



※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)、黃士展(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	全日總量					
						全日總量	蛋肉	蔬菜	油脂	熱量	
1	三	白飯	梅干扣肉 豬肉,梅乾菜,鮮蔬-滷	韓式炒年糕 白菜,年糕,鮮蔬-炒	產銷履歷 蔬菜	鮮瓜嫩雞湯 鮮瓜,雞肉	6	2.7	2.4	2.7	804
2	四	香菇油飯 【白米50%】	乾鍋貴妃雞 雞肉,鮮蔬-煮	香菇肉燥魚丸X2 魚丸,香菇,非基改豆乾,豬肉,鮮蔬-煮	有機蔬菜 蔬菜	玉米蛋花湯 非基改玉米,雞蛋,鮮蔬	5.8	2.5	2.6	2.5	771
3	五	白飯	孜然蒙古烤肉 豬肉,鮮蔬-炒	香腸片炒豆乾 非基改豆乾,芥末,豆腐片,鮮蔬-炒	甜蔥木須炒蛋 洋蔥,雞蛋,木耳,鮮蔬-炒	海芽珍菇湯 海帶芽,金針菇,鮮蔬	5.9	2.6	2.4	2.8	794
6	一	白飯	避風塘炸雞X3 雞肉,蒜酥-炸	紅燒獅子頭X2 小獅子頭,鮮蔬-煮	吉園圃 蔬菜	蘿蔔排骨湯 白蘿蔔,排骨,鮮蔬	5.7	2.6	2.8	2.5	777
7	二	咖哩雞肉 螺旋麵	香燒豬里肌肉排 豬排-燒	玉米烘蛋 非基改玉米,雞蛋,鮮蔬-炒	產銷履歷 蔬菜	味噌小魚湯 海帶芽,小魚乾,非基改味噌,鮮蔬	5.8	2.5	2.6	2.4	767
8	三	白飯	京都燻雞塊 雞肉,鮮蔬-燒	燻炒長豆 長豆,豆薯,鮮蔬-炒	洋蔥沙茶燴肉片 洋蔥(產銷履歷),豬肉,鮮蔬-炒	榨菜肉絲湯 榨菜,豬肉,鮮蔬	5.9	2.6	2.6	2.5	786
9	四	蕎麥飯	叉燒肉X4 豬肉條-燒	麻婆豆腐 非基改豆腐,雞肉,鮮蔬-煮	有機蔬菜 蔬菜	~冰~ 珍珠奶綠 珍珠,奶粉	6	2.6	2.5	2.7	799
10	五	白飯	地瓜糖醋雞 雞丁,地瓜,鮮蔬-燒	和風蒲燒鯛 鯛魚肉排-蒸	吉園圃 蔬菜	薑絲冬瓜湯 冬瓜,排骨,鮮蔬	6.1	2.5	2.6	2.4	788
13	一	白飯	烤肉醬豬排 豬肉-燒	檸檬雞絲 番茄,雞絲,鮮蔬-煮	吉園圃 蔬菜	~冰~ 紅豆粉粿湯 紅豆,粉粿	6	2.8	2.4	2.3	794
14	二	雜糧飯	酥炸雞腿 雞腿-炸	田園玉米火腿 非基改玉米粒,火腿,鮮蔬-煮	蝦香高麗 高麗菜,蝦米,鮮蔬-炒	巧達濃湯 馬鈴薯,雞蛋,鮮蔬	5.9	2.7	2.4	2.6	793
15	三	白飯	酸甜番茄豬柳 豬肉,番茄,鮮蔬燒	杏片百頁雞 非基改百頁豆腐,雞肉,杏仁片,鮮蔬-燒	玉筍鮑菇 杏鮑菇,玉米筍-炒	沙茶肉羹湯 肉羹,竹筍,雞蛋,鮮蔬	5.8	2.5	2.6	2.7	780
