



# 第一餐盒

專營營養午餐  
電話：(02)2652-1898

地址：台北市南港區重陽路 263 巷 8 號  
營養師：陳品靜(營養字第 005184 號)



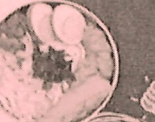
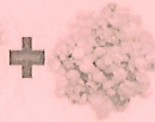
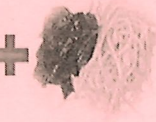
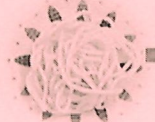
## 114 年 3 月 學生營養午餐菜單 中正國中

| 日期 | 週 | 主食                             | 主菜                       | 副菜一                       | 副菜二                     | 副菜三  | 湯品                 |    | 全糖<br>或低糖<br>類/份 | 蛋黃<br>或全蛋<br>份/份 | 蔬<br>菜/份 | 油<br>類/份 | 熱<br>量/大卡 | 鈣質<br>/mg |
|----|---|--------------------------------|--------------------------|---------------------------|-------------------------|------|--------------------|----|------------------|------------------|----------|----------|-----------|-----------|
| 3  | 一 | 燕麥飯<br>白米、燕麥                   | 咖哩雞肉<br>雞肉、馬鈴薯、蔬菜(炒)     | 鮑菇炒蛋<br>蛋、杏鮑菇、蔬菜(炒)       | 鮮蔬豆包<br>蛋、蔬菜(炒)         | 蔬菜   | 芹香蔬菜湯<br>芹菜、蔬菜     | 水果 | 6.3              | 2.5              | 2        | 2.7      | 800       | 279       |
| 4  | 二 | 白米飯<br>白米                      | 泰式打拋豬<br>蕃茄、蔬菜、豬肉(炒)     | ★香雞堡 X1<br>香雞堡(炸)         | 什錦翠瓜<br>鮮瓜、蔬菜(炒)        | 蔬菜   | 蘿蔔雞湯<br>蘿蔔、雞丁      |    | 6                | 2.5              | 2        | 2.9      | 788       | 241       |
| 5  | 三 | 有機白米飯<br>白米                    | 蜜汁雞排 X1<br>雞排(油)         | 醬燒肉片<br>豬肉、蔬菜(煮)          | 蒜香高麗<br>高麗菜、紅蘿蔔(炒)      | 有機蔬菜 | 和風味噌湯<br>蛋豆腐、蔬菜    | 水果 | 6                | 2.5              | 2        | 2.7      | 779       | 242       |
| 6  | 四 | 義大利麵<br>意麵                     | 香滷豬排 X1<br>豬排(油)         | 鮮菇白醬雞<br>雞絞肉、鮮菇、洋蔥、奶油粉(煮) | ★薯條 X5<br>薯條(炸)         | 有機蔬菜 | 羅宋湯<br>蕃茄、蔬菜、絞肉    |    | 6.5              | 2.5              | 2        | 2.9      | 823       | 252       |
| 7  | 五 | 糙米飯<br>糙米、白米                   | 醋溜小排<br>小排、肉丁、蔬菜(炒)      | 蔥燒魚丁<br>蛋、魚丁、洋蔥、蔥(燒)      | 敏豆干片<br>敏豆、蛋豆干片(炒)      | 有機蔬菜 | 綠豆麥片<br>綠豆、麥芽片     |    | 6.5              | 2.5              | 2        | 2.7      | 814       | 301       |
| 10 | 一 | 芝麻香飯<br>白米、芝麻                  | ★鹽酥雞 X3<br>雞肉(炸)         | 玉米炒蛋<br>蛋、玉米、蛋豆(炒)        | 肉香芽菜<br>豆芽菜、蔬菜、肉絲(炒)    | 蔬菜   | 海芽豆腐湯<br>海芽、蛋豆腐    | 水果 | 6.3              | 2.5              | 2        | 2.9      | 809       | 276       |
| 11 | 二 | 白米飯<br>白米                      | 招牌焢肉<br>豬肉、筍絲、蔬菜(炒)      | 玉筍炒雞<br>雞肉、玉米筍、蔬菜(炒)      | 香滷白菜<br>白菜、蔬菜(油)        | 蔬菜   | 燒仙草<br>仙草、綜合園      |    | 6.5              | 2.5              | 2        | 2.7      | 814       | 240       |
| 12 | 三 | 有機白米飯<br>白米                    | 歐風烤雞翅 X1<br>雞翅(油烤)       | 沙茶魚<br>蛋、魚肉、蛋豆腐、蔥(燒)      | 金茸鮮瓜<br>金針菇、鮮瓜、蔬菜(炒)    | 有機蔬菜 | 馬鈴薯排骨湯<br>馬鈴薯、小排   | 水果 | 6.3              | 2.5              | 2        | 2.7      | 800       | 255       |
| 13 | 四 | 嘉義雞絲飯<br>雞肉絲、白米                | 古早味豬排 X1<br>蛋豬排(油)       | ★酥炸玉米餅 X1<br>蛋玉米餅(炸)      | 綜合滷味<br>海帶、蛋豆腐、蘿蔔(油)    | 有機蔬菜 | 珍菇蔬菜湯<br>金針菇、蔬菜    |    | 6.5              | 2.5              | 2        | 2.9      | 823       | 268       |
