



※本公司菜單開立皆符合四章一Q主要食材規範
全面使用非基因改造食材，敬請安心食用

地址：新北市三重區國道一段59號 營養師：陳怡廷(營養字第009521號)、黃士斌(營養字第004087號) 電話：(02)29851830 傳真：(02)29803641 已投保明台產物1樓產品責任險

日期	星期	主食	主菜	副菜	湯品	附餐	全穀雜糧	豆魚蛋肉	蔬菜	油脂	熱量	
1	四	鮭魚鬆 香菇炊飯	紫蘇梅燉肉 豬肉、杏鮑菇、紫蘇梅醬-燒	蝦仁蒸蛋 ◎雞蛋、◎蝦仁-蒸	有機蔬菜 蔬菜	銀蘿雞湯 蘿筍、雞肉	水果	5.1	2.7	2.2	2.5	727
2	五	五穀米飯	綠咖哩椰汁雞 雞肉、馬鈴薯、九層塔、椰漿-煮	野菜魚卵捲 花椰菜、魚卵捲-煮	扁豆玉筍 豆薯、扁豆、玉米筍-炒	日式豆腐湯 ◎非基改豆腐、◎非基改味噌		5.2	2.7	2.2	2.5	734
5	一	白飯	醃翻香爌肉 豬肉、蘿筍、香菇-滷	濃郁奶香雞蓉 非基改玉米、雞肉-煮	韓式黃芽 黃豆芽、木耳-炒	紫米紅豆甜湯 紅豆、紫米		5.2	2.6	2.3	2.5	729
6	二	蘑菇醬 豬肉炒麵	嫩汁烤雞腿 雞腿-烤	鍋燒白菜 白菜、麵筋、鮮蔬-燒	產銷履歷 蔬菜	羅宋湯 番茄、鮮蔬	水果	5.2	2.6	2.4	2.5	732
7	三	紫米飯	蒙古孜然燉肉 豬肉、馬鈴薯、洋葱-燒	香香雞米花 雞肉-炸(3個)	產銷履歷 蔬菜	紫菜味噌湯 海帶芽、◎非基改味噌		5.1	2.6	2.3	2.3	713
8	四	白飯	杏仁蜜汁雞 雞肉-燒	鮑菇滑蛋 ◎雞蛋、杏鮑菇-炒	有機蔬菜 蔬菜	馬鈴薯濃湯 馬鈴薯、◎雞蛋	水果	5.4	2.6	2.2	2.2	727
9	五	糙米飯	鹽麩燒肉 豬肉、鹽麩、鮮蔬-燒	香菇肉羹 香菇、肉羹、鮮蔬-煮	雙酥蒲瓜 蒲瓜、紅蔥酥、蛋酥-炒	牛蒡大骨湯 牛蒡、湯排		5.4	2.6	2.3	2.2	730
12	一	白飯	椒鹽雞排 雞肉-燒	白醬燒魚 魚肉、洋葱、馬鈴薯-燒	芋香鮮菇 芋頭、鮮菇、鮮蔬-炒	瓜仔雞湯 瓜仔、雞肉		5.2	2.6	2.3	2.2	716
13	二	青醬海鮮 螺旋麵	避風塘排骨酥 豬肉-炸	海苔薯餅 薯餅-烤(3個)	產銷履歷 蔬菜	桂圓銀耳甜湯 白木耳、龍眼乾	水果	5.1	2.6	2.2	2.3	711
14	三	白飯	南瓜嫩雞 雞肉、南瓜、鮮蔬、薑-燒	玉米炒蛋 ◎雞蛋、非基改玉米-炒	產銷履歷 蔬菜	紅棗雞湯 紅棗、雞肉		5.3	2.6	2.3	2.4	732
15	四	雜糧飯	歐風鄉村燉肉 豬排-燒	海苔香鬆花枝丸 花枝丸-烤(2個)	有機蔬菜 蔬菜	紫菜蛋花湯 海帶芽、◎雞蛋	水果	5.1	2.6	2.2	2.3	711
16	五	白飯	冰糖三杯雞 雞肉、九層塔、冰糖-煮	豚肉芹香豆乾 豬絞肉、非基改豆乾片、芹菜-炒	吉園圃 蔬菜	榨菜鮮蔬雞湯 榨菜、鮮蔬、雞肉		5.3	2.6	2.4	2.3	730
