



※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	蛋類	豆魚	蔬菜	油類	熱量
1	一	白飯	紅燒無錫排骨 <small>豬肉, 鮮蔬-燒</small>	府城蝦捲X1 <small>蝦捲-烤</small>	吉園圃 <small>蔬菜</small>	裙帶蛋花湯 <small>海帶芽, ◎雞蛋</small>	5.9	2.7	2.4	2.7	797
2	二	糙米飯	黃金虱目魚排 <small>魚肉-炸</small>	香菇炸醬滷蛋X1 <small>◎雞蛋, 豬肉, 香菇-滷</small>	產銷蔬菜 <small>蔬菜</small>	小魚味噌湯 <small>非基改味噌, 小魚乾</small>	5.7	2.5	2.6	2.3	755
3	三	蝦仁蛋炒飯	三杯肉片 <small>豬肉, 鮮蔬-燒</small>	白玉鴿蛋關東煮X1 <small>蘿蔔, 非基改凍豆腐, 鮮蔬, 米血糕, 鴿蛋-煮</small>	產銷蔬菜 <small>蔬菜</small>	百菇嫩雞湯 <small>香菇, 金針菇, 雞肉</small>	5.8	2.6	2.4	2.8	787
新北食品祝大家 ☆~兒童節開心快樂~☆											
8	一	白飯	醬烤大雞腿 <small>雞腿-烤</small>	冰糖瓜仔肉燥 <small>非基改豆乾, 豬肉, 瓜仔-煮</small>	吉園圃 <small>蔬菜</small>	海帶金針湯 <small>海帶芽, 金針菇, 薑絲</small>	5.6	2.6	2.8	2.7	779
9	二	白醬培根螺旋麵	博客里肌肉條X4 <small>豬肉-燒</small>	馬鈴薯辦X4 <small>馬鈴薯-烤</small>	彩繪甘藍 <small>高麗菜, 鮮蔬-炒</small>	南瓜濃湯 <small>南瓜, ◎雞蛋, 鮮蔬</small>	5.8	2.5	2.5	2.4	764
10	三	白飯	梅汁蜜雞塊 <small>雞肉, 地瓜-燒</small>	玉米煨豆腐 <small>非基改豆腐, 非基改玉米, 鮮蔬-煮</small>	產銷蔬菜 <small>蔬菜</small>	味噌蛋花湯 <small>◎雞蛋, 非基改味噌</small>	5.7	2.8	2.6	2.5	787
11	四	五穀飯	蜜汁豬排 <small>豬排-燒</small>	香菇蒸蛋 <small>◎雞蛋, 香菇-蒸</small>	有機蔬菜 <small>蔬菜</small>	~冰~ 甜綠豆粉粿湯 <small>綠豆, 粉粿</small>	6	2.6	2.5	2.7	799
12	五	白飯	義式香草燉雞 <small>雞肉, 鮮蔬-煮</small>	卡邦尼洋薯肉丸X2 <small>馬鈴薯, 鮮蔬, 小肉丸-煮</small>	吉園圃 <small>蔬菜</small>	竹筍排骨湯 <small>竹筍, 湯排</small>	5.9	2.7	2.8	2.6	803
15	一	香椿火腿玉米炒飯	楓糖烤雞翅X1 <small>雞肉-烤</small>	玉米蒸蛋 <small>◎雞蛋, 玉米-蒸</small>	咖哩粉絲 <small>高麗菜, 冬粉-炒</small>	蘿蔔魚丸湯 <small>蘿蔔, 魚丸</small>	6.1	2.7	2.4	2.5	802
16	二	全穀飯	美式炸雞塊X3 <small>雞肉-炸</small>	鑫鑫腸佐白醬雙花 <small>白綠花椰, 馬鈴薯, 香腸(3個)-煮</small>	堅果玉米 <small>非基改玉米, 鮮蔬, 堅果-炒</small>	~冰~ 甜珍珠醇奶 <small>珍珠, 奶粉</small>	5.7	2.8	2.4	2.8	795
