



※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：蔡孟容(營養字號6863) 包宇歡(營養字號8866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	附餐	全穀根莖	豆魚肉蛋	蔬菜	油類	熱量	
2	一	麥片飯	炭烤雞排 雞肉-烤	港式珍珠丸 珍珠丸-蒸(2個)	雲耳花椰 花椰菜、木耳-炒	紫菜蛋花湯 紫菜、雞蛋		5.1	2.6	2.2	2.4	715
3	二	白飯	香菇燉肉 豬肉、蘿蔔、香菇-煮	玉米肉燥 非基改玉米、豬肉、鮮蔬-煮	產銷履歷 蔬菜	羅宋湯 番茄、馬鈴薯、西芹	水果	5.3	2.4	2	2.5	714
清明連續假期 4/4(三)~4/6(五)												
9	一	和風炒烏龍	紐澳良烤雞腿 雞肉-烤	海苔脆薯餅 馬鈴薯薯餅-烤(3個)	吉園圃 蔬菜	柴香菜湯 白菜、柴魚		5	2.5	2.2	2.4	701
10	二	白飯	胡麻醬燒豬 豬肉、鮮蔬-燒	洋蔥炒蛋 洋蔥、雞蛋-炒	產銷履歷 蔬菜	紅豆包心圓湯 包心粉圓、紅豆	水果	5.3	2.8	2	2.5	744
11	三	五穀飯	柚香蜜汁雞 雞肉、鮮蔬-煮	甜醬爆炒肉絲 豆芽菜、非基改乾絲、豬肉-炒	產銷履歷 蔬菜	味噌豆腐湯 非基改豆腐、味噌		5.1	2.6	2	2.5	715
12	四	白飯	豬肉咖哩 豬肉、馬鈴薯-煮	彩蔬燕餃 花椰菜、燕餃-炒	有機蔬菜 蔬菜	玉米濃湯 非基改玉米、馬鈴薯、雞蛋	水果	5.2	2.6	2.2	2.4	722
13	五	地瓜飯	照燒芝麻雞 雞肉、洋蔥、芝麻-燒	檸香打拋豬 非基改豆乾、豬肉、檸檬汁、鮮蔬-煮	吉園圃 蔬菜	青木瓜排骨湯 青木瓜、排骨		5	2.8	2.1	2.4	721
16	一	白飯	蘑菇醬燒肉片 豬肉、鮮蔬-煮	蘿蔔炒蛋 蘿蔔、雞蛋-炒	吉園圃 蔬菜	香菇子排湯 香菇、排骨		5.1	2.4	2.2	2.4	700
17	二	薏仁飯	燒烤小棒腿 雞肉-烤	玉米花椰 花椰菜、非基改玉米、豬肉-炒	產銷履歷 蔬菜	味噌肉絲湯 豬肉、味噌	水果	5.2	2.3	2	2.5	699
18	三	白飯	家常紅燒肉 豬肉、蘿蔔-煮	糖醋凍豆腐 非基改凍豆腐、鮮蔬、茼蒿-煮	產銷履歷 蔬菜	榨菜鮮雞湯 鮮蔬、榨菜、雞肉		5.1	2.6	2	2.5	715
19	四	海苔香鬆炒飯 【蔬食日】	菜脯炒蛋 雞蛋、菜脯-炒	宮保豆腐 非基改豆腐、鮮蔬-炒	有機蔬菜 蔬菜	冬瓜山粉圓露 粉圓、山粉圓	水果	5	2.4	2.2	2.4	693
20	五	白飯	匈牙利燴雞 馬鈴薯、鮮蔬、雞肉-煮	起司豬排 豬肉-炸	雙色花椰 花椰菜-炒	裙帶鮮菇湯 菇、海帶芽		5.3	2.5	2.1	2.4	719
23	一	芝麻飯	醬煮地瓜雞 雞肉、地瓜-煮	魚香肉蓉油腐 非基改油腐、豬肉、鮮蔬-煮	吉園圃 蔬菜	地瓜芋圓湯 筍、肉片		5.2	2.6	2.2	2.4	722
24	二	茄汁海鮮 義大利麵	香草豬排 豬肉-燒	酥皮小餡餅 餡餅-烤(2個)	產銷履歷 蔬菜	巧達濃湯 馬鈴薯、鮮蔬、雞蛋	水果	5.2	2.5	2	2.5	714
25	三	胚芽飯	鐵板沙茶雞 雞肉、鮮蔬-煮	奶醬金瓜燉肉 非基改豆腐、南瓜、豬肉-煮	田園玉米 非基改玉米、鮮蔬-炒	麻香鮮蔬湯 高麗菜、菇		5.1	2.5	2	2.5	707
26	四	白飯	梅香燒排骨 豬肉-燒	蒸蛋 雞蛋-蒸	有機蔬菜 蔬菜	冬瓜雞湯 雞肉、冬瓜	水果	5	2.5	2.2	2.4	701
27	五	南瓜飯	三杯雞 雞肉、九層塔-燒	什錦炒年糕 白菜、鮮蔬、甜不辣、年糕-炒	吉園圃 蔬菜	藥膳排骨湯 山藥、薏仁、排骨		5.3	2.4	2.1	2.4	712
30	一	招牌油飯	蜜汁豬排 豬肉-燒	福州丸肉燥 福州丸、非基改豆乾、豬肉、碎瓜-煮	吉園圃 蔬菜	酸辣湯 非基改豆腐、木耳、鮮蔬、雞蛋		5.1	2.6	2.2	2.4	715

→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	8次	9次	18次	0次	13次	5次	1次	3次