| 14 | 五 | 糙米飯<br>糙米、白米                   | 麻油風味雞<br>雞肉、地瓜、薑、麻油(炒)   | 肉絲小炒<br>肉絲、洋蔥、蔬菜(炒)       | 蒜香花椰<br>花椰菜、蔬菜(炒)       | 有機蔬菜 | 第一麵線羹<br>蛋麵線、竹筍、木耳 |    | 6.5              | 2.5              | 2        | 2.7      | 814       | 246       |
| 17 | 一 | 麥片飯<br>白米、麥芽片                  | ★炸無骨雞排 X1<br>雞排(炸)       | 茄汁燒豬<br>豬肉、蔬菜(燒)          | 鮮蔬粉絲煲<br>蔬菜、冬粉(炒)       | 蔬菜   | 蔬菜豆腐湯<br>蔬菜、蛋豆腐    | 水果 | 6.3              | 2.5              | 2        | 2.9      | 809       | 266       |
| 18 | 二 | 白米飯<br>白米                      | 咖哩豬<br>馬鈴薯、洋蔥、豬肉、蔬菜(炒)   | 紅絲炒蛋<br>紅蘿蔔、蔬菜、蛋(炒)       | 冬瓜海帶麵輪<br>冬瓜、海帶、蛋麵輪(炒)  | 蔬菜   | 山藥雞湯<br>山藥、馬鈴薯、雞丁  |    | 6.3              | 2.5              | 2        | 2.7      | 800       | 257       |
| 19 | 三 | 有機白米飯<br>白米                    | 韓式年糕雞<br>雞丁、年糕、蔬菜(炒)     | 泡菜豬肉<br>白菜、蔬菜、豬肉(炒)       | 韓式拌菜<br>豆芽、海帶芽、蔬菜、蛋麵(拌) | 有機蔬菜 | 鮮蔬小排湯<br>蔬菜、小排     | 水果 | 6.3              | 2.5              | 2        | 2.7      | 800       | 281       |
| 20 | 四 | 糙米飯<br>糙米、白米                   | ◆紐澳良魚丁<br>蛋、魚肉、蛋豆腐、蔬菜(炒) | 乾燒雞肉<br>雞丁、蛋、馬鈴薯(燒)       | 豆酥甘藍<br>高麗菜、蔬菜、蛋豆(炒)    | 有機蔬菜 | 黑糖地瓜圓<br>地瓜、地瓜圓    |    | 6.5              | 2.5              | 2        | 2.7      | 814       | 253       |
| 21 | 五 | 日式 D.I.Y.<br>味噌拉麵<br>蛋麵條、海芽、豆芽 | ★卡拉雞柳 X2<br>蛋雞柳(炸)       | 玉米肉末<br>玉米、絞肉(乾炒)         | 關東煮<br>蔬菜、蛋、蛋豆腐(煮)      | 有機蔬菜 | 柴魚味噌湯<br>蛋、蔬菜、馬鈴薯  | 豆漿 | 6.5              | 2.5              | 2        | 2.9      | 823       | 292       |
| 24 | 一 | 燕麥飯<br>白米、燕麥                   | 香鬆蒸蛋<br>蛋、香鬆(蒸)          | 鐵板豆腐<br>蛋豆腐、蔬菜(炒)         | 高麗菜包 X1<br>高麗菜包(蒸)      | 蔬菜   | 芋香西米露<br>西谷米、芋頭    | 水果 | 6.5              | 2.5              | 2        | 2.7      | 814       | 249       |
| 25 | 二 | 白米飯<br>白米                      | 香滷翅腿 X2<br>翅腿(油)         | 西式燉肉<br>豬肉、蔬菜、南瓜(煮)       | 鮮瓜針菇<br>鮮瓜、金針菇、蔬菜(炒)    | 蔬菜   | 玉米結頭菜湯<br>玉米、結頭菜   |    | 6.3              | 2.5              | 2        | 2.7      | 800       | 240       |
| 26 | 三 | 有機白米飯<br>白米                    | 三杯雞<br>雞肉、米血、蔬菜(炒)       | 生炒鮮魷魚<br>蛋、鮮魷魚、蔬菜(炒)      | 翠炒高麗菜<br>高麗菜、蔬菜(炒)      | 有機蔬菜 | 香菇排骨湯<br>香菇、蔬菜、小排  | 水果 | 6.3              | 2.5              | 2        | 2.7      | 800       | 251       |
| 27 | 四 | DIY 炸醬麵<br>蛋麵條、蔬菜              | ★韓式糖醋肉<br>豬肉、蔬菜(過油-炸)    | 魚輪卷 X1<br>蛋、魚、魚輪卷(煮)      | 第一炸醬<br>絞肉、洋蔥、蛋豆(炒)     | 有機蔬菜 | 薑絲海帶湯<br>海帶、薑絲     |    | 6.5              | 2.5              | 2        | 2.9      | 823       | 293       |
| 28 | 五 | 芝麻香飯<br>白米、芝麻                  | 黑椒雞肉<br>雞肉、豆芽、蔬菜(炒)      | 番茄炒蛋<br>蛋、番茄(炒)           | 乾煸豆段<br>敏豆、絞肉(過油-炒)     | 有機蔬菜 | 鮮菇蔬菜湯<br>鮮菇、蔬菜     |    | 6                | 2.5              | 2        | 2.7      | 779       | 255       |
| 31 | 一 | 糙米飯<br>糙米、白米                   | 匈牙利燉豬<br>豬肉、馬鈴薯、洋蔥、蛋豆(炒) | 鮮菇雞柳<br>雞柳條、鮮菇、蔬菜(炒)      | 豆皮白菜<br>白菜、蛋豆皮、蔬菜(炒)    | 蔬菜   | 鮮瓜雞湯<br>雞丁、鮮瓜      | 水果 | 6.3              | 2.5              | 2        | 2.7      | 800       | 269       |

