



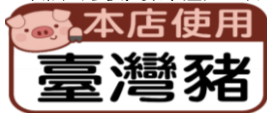
新北食品 111年8+9月菜單

中山國小

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

日期	星期	主食	主菜	副菜	湯品	水果	全穀類	豆類	蔬菜	油脂	水	糖
30	二	白飯 白米	南瓜嫩雞 雞肉、南瓜、毛豆-燉	炒高麗 高麗菜、鮮蔬-炒	有機蔬菜	味噌豆腐湯 △豆腐、△柴魚、味噌		5.7	2.6	2.3	2.3	1
31	三	大麥飯 白米、△大麥	醍醐滷肉 豬肉、蘿蔔-滷	海鮮捲X1 △花枝捲-烤	青菜	台式麵線羹 鮮蔬、麵線、△柴魚		6	2.4	2.1	2.4	
9/1	四	有機白飯 有機白米	親子丼 雞肉、△雞蛋-燉	飄香油腐 鮮蔬、△油豆腐-滷	有機蔬菜	白玉排骨湯 蘿蔔、豬肉、芹菜	水果	5.7	2.6	2.2	2.3	1
2	五	日式什錦炒麵 △麵、鮮蔬、豬肉	蔥爆豬 豬肉、鮮蔬-炒	鍋貼X2 △鍋貼-烤	青菜	~冰~ 仙草蜜 仙草		5.6	2.3	2.1	2.3	
5	一	白飯 白米	咖哩魚丁 △魚丁、馬鈴薯、紅蘿蔔、鮮蔬-煮	鹹酥雞X4 雞肉-炸	有機蔬菜	招牌蛋花湯 鮮蔬、△雞蛋		5.9	2.3	2.2	2.7	
6	二	海苔香鬆飯 白米【附歡樂分享包】	蒜味豬排X1 豬排-燒	烤翅小腿X1 翅小腿-烤	有機蔬菜	關東煮 鮮蔬、海帶結、豬肉	水果	5.7	2.5	2	2.5	1
7	三	白飯 白米	三杯雞 雞肉、鮮蔬、九層塔-炒	客家小炒 △豆干、豬肉、△魷魚翅、鮮蔬-炒	青菜	柴香油腐湯 △油豆腐、△柴魚、味噌		5.6	2.7	2.2	2.4	
8	四	有機白飯 有機白米	普羅旺斯燉肉 豬肉、馬鈴薯、毛豆-燉	香菇甘藍 高麗菜、香菇-炒	有機蔬菜	玉米濃湯 玉米、紅蘿蔔、△雞蛋、奶粉	水果	6	2.3	2	2.4	1
~中秋節快樂~												
12	一	金黃肉絲炒飯 白米、豬肉、△雞蛋、鮮蔬	烤肉醬翅小腿X2 翅小腿-烤	豬肉餡餅X1 △餡餅-烤	有機蔬菜	~冰~ 紅豆芋圓湯 紅豆、芋圓		5.7	2.4	2.1	2.3	
13	二	燕麥飯 白米、燕麥	南洋咖哩豬 豬肉、馬鈴薯、紅蘿蔔-煮	玉米歐姆蛋 玉米、△雞蛋、青豆-炒	有機蔬菜	淡水魚丸湯 △魚丸、芹菜	水果	6.1	2.6	2.3	2.4	1
14	三	白飯 白米	蜜汁雞塊 雞肉、鮮蔬-燒	大溪黑干 黑干、△白芝麻-滷	青菜	羅宋湯 番茄、鮮蔬、西芹		5.7	2.6	2.1	2.5	
15	四	有機白飯 有機白米	茶碗蒸 △雞蛋-蒸	可樂餅X1 △可樂餅-烤	有機蔬菜	大麥鮮蔬湯 △大麥、鮮蔬	水果	5.8	2.3	2	2.5	1
蔬食日												
16	五	白飯 白米	板栗燒雞 雞肉、栗子-燒	脆炒豆段 豆段、紅蘿蔔-炒	青菜	芙蓉蛋花湯 海帶芽、△雞蛋		6	2.4	2.1	2.3	
19	一	鮮紅茄汁義大利麵 △麵、番茄、鮮蔬、豬肉	嫩煎里肌豬X1 豬排-燒	花枝排X1 △花枝排-烤	有機蔬菜	鮮瓜雞煲湯 冬瓜、雞肉		5.6	2.5	2.1	2.3	
20	二	白飯 白米	義式奶醬雞 雞肉、南瓜、△奶粉-燉	黑輪棒X1 △黑輪-烤	有機蔬菜	巧達濃湯 馬鈴薯、鮮蔬、△雞蛋、△奶粉	水果	6.1	2.3	2	2.5	1
21	三	糙米飯 白米、糙米	排骨酥X4 豬肉、豆段-炸	紅蘿蔔炒蛋 雞蛋、紅蘿蔔-炒	青菜	裙帶味噌湯 海帶芽、△柴魚、味噌		5.7	2.6	2.2	2.8	
22	四	有機白飯 有機白米	壽喜燒嫩雞 雞肉、鮮蔬-煮	海山醬凍腐 蘿蔔、△凍豆腐-煮	有機蔬菜	榨菜肉絲湯 榨菜、豬肉	水果	5.8	2.5	2.1	2.3	1
23	五	全穀飯 白米、△全穀米	壕香肉柳 豬肉、蔥-炒	蔬炒玉米 玉米、馬鈴薯、青豆-炒	青菜	金針湯 金針花、芹菜		5.9	2.4	2.2	2.3	
26	一	白飯 白米	醬拌雞丁 雞肉、鮮蔬-燒	芝麻炒豆 豆段、△白芝麻-炒	有機蔬菜	竹筍湯 竹筍、豬肉、鮮蔬		5.9	2.6	2.2	2.4	
產履豆漿												
27	二	蕎麥飯 白米、蕎麥	韓式肉片 豬肉、鮮蔬-炒	茄汁甜不辣 △甜不辣、洋蔥-炒	有機蔬菜	玉米蛋花湯 玉米、△雞蛋	水果	6.2	2.5	2.1	2.4	1
28	三	鯉節香鬆拌飯 白米【附△鯉節香鬆包】	照燒雞排X1 雞排-燒	炒花椰 花椰菜、菇-炒	青菜	日式凍腐湯 △凍豆腐、柴魚、味噌		5.8	2.7	2.1	2.3	
29	四	有機白飯 有機白米	下飯肉燥 豬肉、鮮蔬-煮	麥克雞塊X2 麥克雞塊-烤	有機蔬菜	~冰~ 綠豆粉粿 綠豆、粉粿	水果	5.7	2.3	2	2.4	1
30	五	白飯 白米	蘑菇醬爆雞 雞肉、蘑菇-炒	蘿蔔煮豆干 △豆干、鮮蔬-煮	青菜	肉骨茶湯 鮮蔬、豬肉		5.6	2.5	2.2	2.3	

→本菜單內容含有過敏原(△): 1. 甲殼類 2. 芒果 3. 花生 4. 牛奶 5. 蛋 6. 堅果 7. 芝麻 8. 含麸質之穀類 9. 大豆 10. 魚類 11. 亞硫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	其他	油炸品	甜湯
0次	1次	10次	11次	23次	4次	4次	4次	2次	3次