



※本公司菜單開立皆符合四章-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)、黃士晨(營養字第004087號) 電話：(02)29851830 傳真：(02)29806364 已投保明台產物1億產品責任險

日期	星期	主食	主菜	副菜	湯品	全穀 雜糧	豆魚 蛋肉	蔬菜	油脂	熱量	
2	三	白飯	香菇紅棗嫩雞 雞肉、香菇、紅棗-燉	咕咾豆腐 非基改油豆腐、鳳梨片-煮	產銷履歷 蔬菜	味噌蛋花湯 ◎雞蛋、非基改味噌	5.5	2.7	2.2	2.6	760
3	四	招牌 香菇油飯	香嫩豬排 豬排-燒	塔香洋芋炒蛋 ◎雞蛋、馬鈴薯、九層塔-炒	有機蔬菜 蔬菜	番茄羅宋湯 番茄、洋蔥、鮮蔬	5.6	2.7	2.1	2.5	760
						水果					
4	五	白飯	花瓜燒雞 雞肉、醬瓜、鮮蔬-燒	肉燥干丁 非基改豆乾丁、豬絞肉、毛豆-煮	金菇白菜滷 白菜、金針菇-滷	鮮竹筍湯 竹筍、菇	5.7	2.6	2.3	2.2	751
7	一	麥片飯	冰糖骰子豬 豬肉角、鮮蔬、九層塔-燒	椒鹽天婦羅 甜不辣-炸	吉園圃 蔬菜	宣草金針湯 金針花、芹菜	5.6	2.7	2.2	2.6	767
8	二	鯉節香鬆 蓋飯	招牌腿排 雞肉-燒	滑嫩蒸蛋 ◎雞蛋-蒸	蘑菇花椰 花椰菜、蘑菇-炒	甜紅豆牛奶 珍珠 紅豆、珍珠、◎奶粉	5.7	2.7	2.2	2.5	769
						水果					
9	三	地瓜飯	糖醋蜜汁豬 豬肉柳、鮮蔬-燒	雙色豆腐 非基改板豆腐、黑乾片、芹菜-炒	產銷履歷 蔬菜	海芽芙蓉湯 海帶芽、◎雞蛋	5.6	2.6	2.3	2.5	757
10	四	奶油蘑菇 炒烏龍	香烤雞腿 雞腿-烤	海苔香鬆花枝丸 花枝丸、海苔-烤(2個)	有機蔬菜 蔬菜	日式味噌湯 非基改味噌、高麗菜、 豬肉絲、非基改版豆腐	5.8	2.6	2.4	2.5	774
						水果					
11	五	糙米飯	日式燒肉丼 豬肉片、鮮蔬-燒	白玉油腐關東煮 白蘿蔔、鵝蛋(1個)、香菇、海帶 結、非基改油豆腐-煮	吉園圃 蔬菜	什錦野菜湯 白菜、鮮蔬、雞骨	5.9	2.6	2.2	2.3	767
14	一	白飯	咕嚕雞球 雞肉、鮮蔬、鳳梨片-燒	金針菇燴雙絲 海帶絲、金針菇、豬肉絲、鮮蔬- 燴	吉園圃 蔬菜	金瓜米粉湯 芹菜、南瓜、香菇、 粗米粉、蝦皮	6	2.6	2.2	2.5	783
15	二	經典茄汁肉 醬螺旋麵	烤肉醬豬排 豬排-燒	野菜花枝揚 花椰菜、鮮蔬、花枝揚-炒	產銷履歷 蔬菜	~甜~ 仙草凍奶茶 仙草凍	6.1	2.6	2.3	2.2	779
						水果					
16	三	白飯	法式白醬野菇雞 雞肉、鮮蔬、馬鈴薯-煮	府城蝦捲 ◎蝦捲-炸(1個)	紅片甘藍 高麗菜、紅蘿蔔片-炒	玉米蛋花湯 非基改玉米、◎雞蛋	5.8	2.6	2.2	2.3	760
17	四	南瓜飯 【蔬食日】	洋蔥炒蛋 ◎雞蛋、洋蔥、鮮蔬-炒	什錦豆干 豆芽菜、鮮蔬、非基改豆乾-炒	有機蔬菜 蔬菜	蘑菇濃湯 蘑菇、◎雞蛋	5.7	2.6	2.2	2.3	753
						水果					
18	五	海苔香鬆 蓋飯	蜜汁烤雞排 雞排-烤	柴魚湯燒豆腐 豬肉、非基改凍豆腐、紅蘿蔔-燒	吉園圃 蔬菜	枸杞冬瓜湯 枸杞、冬瓜、湯排	5.6	2.6	2.3	2.4	753

放寒假囉~新北食品敬祝春節愉快 ☺

→◎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~!

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	油作品	甜湯
1次	0次	5次	7次	13次	0次	22次	4次	2次	2次