本菜單含有花生、芝麻、堅果、芒果、牛奶、麵質之穀物、大豆、魚類及其製品，不適過過敏體質食用，使用非基因改造食品。※表示過敏原大部分的魚都有刺，雖然在加工分切的時候會把大部分的刺拔除，但難免還是會有漏網之“刺”，請各位同學吃的时候小心!! ◆表示 3 章 1Q 生鮮魚履歷豆漿為完整包裝食品，飲用前請檢查包裝是否完整，如發現任何異樣請於備餐更換新品。如欲了解當日菜單內容來源，可上食材登錄平台查詢。

| 主 食 類 別 |     |     |     | 主 菜 食 材 特 性 分 析 (次 / 月) |     |     |     | 副 菜 食 材 分 析 (次 / 月) |         |         |     | 其 他 分 析 (次 / 月) |     |   |  |
|---------|-----|-----|-----|-------------------------|-----|-----|-----|---------------------|---------|---------|-----|-----------------|-----|---|--|
| 主 食     | 菜 類 | 豆 類 | 魚 類 | 肉 類                     | 豬 肉 | 雞 肉 | 肉 類 | 生 鮮 食 材             | 調 理 食 品 | 加 工 食 品 | 其 他 | 油 炸 品           | 甜 品 | 湯 |  |
| 0次      | 0次  | 0次  | 1次  | 9次                      | 11次 | 21次 | 0次  | 3次                  | 2次      | 7次      | 4次  |                 |     |   |  |

請各位同學先將主食的拉麵中放入碗中  
加少許海帶芽、豆芽等配料，  
再將味噌湯加入拉麵中，  
即可完成一碗美味的 DIY 拉麵~





每日  
滿意度調查  
歡迎回饋  
持續提升

食家安

114年03月菜單

中正國中

穴



營養師: 蔡佩雯 (營養字第011672號)

