# 臺北市南港區玉成群組菜單

2016年06月份

南港	附	幼
----	---	---

				<del></del>	בעו ב ו כ				
日期	星期	主食	主菜	副菜		湯	水果	早點	午點
6/1	111	五穀飯	京醬肉絲	芹香豆干 芹菜. 豆干	季節時蔬	山藥養生湯	水果	香菇肉羹麵	三明治+麥茶
2	四	白米飯	雞肉珍菇燒	脆炒花椰	有機蔬菜	紫菜豆腐湯	水果	慶生會	綠豆麥片湯
3	五	白米(聯米) 燕麥飯 白米(聯米). 燕麥	雞肉.鮮菇 鮮繪魚丁 魚丁.洋蔥	花椰菜. 紅蘿蔔 蕃茄炒蛋 番茄. 雞蛋	季節時蔬	紫菜. 豆腐 燒仙草 地瓜. 麥片. 仙草	乳品	小肉包+米漿	炸薯餅 玉米濃湯
4	六	芝麻飯	蜜汁燒豬	紅絲高麗	季節時蔬	玉米濃湯 玉米,馬鈴薯	水果	義式肉醬麵	沙其瑪+果汁
6	1	白米飯	咖哩肉片 洋蔥. 內片. 馬鈴薯. 紅蘿蔔	什錦鮮蔬	季節時蔬	味噌豆腐湯	水果	蘿蔔糕+豆漿	烤地瓜+蔬菜湯
7	11	炸蹩麵+★卡啦雞排+彩椒花娜+右機菇花+白花二丝温				菜三絲湯	水果	廣東粥	香甜水果
8	111	五穀飯	佛跳牆	綜合滷味 <sup>豆干.海帶.蘿蔔</sup>	季節時蔬	冬瓜薏仁湯	水果	米苔目鹹湯	餐包+牛奶
9	四五				端午	節連假			
13	1	地瓜飯	馬鈴薯燉肉	豆皮白菜 豆皮.白菜. 紅蘿蔔	季節時蔬	海芽湯	水果	水餃*2+南瓜濃湯	銀絲捲 海芽豆腐湯
14	11	胚芽飯	紅燒雞	三色蒸蛋/洋蔥炒蛋	季節時蔬	黒糖山粉圓	水果	鮮蔬餛飩湯麵	繽紛水果
15	111	五穀飯	花瓜蒸肉	脆炒絲瓜 絲瓜. 蝦米. 薑絲	季節時蔬	蔬菜肉絲湯	水果	芋頭肉末粥	小蛋糕+冬瓜茶
16	四	紅豆飯	鐵板豬柳	鮮蔬豆腐 <sup>豆腐.蔬菜</sup>	有機蔬菜	金菇什錦湯	乳品	肉燥炒冬粉	八寶粥
17	五	肉醬義大利	麵+★脆皮小支麵.紅蘿蔔.玉米粒+翅	翅腿+鮮燴筍片	+季節時 季節時薪+馬鈴	·蔬+西式濃湯	水果	牛角麵包+牛奶	優格
20	1	芝麻飯	洋蔥肉片 豬肉,洋蔥	三杯油腐油豆腐.九骨塔.紅蘿蔔	季節時蔬	蕃茄豆腐湯	水果	油豆腐細粉	關東煮
21	11	胚芽飯	南瓜煮魚	三色蒸蛋/洋蔥炒蛋	季節時蔬	鮮瓜肉絲湯	水果	營養麵線	虹彩水果
22	111	小米飯	麻油雞 雞肉. 高麗菜. 杏鮑菇	四喜干丁	季節時蔬	鮮箭湯	水果	水煎包+豆漿	三明治+仙草蜜
23	四	燕麥飯	五香雞腿	彩繪鮮菇 杏鮑菇. 結頭菜	有機蔬菜	紅豆麥片湯	水果	什錦炒粄條	饅頭+薏仁漿
24	五	紫米飯	箭燜扣肉 竹筍.豬肉	蝦米蒲瓜	季節時蔬	芹菜蘿蔔湯	乳品	海芽蔬菜粥	布丁
27	1	白米飯	無錫小排	脆炒豆芽	季節時蔬	大瓜貢丸湯	水果	南瓜米粉湯	燒賣*2+酸辣湯
28	1		重+咖哩麵輪+オ		節時蔬+	1	乳品	芋香包+鮮蔬湯	綜合水果
蔬食日	1	麵條. 杏鮑菇. 蔬菜+麵輪. 紅蘿蔔. 馬鈴薯+木耳. 油豆腐+季節時蔬+南瓜. 洋蔥							
29	111	五穀飯 白米(聯米). 雜糧	蠔油燒雞 <sup>雞丁. 地瓜</sup>	螞蟻上樹 冬粉. 絞肉. 蔬菜	季節時蔬	大滷湯	水果	白醬義大利麵	小餅乾+果汁
李節時蔬:小白菜、油菜、青江菜等。						1斬、副芝粨1輛、温粨1応			

季節時疏:小白菜、油菜、青江菜……等。 水果:西瓜、奇異果、小蕃茄……等。 喝開水好處多多

午餐打菜建議量:(一~三年級)主食約1平碗、主菜1瓢或1支、青菜類1瓢、副菜類1瓢、湯類1碗 (四~六年級)主食約1又1/4碗、主菜1瓢或1支、青菜類1瓢、副菜類1瓢、湯類1碗

人體每天會從呼吸、汗液及糞便尿液等排泄物中,流失約3000 c.c. 的水份,其中,扣掉來自三餐食物裡面的水份,我們每天應該 要喝 6-8 杯水才足夠補充身體流失的水份、除此之外、多喝水也是有很多好處的!

# \*喝水防便祕:

便秘的原因可能是體內缺乏水份,造成宿便較難排出,因此應於日常生活中補充適量水份,幫助腸道蠕動,使糞便順利排出。

## \* 喝水更美麗:

喝水後能促進血液的流通,並且使皮膚更加光滑,可以幫助減少皮膚因水份不足所產生的細紋。

### \*喝水減輕感冒症狀:

剛出現輕微感冒症狀時,多多喝水可以沖走喉嚨裡的細菌。而感冒發燒時多喝水則可以促進排汗和排尿,有利於體溫的調節,也 使體內的細菌、病毒盡速排出。



