

臺北市大安區和平實驗國小附設幼兒園114年10月份午餐菜單

備註：1. 午餐每日食物內容目標值：1-3年級 主食3.5~4.5份 蛋豆魚肉2份 蔬菜類1.5份 水果1份 油脂類2份

4~6年級 主食4~5份 蛋豆魚肉2份 蔬菜類2份 水果1份 油脂類2~5份

2. 幼兒午餐食物內容建議量：1~3歲 主食2.5份 蛋豆魚肉1份 蔬菜類0.5份 油脂類1份

4-6歲 主食3份 蛋豆魚肉1份 蔬菜類1份 油脂類1.5份

3. 甜湯：綠豆西米露、燒仙草

4. 菜單中「玉米」皆為非基改玉米，並全面使用非基因改造豆製品。

5. 幼兒園無供應水果、鮮奶(優酪乳)、包子饅頭銀絲卷類

*午餐使用的豬肉、雞肉皆為台灣國產CAS認證來源，請安心食用。

6. 現行過敏原標示規定11項如下：

6. 過期過變原標示規定11項如下：

(一)甲殼類及其製品。(二)芒果及其製品。(三)花生及其製品。(四)牛奶、羊奶及其製品。但由牛奶、羊奶取得之乳糖醇

(一)十噸類及共裝品。(二)花生及共裝品。(四)牛乳、牛奶奶及共裝品。(一)木茶及共裝品。(二)花茶及共裝品。(五)茶及共製品。(六)茶葉及共製品。但由田十噸、牛奶奶及共裝品。但由田十噸、牛奶奶及共裝品。但由田十噸、牛奶奶及共裝品。

(五)蛋及其製品。(六)堅果類及其製品。(七)芝士及其中之製品。(八)含麩質之穀物及其製品。但由穎類製得之苦苣菜、芥菜及油菜，不在此限。

(九) 大豆及其製品。但由大豆製得之高度提煉或純化取得之大豆油(脂)、混合葡萄糖漿、麥芽糊精及類酒，不在此限。

形式之生育醇及其衍生物、植物固醇、植物固醇醋，不在此限。**(十)**魚類及其製品。但由魚類取得之明膠，並作為製備維生素類製劑之輔助之項，則得在本門。依本門及研究類等，其名稱以二十二碳六烯酸即單硬脂酸甘油酯為主。

或類胡蘿蔴素製劑之載體或酒類之澄清用途者，不在此限。(十一) 使用亞硫酸鹽類等，其終產品以三氧化硫殘留量計，每公升中不得以多於

每公斤十毫克以上之製品。

主菜種類(次/月)			主菜食材特性分析 (次/月)			副菜食材分析 (次/月)	其他分析 (次/月)	
豆蛋類及其製品	魚肉及海鮮	豬肉	雞肉	生鮮食材	加工及調理食品	加工食品(其他)	油炸品	甜湯
1	2	6	9	18	1	7	4	2