服務電話: 02-2792-5757

廠址: 新北市汐止區福德一路328巷1號

| 日期                                                                         | 星期            | 主食            | 主菜             | 副菜一           | 副菜二          | 蔬菜          | 湯品            | 附品    | 豆類<br>(g) | 魚肉<br>(g) | 蔬菜<br>(g) | 水果<br>(g) | 油脂<br>(g) | 總量<br>(大卡) |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|----------------|---------------|--------------|-------------|---------------|-------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|
| 03                                                                         | 一             | 五穀飯*          | 日式咖哩           | 滑嫩蒸蛋*         | 和風蘿蔔*        | 青菜          | 蔬菜湯*          | 水果    | 6.5       | 2.8       | 1.9       | 3.0       | 1.0       | 940        |
| 蔬食日                                                                        |               | 白米+五穀米-蒸      | 豬肉+馬鈴薯+時蔬-煮    | 蛋+時蔬-蒸        | 蘿蔔+時蔬+柴魚-燒   |             | 味噌+玉米粒+時蔬-煮   |       |           |           |           |           |           |            |
| 04                                                                         | 二             | 雞肉絲飯          | 蜜香豬排X1         | 酸菜黑豆干*        | 蒜香炒菇         | 青菜          | 鮮瓜排骨湯         |       | 6.3       | 2.8       | 1.9       | 2.8       | 0.0       | 856        |
|                                                                            |               | 白米+雞肉-蒸       | 豬排-燒           | 酸菜+黑豆干-滷      | 菇+時蔬-炒       |             | 排骨+瓜+薑-煮      |       |           |           |           |           |           |            |
| 05                                                                         | 三             | 有機飯           | 蠔油嫩雞           | 洋蔥炒蛋*         | 鮮蔬寬粉         | 有機蔬菜        | ◎冬瓜珍珠         | 水果    | 6.4       | 2.8       | 2.0       | 2.9       | 1.0       | 931        |
|                                                                            |               | 有機米-蒸         | 雞肉+時蔬-燒        | 蛋+洋蔥+毛豆-炒     | 寬粉+鮮圓豬肉+時蔬-煮 |             | 粉圓+冬瓜糖-煮      |       |           |           |           |           |           |            |
| 06                                                                         | 四             | 小米飯           | 野菜燒肉           | ★香酥魚塊X2*      | 清炒四季         | 有機蔬菜        | 酸辣湯*          |       | 6.4       | 2.8       | 1.9       | 2.8       | 0.0       | 864        |
|                                                                            |               | 白米+小米-蒸       | 鮮圓豬肉+時蔬-燒      | 魚-炸           | 四季豆+時蔬-炒     |             | 鮮圓豬肉+豆腐+時蔬-煮  |       |           |           |           |           |           |            |
| 07                                                                         | 五             | 白飯            | 泡菜年糕雞          | 大醬燒豆腐*        | 鮮蔬高麗         | 有機蔬菜        | 薑絲海芽湯         |       | 6.4       | 2.7       | 1.9       | 2.9       | 0.0       | 861        |
|                                                                            |               | 白米-蒸          | 年糕+雞肉+泡菜+時蔬-燒  | 豆腐+時蔬-煮       | 高麗菜+時蔬-炒     |             | 海芽+薑-煮        |       |           |           |           |           |           |            |
| 10                                                                         | 一             | 紅藜飯           | ★酥炸魚排X1*       | 豬肉燒豆皮*        | 香甜玉米         | 青菜          | 蘿蔔湯           | 水果    | 6.3       | 2.9       | 1.9       | 2.8       | 1.0       | 924        |
|                                                                            |               | 白米+紅藜米-蒸      | 魚排-炸           | 豆皮+鮮圓豬肉+時蔬-煮  | 玉米+芋頭+毛豆-煮   |             | 白蘿蔔+冬菜-煮      |       |           |           |           |           |           |            |
| 11                                                                         | 二             | DIY肉燥麵*       | 吮指翅小腿X2        | 香菇肉燥          | 清香白菜         | 青菜          | 酸菜肉絲湯         |       | 6.4       | 2.8       | 2.0       | 2.9       | 0.0       | 871        |
|                                                                            |               | 烏龍麵-煮         | 翅小腿-燒          | 鮮圓豬肉+香菇+時蔬-滷  | 白菜+時蔬-炒      |             | 鮮圓豬肉+酸菜+時蔬-煮  |       |           |           |           |           |           |            |
| 12                                                                         | 三             | 有機飯           | 蒜泥白肉           | ◎飄香滷味*        | 鮮炒花椰         | 有機蔬菜        | 摩摩喳喳          | 水果    | 6.5       | 2.8       | 2.0       | 2.9       | 1.0       | 938        |