16	四	小米飯 【蔬食日】	滑嫩蒸蛋 雞蛋-蒸	古早味香菇乾丁 香菇,非基改豆乾丁,瓜仔-煮	有機蔬菜 蔬菜	竹筍香菇湯 竹筍,菇,鮮蔬	5.7	2.5	2.6	2.6	769
17	五	三杯杏鮑 菇炒飯	壽喜燒肉片 豬肉,洋蔥,鮮蔬-燒	日式筑前煮 芋頭,雞肉,鮮蔬-煮	吉園圃 蔬菜	關東煮湯 非基改玉米段,鮮蔬	6.1	2.7	2.5	2.3	796
20	一	白飯	沙嗲洋芋炆雞 雞肉,鮮蔬-煮	蒸蛋 雞蛋-蒸	吉園圃 蔬菜	山藥燉排骨 山藥,排骨,鮮蔬	6	2.6	2.4	2.6	792
21	二	麥片飯	酸甜茄汁魚排 魚排-燒	美式豬肋排 豬排-燒	產銷履歷 蔬菜	~冰~ 甜檸檬愛玉 愛玉	5.8	2.6	2.3	2.6	776
22	三	白飯	法式茄醬蘑菇雞 雞肉,鮮蔬-煮	麥克雞塊X3 麥克雞塊-炸	產銷履歷 蔬菜	大滷湯 竹筍,木耳,非基改豆腐,鮮蔬	6.1	2.5	2.6	2.6	797
23	四	五穀飯	花生味噌醬燒肉 豬肉,鮮蔬-燒	鵝鵝蛋滷味拼盤X2 白蘿蔔,鵝蛋,黑豆干,海帶結-滷	有機蔬菜 蔬菜	玉米濃湯 非基改玉米,雞蛋,鮮蔬	5.9	2.7	2.3	2.5	786
24	五	白飯	春川起司炒雞 佐鑫鑫腸 雞肉,白菜,鮮蔬,起司粉,鑫鑫腸-炒	泰味打拋肉片 番茄,豬肉,鮮蔬-煮	吉園圃 蔬菜	酸菜豚肉湯 酸菜,豬肉,鮮蔬	5.7	2.6	2.8	2.6	781
27	一	白飯	可樂滷肉 豬肉,鮮蔬-滷	日式佃煮 紅白蘿蔔,非基改玉米段,非基改豆腐-煮	豆豉甘藍 高麗菜(產銷履歷),豆豉,鮮蔬-炒	~冰~ 仙草奶凍 仙草,奶粉	6	2.6	2.4	2.6	792
28	二	南瓜培根 義大利麵	燒烤香雞排 雞排-燒	蝦捲X2 蝦捲-烤	產銷履歷 蔬菜	薏仁子排湯 薏仁,冬瓜,排骨,鮮蔬	5.9	2.8	2.3	2.6	798
29	三	白飯	五香肉條X4 豬肉條,五香粉-燒	紅蘿蔔炒蛋 紅蘿蔔,雞蛋,鮮蔬-炒	四季玉米 非基改玉米,四季豆,鮮蔬-炒	竹筍燉雞湯 竹筍,雞肉,鮮蔬	6.1	2.6	2.4	2.5	795
30	四	糙米飯	歐風野菇奶焗雞 雞肉,鮮蔬-煮	黃金柳葉魚X2 柳葉魚-炸	有機蔬菜 蔬菜	柴香高麗菜湯 高麗菜,豆皮,非基改味噌,小魚乾,柴魚片	5.9	2.5	2.7	2.5	781
31	五	白飯	蒜泥白肉 豬肉,鮮蔬-煮	彩繪粟米雞 豆薯,雞肉,鮮蔬-煮	吉園圃 蔬菜	客家米粉湯 粗米粉,芋頭,豬肉,鮮蔬	5.7	2.6	2.4	2.7	776

→◎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	1次	11次	10次	23次	0次	38次	8次	4次	4次