17	三	白飯	打拋肉片 <small>豬肉, 鮮蔬-燒</small>	糖醋凍豆腐 <small>非基改凍豆腐, 鮮蔬-煮</small>	產銷蔬菜 <small>蔬菜</small>	玉米雞蓉湯 <small>非基改玉米, ◎雞蛋, 雞肉</small>	5.8	2.6	2.5	2.7	785
18	四	芝麻飯 <small>【蔬食日】</small>	南瓜炒蛋 <small>◎雞蛋, 南瓜, 毛豆-煮</small>	咖哩豆皮 <small>非基改豆皮, 咖哩-煮</small>	有機蔬菜 <small>蔬菜</small>	蘑菇濃湯 <small>蘑菇, ◎雞蛋</small>	5.8	2.7	2.6	2.6	791
19	五	蝦味香鬆飯	胡麻醬里肌肉 <small>豬肉, 鮮蔬-煮</small>	砂鍋油腐雞 <small>非基改油豆腐, 雞肉-煮</small>	吉園圃 <small>蔬菜</small>	香菇燉雞湯 <small>香菇, 雞肉</small>	6	2.8	2.5	2.3	796
22	一	白飯	燒烤翅小腿X3 <small>雞肉-烤</small>	鹹豬肉炒蛋 <small>◎雞蛋, 豬肉, 鮮蔬-炒</small>	吉園圃 <small>蔬菜</small>	~冰~ 甜檸檬愛玉 <small>愛玉</small>	5.9	2.6	2.4	2.6	785
23	二	紫米飯	蜜汁叉燒肉X4 <small>豬肉-燒</small>	碳烤香腸X1 <small>香腸-烤</small>	清炒高麗 <small>高麗菜, 鮮蔬-炒</small>	柴香海芽湯 <small>非基改味噌, 黃豆芽, 海帶芽</small>	5.8	2.7	2.3	2.6	783
24	三	白飯	夜市鹹水雞 <small>雞肉, 鮮蔬-煮</small>	甜醬銀芽肉絲 <small>豆芽菜, 非基改豆乾絲, 豬肉-炒</small>	產銷蔬菜 <small>蔬菜</small>	鳳梨竹筍湯 <small>竹筍, 鳳梨, 湯排</small>	6	2.5	2.5	2.6	787
25	四	咖哩雞肉貝殼麵	日式海苔豬排X1 <small>豬排-燒</small>	洋芋玫瑰X3 <small>馬鈴薯花-炸</small>	有機蔬菜 <small>蔬菜</small>	番茄豆腐蛋花湯 <small>非基改豆腐, 番茄, ◎雞蛋</small>	5.8	2.9	2.3	2.5	794
26	五	白飯	親子雞肉丼 <small>雞肉, ◎雞蛋, 鮮蔬-煮</small>	回鍋肉片 <small>高麗菜, 豬肉-炒</small>	吉園圃 <small>蔬菜</small>	冬瓜排骨湯 <small>冬瓜, 湯排</small>	5.7	2.7	2.6	2.5	779
29	一	白飯	歐式奶香燉肉 <small>豬肉, 鮮蔬-煮</small>	鹽麩雞絲干片 <small>非基改豆乾片, 雞肉, 鮮蔬-炒</small>	吉園圃 <small>蔬菜</small>	昆布玉米湯 <small>海帶芽, 非基改玉米</small>	5.9	2.6	2.4	2.6	785
30	二	燕麥飯	酸甜雞球 <small>雞肉, 鮮蔬-煮</small>	南洋海鮮豆腐煲 <small>非基改豆腐, 蝦味球, 魷魚, 魚蛋, 鮮蔬-煮</small>	蘑菇花椰 <small>花椰菜, 蘑菇, 鮮蔬-炒</small>	金針大骨湯 <small>蘿蔔, 金針花, 湯排</small>	5.8	2.7	2.3	2.6	783

→◎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/日)				主菜食材特性分析(次/日)		副菜食材分析(次/日)		其他分析(次/日)	
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	1次	9次	9次	20次	0次	33次	7次	3次	3次