|                                                                            |               | 有機米-蒸         | 鮮圓豬肉+時蔬-煮      | 魚漿製品+時蔬-煮     | 花椰菜+時蔬-炒     |             | 西谷米+芋頭+地瓜-煮   |       |           |           |           |           |           |            |
| 13                                                                         | 四             | 糙米飯           | 地瓜燒雞           | 番茄炒蛋*         | 芝香芽菜         | 有機蔬菜        | 香菇排骨湯         |       | 6.4       | 2.9       | 2.0       | 2.7       | 0.0       | 869        |
|                                                                            |               | 白米+糙米-蒸       | 雞肉+地瓜+時蔬-煮     | 番茄+蛋+洋蔥-煮     | 豆芽菜+時蔬-煮     |             | 香菇+排骨+薑絲-煮    |       |           |           |           |           |           |            |
| 14                                                                         | 五             | 白飯            | 梅干扣肉           | 豆干小炒*         | 時令鮮瓜         | 有機蔬菜        | 客家米粉湯         |       | 6.5       | 2.9       | 1.9       | 2.7       | 0.0       | 874        |
|                                                                            |               | 白米-蒸          | 鮮圓豬肉+筍干+梅干菜-燒  | 鮮圓豬肉+豆干+時蔬-炒  | 瓜+時蔬-煮       |             | 米粉+時蔬-煮       |       |           |           |           |           |           |            |
| 17                                                                         | 一             | 五穀飯*          | 麻油雞            | 麻婆豆腐*         | 佃煮海根         | 青菜          | 金菇肉絲湯         | 水果    | 6.4       | 2.7       | 1.9       | 2.8       | 1.0       | 916        |
|                                                                            |               | 白米+五穀米-蒸      | 雞肉+時蔬-煮        | 豆腐+鮮圓豬肉+時蔬-煮  | 海根+時蔬-煮      |             | 金針菇+鮮圓豬肉+時蔬-煮 |       |           |           |           |           |           |            |
| 18                                                                         | 二             | 麥片飯*          | 蘑菇奶香豬*         | ★轟炸魚丁X3*      | 香燻條豆         | 青菜          | ◎仙草雙圓飲        |       | 6.5       | 2.9       | 2.0       | 2.7       | 0.0       | 877        |
|                                                                            |               | 白米+麥片-蒸       | 鮮圓豬肉+蘑菇+時蔬-煮   | 魚-炸           | 四季豆+時蔬-炒     |             | 地瓜圓+芋圓+仙草-煮   |       |           |           |           |           |           |            |
| 19                                                                         | 三             | 有機飯           | 嫩汁雞排X1         | 玉米炒蛋*         | 田園時蔬         | 有機蔬菜        | 海芽味噌湯*        | 水果    | 6.5       | 2.8       | 1.9       | 3.0       | 1.0       | 940        |
|                                                                            |               | 有機米-蒸         | 雞排-燒           | 蛋+玉米-炒        | 花椰菜+時蔬-炒     |             | 豆腐+味噌+海芽-煮    |       |           |           |           |           |           |            |
| 20                                                                         | 四             | 韓國海苔紫米拌飯*     | BBQ燒肉          | 雞絲拌菜*         | 炒筍片          | 有機蔬菜        | 白玉雞湯          |       | 6.3       | 2.8       | 1.9       | 2.8       | 0.0       | 856        |
|                                                                            |               | 海苔+芝麻+白米+紫米-蒸 | 鮮圓豬肉+時蔬-燒      | 豆包+雞肉+時蔬-煮    | 筍+時蔬-炒       |             | 雞肉+白蘿蔔+薑-煮    |       |           |           |           |           |           |            |
| 21                                                                         | 五             | 白飯            | 醍醐滷肉           | ◎麥香雞排X1       | 爆炒高麗         | 有機蔬菜        | 番茄蔬菜湯         | 履歷豆漿* | 6.4       | 3.3       | 2.0       | 2.9       | 0.0       | 908        |
|                                                                            |               | 白米-蒸          | 鮮圓豬肉+鮮圓豬腳+時蔬-滷 | 香雞排-烤         | 高麗菜+時蔬-炒     |             | 番茄+時蔬-煮       |       |           |           |           |           |           |            |
| 24                                                                         | 一             | 紅藜飯           | 炙燒雞翅X1         | 紹子油腐豬*        | 清爽洋芋         | 青菜          | 肉骨茶湯          | 水果    | 6.5       | 2.7       | 1.9       | 3.0       | 1.0       | 933        |
|                                                                            |               | 白米+紅藜米-蒸      | 三節雞翅-燒         | 鮮圓豬肉+油豆腐+時蔬-煮 | 馬鈴薯+時蔬-煮     |             | 排骨+時蔬-煮       |       |           |           |           |           |           |            |