19	一	嘉義 雞肉飯	糖醋豬排 豬肉-燒	蒲燒鯛魚 魚肉-蒸	馬鈴薯燉菜 馬鈴薯、鮮蔬、雞肉-煮	愛玉山粉圓 愛玉、山粉圓		5.3	2.6	2.4	2.3	730
20	二	白飯	芝麻唐揚雞 雞肉、◎芝麻-炸	蒸蛋 ◎雞蛋-蒸	產銷履歷 蔬菜	蘑菇濃湯 蘑菇、◎雞蛋	水果	5.1	2.6	2.3	2.3	713
21	三	白飯	港式叉燒肉 豬肉-燒	味噌野菜雞肉煲 鮮蔬、雞肉、非基改味噌-煮	產銷履歷 蔬菜	薏仁排骨湯 薏仁、排骨		5.1	2.6	2.4	2.5	725
22	四	紅藜飯 【蔬食日】	馬鈴薯野菜親子丼 雞蛋、馬鈴薯、鮮蔬-煮	咖哩粉絲 高麗菜、粉絲、咖哩-煮	有機蔬菜 蔬菜	玉米蛋花湯 非基改玉米、◎雞蛋(不勾芡)	水果	5.3	2.5	2.3	2.2	715
23	五	白飯	香嫩豬排 豬肉-燒	鮮肉燒賣 燒賣-蒸(2個)	玉筍花椰 花椰菜、玉米筍-炒	味噌丸片湯 鮮蔬、貢丸片、非基改味噌		5.3	2.6	2.2	2.3	725
26	一	招牌 香菇油飯	蔥燒雞排 雞排-燒	炸醬滷蛋 非基改豆乾丁、雞蛋-滷	吉園圃 蔬菜	海芽冬瓜湯 海帶芽、冬瓜		5.2	2.6	2.3	2.2	716
27	二	白飯	菠蘿咕咾肉 豬肉、鳳梨、鮮蔬-燒	鮮蔬什錦燉雞 鮮蔬、雞肉-煮	產銷履歷 蔬菜	麻油雞湯 雞肉、麻油、薑片	水果	5.1	2.6	2.2	2.3	711
28	三	玉米飯	蘋果照燒雞 雞肉、鮮蔬、蘋果-燒	蛋酥高麗 高麗菜、◎雞蛋-炒	產銷履歷 蔬菜	日式鮮蔬湯 香菇、結頭菜、非基改味噌		5.3	2.6	2.3	2.4	732
29	四	白飯	南洋沙嗲豬 豬肉、鮮蔬、沙嗲醬-煮	酥烤小餡餅 小餡餅-烤(2個)	有機蔬菜 蔬菜	燒仙草 仙草、紅豆、薏仁、花生仁	水果	5.3	2.5	2.3	2.2	715
30	五	南瓜飯	酸甜雞球 雞肉、高麗菜-炒	塔香打拋豬 豬絞肉、九層塔-煮	芹香海帶銀芽 豆芽菜、海帶絲、芹菜-炒	脆薯肉絲湯 豬肉、榨菜、豆薯絲		5.3	2.6	2.4	2.3	730

→本菜單內容含有海鮮、堅果、奶製品、蛋製品等食材，有過敏體質者，敬請小心食用~!

◎：過敏原標示，包含以下成分：1. 甲殼類及其製品 2. 芒果及其製品 3. 花生及其製品 4. 牛奶及其製品 5. 蛋及其製品 6. 堅果及其製品

7. 芝麻及其製品 8. 含麩質之穀類及其製品 9. 大豆及其製品 10. 魚類及其製品 11. 使用亞硝酸鹽等製品

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)	
蛋類	魚肉及海鮮	豬肉	雞肉	生鮮食材	調理食材	生鮮食材	調理食材	油炸品	甜湯
1次	0次	11次	10次	22次	0次	15次	7次	3次	4次