



# 新北食品 111年10月菜單

New Taipei

\*本公司使用之生鲜食材皆為國產、非轉基因食品及非基因改造食材並符合三重一規範，敬請安心食用。

地址：新北市三重區復興路一段50號。營業時間：(營業時間09:00-17:00)。陳慶輝(營業字號010986)。李英明(營業字號010830)。李孟軒(營業字號010543)。林芳芳(營業字號009677)。傳真：(02)295805364。已投保團體食物1億,產品責任險。

中山國小



日期	星期	主食	主菜	副菜	湯品	附註							
						全穀 雜糧	玉米 豆類	高 蛋白 質	油 脂	水 分	熱量		
3	一	白飯 白米	紅糟雞丁 雞肉、紅蘿蔔-炒	醃醬肉燥 豬肉、△豆干、菇-煮	有機蔬菜	~冰~ 綠豆薏仁湯 綠豆、薏仁	6.1	2.2	2.1	2.2		744	
4	二	小米飯 白米、小米	泰味打拋豬 豬肉、番茄、九層塔-炒	花枝丸X2 △花枝丸、海苔粉-烤	有機蔬菜	芙蓉玉米湯 玉米、△雞蛋	水果	6.3	2.3	2.2	2.3	1	832
5	三	古早味 肉絲炒麵 △麵、鮮蔬、豬肉	香酥雞X4 雞肉、豆段-炸	咖哩凍豆腐 △凍豆腐、紅蘿蔔、馬鈴薯-煮	雙色花椰 花椰菜、蒜	薑絲冬瓜湯 冬瓜、薑		6.2	2.3	2.3	2.6		781
6	四	有機白飯 有機白米	蒜香豬排X1 豬排-燒	麥克雞塊X2 麥克雞塊-烤	有機蔬菜	巧達濃湯 馬鈴薯、鮮蔬、△雞蛋、△奶粉	水果	6.5	2.2	2.1	2.4	1	841
7	五	白飯 白米	春川炒雞 雞肉、鮮蔬-炒	蘿蔔煮豆干 △四分干、紅蘿蔔、白蘿蔔-煮	甜薯豆豆 豆段、豆薯	金針大骨湯 金針花、豬肉		6.3	2.3	2.2	2.3		772
10	一	雙十連假											
11	二	什錦菇菇炒飯 白米、鮮蔬、杏鮑菇	醬香魚排X1 △生鮮魚排-燒	玉米炒蛋 玉米、△雞蛋-炒	有機蔬菜	和風豆腐湯 △豆腐、△柴魚、味噌	水果	6.6	2.5	2.2	2.2	1	864
12	三	白飯 白米	南洋沙嗲雞 雞肉、馬鈴薯、紅蘿蔔-煮	肉醬豆腐 △豆腐、豬肉、鮮蔬-燒	青菜	肉骨茶湯 菇、鮮蔬、豬肉、肉骨茶包		6.4	2.3	2.1	2.4		781
13	四	有機白飯 有機白米	無錫排骨 豬肉、鮮蔬-煮	木耳高麗 高麗菜、木耳-炒	有機蔬菜	白菜赤肉羹 大白菜、肉羹、鮮蔬	水果	6.3	2.4	2.3	2.2	1	838
14	五	白飯 白米	壽喜燒嫩雞 雞肉、金針菇-煮	五彩脆薯丁 豆薯、鮮蔬、玉米、青豆-炒	青菜	福菜肉絲湯 榨菜、豬肉		6.2	2.2	2.1	2.1		746
17	一	胚芽飯 白米、胚芽米	茄汁燉肉 豬肉、洋蔥、番茄-燉	紅絲炒豆 豆段、紅蘿蔔-炒	有機蔬菜	田園蔬菜湯 南瓜、鮮蔬		6.2	2.3	2.3	2.2		763
18	二	奶醬肉蓉 義大利麵 △麵、鮮蔬、豬肉、△奶粉	烤雞翅X1 三節雞翅-烤	豬肉餡餅X1 餡餅-烤	有機蔬菜	玉米濃湯 玉米、△雞蛋、△奶粉	水果	6.3	2.2	2.2	2.4	1	829
19	三	蕎麥飯 白米、蕎麥	砂鍋肉柳 豬肉、豆薯-炒	鮮筍炒蛋 △雞蛋、筍、毛豆-炒	青菜	味噌湯 △凍豆腐、△柴魚、味噌		6.2	2.5	2.1	2.2		773
20	四	海苔香鬆飯 有機白米【附△海苔香鬆包】	滑嫩蒸蛋 △雞蛋-蒸	佃煮洋芋 馬鈴薯、紅蘿蔔-煮	有機蔬菜	~冰~ 紅豆紫米 紅豆、紫米	水果	6.3	2.2	2.3	2.2	1	823
21	五	雜糧飯 白米、△雜糧米	日式咖哩豬 豬肉、馬鈴薯、鮮蔬-煮	火烤玉米餅X1 可樂餅-烤	青菜	白玉雞湯 薑黃、雞肉		6.4	2.3	2.1	2.5		786
24	一	香菇肉絲油飯 白米50%、糙米、香菇、豬肉	炙燒雞排X1 雞排-烤	鍋貼X2 鍋貼-烤	有機蔬菜	紫菜蛋花湯 海帶芽、△雞蛋		6.2	2.4	2.1	2.3		770
25	二	芝麻飯 白米、△黑芝麻	瓜仔肉 豬肉、鮮蔬-煮	鮮菇炒豆 豆段、菇-炒	有機蔬菜	油腐味噌湯 △油豆腐、△柴魚、味噌	水果	6.1	2.5	2.2	2.4	1	838
26	三	白飯 白米	滑蛋燴雞 雞肉、△雞蛋、洋蔥-燴	滷味拼盤 △四分干、蘿蔔、△豆皮結-滷	青菜	米粉湯 粗米粉、鮮蔬、豬肉、△豆包、芋頭		6.6	2.3	2.1	2.2		786
27	四	有機白飯 有機白米	骰子豬X4 豬肉、豆段-炸	奶奶 雞肉丸 玉米、馬鈴薯、雞肉丸、△奶粉-煮	有機蔬菜	~冰~ 仙草露 仙草	水果	6.2	2.4	2.3	2.6	1	849
28	五	白飯 白米	蘑菇醬炒雞 雞肉、蘑菇-炒	總匯干丁 豆干、豆薯、毛豆-炒	青菜	竹筍排骨湯 筍、豬肉		6.6	2.2	2.1	2.3		783
31	一	薏仁飯 白米、薏仁	哨子肉 豬肉、豆薯、鮮蔬、香菇-煮	茶碗蒸 △雞蛋-蒸	有機蔬菜	昆布嫩雞湯 海帶芽、雞肉		6.1	2.4	2	2.4		765

\*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.含鈉質之穀類 9.大豆 10.魚類 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)	其他分析(次/月)		
豆類及 其製品	魚肉及海鮮	豬肉	雞肉		加工食品		
0次	1次	9次	10次	20次	2次	5次	2次 3次