| 25                                                                         | 二             | 特製義大利麵*       | 香嫩雞排X1         | 番茄肉醬          | ★地瓜薯條X5      | 青菜          | 玉米濃湯*         |       | 6.3       | 2.8       | 1.9       | 2.8       | 0.0       | 856        |
|                                                                            |               | 麵-煮           | 雞排-燒           | 鮮圓豬肉+番茄+時蔬-煮  | 地瓜薯條-炸       |             | 玉米+時蔬-煮       |       |           |           |           |           |           |            |
| 26                                                                         | 三             | 有機飯           | ◆沙茶魚*          | 味噌燒肉*         | 日式蘿蔔         | 有機蔬菜        | 綠豆薏仁湯         | 水果    | 6.4       | 2.8       | 2.0       | 2.9       | 1.0       | 931        |
|                                                                            |               | 有機米-蒸         | 水燉+時蔬+冬粉-煮     | 鮮圓豬肉+時蔬-燒     | 蘿蔔+時蔬-燒      |             | 綠豆+洋薏仁-煮      |       |           |           |           |           |           |            |
| 27                                                                         | 四             | 糙米飯           | 紅糟雞丁           | 什錦燴蛋*         | 香炒白菜         | 有機蔬菜        | 柴魚味噌湯*        |       | 6.4       | 2.8       | 1.9       | 2.8       | 0.0       | 864        |
|                                                                            |               | 白米+糙米-蒸       | 雞肉+時蔬-燒        | 蛋+時蔬-炒        | 白菜+時蔬-煮      |             | 味噌+豆腐+柴魚片-煮   |       |           |           |           |           |           |            |
| 28                                                                         | 五             | 白飯            | 黃金泡菜五花肉        | ★◎檸檬雞柳條X2     | 脆炒鮮瓜         | 有機蔬菜        | 香菇雞湯          |       | 6.5       | 2.8       | 2.0       | 2.9       | 0.0       | 878        |
|                                                                            |               | 白米-蒸          | 鮮圓豬肉+泡菜+時蔬-煮   | 雞柳條-炸         | 瓜+時蔬-煮       |             | 香菇+雞肉+薑-煮     |       |           |           |           |           |           |            |
| 31                                                                         | 一             | 五穀飯*          | 奶油咖哩雞*         | ★◎魷魚丸X2*      | 炒海絲          | 青菜          | 鄉村蔬菜湯         | 水果    | 6.4       | 2.9       | 2.0       | 2.7       | 1.0       | 929        |
|                                                                            |               | 白米+五穀米-蒸      | 雞肉+馬鈴薯+時蔬-煮    | 魷魚丸-炸         | 海絲+時蔬-煮      |             | 鮮圓豬肉+時蔬-煮     |       |           |           |           |           |           |            |
| 本公司全面使用「非基因改造」之豆製品及玉米 ◆表示3章10q增加溯源水產品 ★表示炸物 ◎表示加工品 / 本菜單「未使用輻射污染食品」        |               |               |                |               |              |             |               |       |           |           |           |           |           |            |
| *表示本菜色含有甲殼類、芒果、花生、牛(羊)奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、使用亞硫酸鹽類及以上各項其製品，不適合對其過敏體質者食用 |               |               |                |               |              |             |               |       |           |           |           |           |           |            |
| 主菜種類(次/月)                                                                  |               |               | 主菜食材特性(次/月)    |               |              | 副菜食材分析(次/月) |               |       | 其他分析(次/月) |           |           |           |           |            |
| 豆類<br>及其<br>製品                                                             | 魚肉<br>及海<br>鮮 | 豬 肉           | 雞 肉            | 生鮮食材          | 調理食品         | 加工食品        |               | 油炸食品  | 甜湯        |           |           |           |           |            |
|                                                                            |               |               |                |               |              | 魚、肉類        | 其他            |       |           |           |           |           |           |            |
| 次                                                                          | 次             | 次             | 次              | 次             | 次            | 次           | 次             | 次     | 次         | 次         | 次         | 次         | 次         |            |
| 0                                                                          | 2             | 9             | 10             | 21            | 0            | 4           | 2             | 6     | 4         |           |           |           |           |            |