



※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)、黃士昆(營養字第004087號) 電話：(02)29851830 傳真：(02)29806364 已投保明台產物1德產品責任險

日期星期	主食	主菜	副菜	湯品	全日營養					
					全日 總量	豆魚 蛋肉	蔬菜	油脂	熱量	
11 一	招牌 香菇油飯	嫩汁炸雞腿 <small>雞腿-炸</small>	醃醬滷蛋 <small>◎雞蛋、非基改豆乾丁-滷</small>	吉園圃 <small>蔬菜</small>	鳳梨雞湯 <small>鳳梨、苦瓜、雞骨</small>	5.6	2.6	2.3	2.6	762
12 二	白飯	味噌野菜雞肉 <small>雞肉、鮮蔬、◎非基改味噌-煮</small>	日式關東煮 <small>白蘿蔔、鮮蔬、海帶結、◎黑輪-燉</small>	豆皮高麗 <small>高麗菜(產銷)、豆皮、鮮蔬-炒</small>	~甜~ 珍珠奶綠 <small>珍珠</small>	5.5	2.7	2.4	2.5	760
13 三	紅藜飯	糖醋咕咾肉X3 <small>豬肉、鳳梨、鮮蔬-燒</small>	嫩雞燒豆腐 <small>非基改板豆腐、雞肉-燒</small>	黃瓜鮮菇 <small>大黃瓜、杏鮑菇(產銷)-炒</small>	莧菜蛋花湯 <small>莧菜、◎雞蛋</small>	5.5	2.5	2.4	2.5	745
14 四	白飯	蜜汁烤雞腿 <small>雞腿-烤</small>	香菇蒸蛋 <small>◎雞蛋、香菇-蒸</small>	有機蔬菜 <small>蔬菜</small>	紅棗山藥湯 <small>山藥、馬鈴薯、紅棗、湯排</small>	5.5	2.7	2.3	2.7	767
15 五	經節香鬆 蓋飯	白菜燒排骨 <small>豬排-燒</small>	起司部隊鍋 <small>洋蔥、凍豆腐、雞肉、金針菇、起 司-煮</small>	吉園圃 <small>蔬菜</small>	鮮菇筍香雞湯 <small>筍、香菇、雞骨</small>	5.8	2.5	2.5	2.5	769
18 一	白飯	日式唐揚雞 <small>雞肉-炸</small>	佛蒙特咖哩肉醬 <small>馬鈴薯、豬肉、紅蘿蔔、咖哩-煮</small>	吉園圃 <small>蔬菜</small>	味噌豆腐湯 <small>◎非基改豆腐、◎非基改味 噌</small>	5.7	2.6	2.4	2.5	767
19 二	小米飯 【元宵節】	蜜汁叉燒肉 <small>豬肉-燒</small>	什錦水晶餃X2 <small>水晶餃、鮮蔬、非基改豆乾-滷</small>	產銷履歷 <small>蔬菜</small>	~甜~ 元宵湯圓 <small>紅豆、紅白湯圓</small>	5.8	2.3	2.2	2.5	746
20 三	白飯	好大大雞排 <small>雞排-燒</small>	香菇鴿蛋肉燥 <small>豬肉、香菇、鴿蛋(1個)、非基改 豆乾丁-燒</small>	產銷履歷 <small>蔬菜</small>	大滷清湯 <small>大白菜、豬肉、非基改豆腐、 鮮蔬</small>	5.5	2.5	2.5	2.7	757
21 四	奶醬貝殼麵 【蔬食日】	番茄歐姆蛋 <small>◎雞蛋、番茄-炒</small>	地瓜薯條X4 <small>地瓜-烤</small>	有機蔬菜 <small>蔬菜</small>	蘑菇濃湯 <small>蘑菇、◎雞蛋、◎起司粉</small>	5.8	2.4	2.3	2.5	756
22 五	白飯	三杯金茸雞 <small>雞肉、香菇、金針菇、九層塔-燒</small>	奶香白菜燕餃 <small>大白菜、燕餃、紅蘿蔔-煮</small>	螞蟻上樹 <small>高麗菜、寬冬粉、豬絞 肉-煮</small>	蘿蔔排骨湯 <small>白蘿蔔、非基改玉米段、湯排</small>	5.7	2.3	2.3	2.3	733
23 六	味島香鬆飯	照燒豬排 <small>豬排-燒</small>	蒸蛋 <small>◎雞蛋-蒸</small>	吉園圃 <small>蔬菜</small>	四神湯 <small>山藥、薏仁、湯排、 神農腸包:淮山、芡實、蓮子、茯苓</small>	5.6	2.4	2.5	2.4	743
25 一	白飯	吉利紅燒菇菇雞 <small>雞肉、香菇-煮</small>	大阪章魚燒 <small>章魚丸(2個)、撒海苔粉、柴魚 片-烤</small>	吉園圃 <small>蔬菜</small>	番茄蛋花湯 <small>番茄、雞蛋、小白菜</small>	5.7	2.3	2.3	2.5	742
26 二	嘉義 雞肉飯	沙茶豬肉 <small>豬肉、沙茶、鮮蔬-炒</small>	炸黃金虱目魚排 <small>魚排-炸</small>	產銷履歷 <small>蔬菜</small>	紫菜味噌湯 <small>非基改味噌、海帶芽、非基改 豆腐</small>	5.7	2.7	2.2	2.8	783
27 三	白飯	地瓜蜜燒雞 <small>雞肉、地瓜-燒</small>	壽喜燒肉片 <small>洋蔥、豬肉、鮮蔬、芝麻-煮</small>	產銷履歷 <small>蔬菜</small>	古早味魚丸湯 <small>◎魚丸、芹菜、冬菜</small>	5.7	2.5	2.3	2.6	761

228假期~新北食品敬祝連假愉快 ☺

→◎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	油炸品	甜湯
1次	0次	5次	8次	14次	0次	24次	4次	3次	2次