



# 新北食品 111年5月菜單

\*本公司使用之生鮮食材皆為國產、非輻射污染食品及非基因改造食材並符合三零一0規範，敬請安心食用。

# 中山國小



日期星期		主食	主菜	副菜	湯品	份量	營養成分	過敏原	備註			
2	一	白飯 白米	爆炒雞丁 雞肉, 鮮蔬-炒	醃醬肉燥 △豆干, 豬肉, 洋蔥-煮	有機青菜	芹香蘿蔔湯 蘿蔔, 芹菜	5.3	2.5	2.2	2.6	731	
3	二	小米飯 白米, 小米	打拋豬 豬肉, 番茄, 九層塔-炒	花枝丸×2 △花枝丸, 海苔粉-烤	有機青菜	海芽味噌湯 海帶芽, △柴魚, 味噌	5.2	2.5	2.7	2.7	1	801
4	三	白飯 白米	香酥雞×4 雞肉, 豆段-炸	咖哩凍豆腐 △凍豆腐, 紅蘿蔔, 鮮蔬, 南瓜-煮	雙色花椰 花椰菜-炒	薑絲冬瓜湯 冬瓜, 薑	5.4	2.6	2.6	2.6	764	
5	四	經節香鬆拌飯 有機白米【附△經節香鬆包】	蒜味豬排×1 豬排-燒	餡餅×1 △餡餅-烤	有機青菜	巧達濃湯 馬鈴薯, 鮮蔬, △雞蛋, △奶粉	5.4	2.5	2.4	2.6	1	803
6	五	金黃蛋炒飯 白米, 豬肉, △雞蛋, 鮮蔬	醬拌棒棒腿×2 翅小腿-燒	油豆腐筑前煮 蘿蔔, △油豆腐, △柴魚-煮	青菜	番茄蛋花湯 番茄, △雞蛋	5.3	2.5	2.2	2.7	735	
8	日	『母親節快樂』!										
9	一	五穀飯 白米, 五穀米	照燒肉柳 豬肉, 鮮蔬-煮	香菇蒸蛋 △雞蛋, 香菇-蒸	有機青菜	~冰~綠豆粉粿 綠豆, 粉粿	5.6	2.5	2.4	2.3	743	
10	二	鐵板螺旋麵 △螺旋麵, 豬肉, 鮮蔬	烤肉醬雞排×1 雞排-烤	黑輪棒×1 △黑輪-烤	有機青菜	芙蓉玉米湯 玉米, △雞蛋	5.5	2.4	2.5	2.6	1	805
11	三	麥片飯 白米, △麥片	無錫排骨 豬肉, 蘿蔔-煮	客家小炒 △豆干, 豬肉, △魷魚翅, 鮮蔬-炒	青菜	肉骨茶湯 鮮蔬, 菇, 雞肉, 肉骨茶包	5.4	2.4	2.2	2.5	728	
12	四	有機白飯 有機白米	親子丼 雞肉, △雞蛋, 洋蔥-燴	炒天婦羅 △甜不辣, 紅蘿蔔-炒	有機青菜	海芽湯 海帶芽, 鮮蔬	5.3	2.5	2.4	2.6	1	796
13	五	胚芽飯 白米, 胚芽米	茄汁燉肉 豬肉, 番茄-燉	芝香黑干 △黑干, △豆皮結, △白芝麻-油	青菜	黃瓜雞湯 黃瓜, 雞肉	5.3	2.5	2.3	2.6	733	
16	一	白飯 白米	鹹酥雞×4 雞肉, 豆段-炸	紅蘿蔔炒蛋 △雞蛋, 紅蘿蔔-炒	有機青菜	田園蔬菜湯 南瓜, 鮮蔬	5.4	2.5	2.5	2.6	754	
17	二	焗烤奶醬義大利麵 △義大利麵, 豬肉, 鮮蔬, △起司	蜜汁豬排×1 豬排-燒	花枝排×1 △花枝排-烤	有機青菜	玉米濃湯 玉米, 鮮蔬, △雞蛋, △奶粉	5.5	2.5	2.4	2.6	1	810
18	三	白飯 白米	壽喜燒雞丁 雞肉, 鮮蔬-煮	海山醬關東煮 蘿蔔, △魚豆腐, 海帶結-煮	青菜	日式味噌湯 △凍豆腐, △柴魚, 味噌	5.4	2.5	2.2	2.5	733	
19	四	有機白飯 有機白米	CHEESE 焗烤南洋咖哩 馬鈴薯, 紅蘿蔔-烤	奶滋可樂餅×1 △可樂餅-烤	蛋酥高麗 有機高麗菜, 鮮蔬, △蛋酥-炒	~冰~仙草凍奶茶 仙草, △奶粉	5.5	2.5	2.2	2.6	1	805
20	五	白飯 白米	招牌洋釀雞 雞肉, 鮮蔬-燒	清甜瓜瓜 冬瓜, 鮮蔬-炒	青菜	紫菜蛋花湯 海帶芽, △雞蛋	5.4	2.4	2.2	2.6	730	
23	一	醬香肉絲炒飯 白米, 豬肉, 鮮蔬	嫩煎叉燒豬排×1 豬排-燒	鮮肉鍋貼×2 △鍋貼-烤	有機青菜	~冰~檸檬愛玉 愛玉, 檸檬	5.7	2.5	2.1	2.7	761	
24	二	白飯 白米	三杯雞 雞肉, 紅蘿蔔, 九層塔-炒	滷味拼盤 △四分干, 鮮蔬, △豆皮結-油	有機青菜	鮮瓜煲湯 冬瓜, 鮮蔬	5.4	2.5	2.3	2.4	1	791
25	三	燕麥飯 白米, △燕麥	京醬肉片 豬肉, 紅蘿蔔-炒	總匯干丁 △豆干, 鮮蔬, △毛豆-炒	青菜	白菜赤肉湯 大白菜, 鮮蔬, 豬肉, △豆包絲	5.4	2.5	2.5	2.4	736	
26	四	海苔香鬆飯 有機白米【附海苔香鬆包】	卡拉脆皮雞翅×1 三節雞翅-炸	佃煮洋芋 馬鈴薯, 鮮蔬-煮	有機青菜	竹筍排骨湯 筍, 豬肉	5.6	2.3	2.2	2.5	1	792
27	五	薏仁飯 白米, 薏仁	韓式烤肉片 豬肉, 洋蔥-煮	香燒魚塊×2 △虱目魚塊-燒	青菜	裙帶嫩雞湯 海帶芽, 雞肉	5.7	2.4	2.5	2.3	745	
30	一	白飯 白米	糖醋雞球 雞肉, 紅蘿蔔-燒	茶碗蒸 △雞蛋-蒸	有機青菜	榨菜肉絲湯 榨菜, 豬肉	5.4	2.5	2.2	2.4	729	
31	二	大麥飯 白米, △大麥	魚香肉柳 豬肉, 洋蔥-炒	嫩汁獅子頭 大白菜, 獅子頭, 鮮蔬, △豆包絲-煮	有機青菜	玉米蛋花湯 △雞蛋, 玉米	5.5	2.4	2.5	2.4	1	796

→本菜單內容含有過敏原(△)：1. 甲級類 2. 芒果 3. 花生 4. 牛奶 5. 蛋 6. 堅果 7. 芝麻 8. 含麩質之穀類 9. 大豆 10. 燕類 11. 亞硝酸鹽等製品及其相關製品，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)	
豆類及其製品	魚肉及海鮮	豬肉	雞肉	生鮮食材	加工食品	魚肉類	油炸品	甜湯	
0次	0次	10次	11次	23次	5次		3次	3次	