機蔬菜	海帶排骨湯 海帶結排骨	5.5	2.5	2	2.5	735
★本廠全面使用非基改黃豆製品及玉米。												
★本廠一律使用國產豬肉、雞肉(含再製加工品)。												
★三章1Q豆奶日：5/27(二)。												
(S)：CAS 台灣優良農產品標章 (Q)：溯源農糧產品 (T)：產地-台灣												

1. 學校午餐每日食物內容目標值

食物種類	國小 1~3 年級	國小 4~6 年級
全穀雜糧類	3.5~4.5 份/餐	4.5~5.5 份/餐
	未精製 1/3 以上 (如：糙米、全大麥片、全燕麥片、糙薏仁、紅豆、綠豆、芋頭、地瓜、玉米、馬鈴薯、南瓜、山藥等)	
	全穀雜糧類替代品(甜不辣、米血糕等)，不得超過 2 份/週	
乳品類	每週供應 3 份	每週供應 3 份
豆魚蛋肉類	2 份/餐	2 份/餐
	豆製品 2 份/週以上，包括毛豆、黃豆、黑豆或其製品 (如豆腐、豆干、干絲、豆皮)	
	魚類及各式海鮮供應至少 1 份/週	
	魚、肉類半成品(如各式丸類、蝦捲、香腸、火腿、熱狗、重組雞塊、培根等)，不得超過 1 份/週。	
蔬菜類	1.5 份/餐	2 份/餐
	(深色蔬菜必須超過 0.5 份)	(深色蔬菜必須超過 2/3 份)
水果類	1 份/餐	1 份/餐
油脂與堅果種子類	2 份/餐	2.5 份/餐

2. 學校午餐每日食物內容階段值

食物種類	國小 1~3 年級	國小 4~6 年級
全穀雜糧類	4.5~5.5 份/餐	5~6.5 份/餐
	未精製 1/3 以上 (如：糙米、全大麥片、全燕麥片、糙薏仁、紅豆、綠豆、芋頭、地瓜、玉米、馬鈴薯、南瓜、山藥等)	
	全穀雜糧類替代品(甜不辣、米血糕等)，不得超過 2 份/週	
乳品類	每週供應 1 份	每週供應 1 份
豆魚蛋肉類	2 份/餐	2.5 份/餐
	豆製品 2 份/週以上，包括毛豆、黃豆、黑豆或其製品 (如豆腐、豆干、干絲、豆皮)	
	魚類及各式海鮮供應至少 2 份/月	
	魚、肉類半成品(如各式丸類、蝦捲、香腸、火腿、熱狗、重組雞塊、培根等)，不得超過 1 份/週。	
蔬菜類	1.5 份/餐	2 份/餐
	(深色蔬菜必須超過 0.5 份)	(深色蔬菜必須超過 2/3 份)
水果類	每週供應 2 份(1 份/餐)	每週供應 2 份(1 份/餐)
油脂與堅果種子類	2.5 份/餐	2.5 份/餐