



# 新北食品 111年11月菜單

New Taipei

\*本公司使用之生鮮食材皆為國產、非辐射污染食品及非基改食材並符合三章一0規範，敬請安心食用。

# 中山國小



日期	星期	主食	主菜	副菜	湯品	附註
1	二	白飯 白米	沙茶雞丁 雞肉.鈴蘭蔥.炒	醬煮蘿蔔 鈴蘭蔥.白蘿蔔.海帶結.煮	有機蔬菜	薑絲冬瓜湯 冬瓜.薑
2	三	小米飯 白米.小米	排骨酥X4 豬肉.豆皮.炸	咖哩洋芋 鈴蘭蔥.馬鈴薯.鮮蔬.煮	青菜	~甜~雙Q甜湯 芋圓.地瓜圓
3	四	海苔香鬆飯 有機白米.△海苔香鬆	炙燒雞翅X1 三節雞翅.烤	奶香玉米炒蛋 △雞蛋.玉米.毛豆.△奶粉.炒	有機蔬菜	巧達濃湯 馬鈴薯.△雞蛋.△奶粉
4	五	芝麻飯 白米.△芝麻	蔥爆豬 豬肉.蔥.炒	麥克雞塊X2 雞塊.烤	青菜	金針湯 金針花.芹菜
7	一	白飯 白米	糖醋雞球 雞肉.鳳梨.燒	絞肉豆腐 豬肉.△豆腐.洋蔥.煮	有機蔬菜	菇菇排骨湯 菇.豬肉
8	二	五穀飯 白米.△五穀米	瓜仔肉 豬肉.鮮蔬.煮	洋芋炒蛋 △雞蛋.馬鈴薯.鮮蔬.炒	有機蔬菜	海萍蛋花湯 海帶芽.△雞蛋
9	三	什錦炒烏龍 △烏龍麵.豬肉.鮮蔬.蔥	烤翅小腿X2 翅小腿.烤	客家小炒 △豆干.鮮蔬.豬肉.鯪魚翅.炒	青菜	芹香蘿蔔湯 蘿蔔.芹菜
10	四	有機白飯 有機白米	叉燒肉條X4 豬肉.燒	香甜粟米 玉米.鈴蘭蔥.豆薯.青豆.炒	有機蔬菜	味噌湯 △凍豆腐.△紫魚片.味噌
11	五	白飯 白米	咖哩雞 雞肉.馬鈴薯.鈴蘭蔥.煮	大溪黑干 △黑干.△白芝麻.滷	青菜	榨菜肉絲湯 榨菜.豬肉
15	二	白飯 白米	烤肉醬燒雞 雞肉.馬鈴薯.燒	海山醬鬪東煮 蘿蔔.△凍豆腐.海帶結.煮	有機蔬菜	玉米芙蓉湯 玉米.洋蔥.雞蛋
16	三	三色肉絲蛋炒飯 白米.豬肉.洋蔥.三色豆	照燒肉柳 豬肉.鈴蘭蔥.炒	芹香雙絲 海帶絲.△白千絲.芹菜.炒	青菜	鮮瓜嫩雞湯 鮮瓜.雞肉
17	四	白飯 白米	茶碗蒸 雞蛋.玉米粒.蒸	爆炒花椰 花椰菜.鮮蔬.炒	有機蔬菜	~甜~紅豆麥片湯 鈴豆.△麥片
18	五	雜糧飯 白米.△雜糧米	蜜汁豬排X1 豬排.燒	鈴蘿蔔炒蛋 雞蛋.鈴蘿蔔.炒	青菜	大滷清湯 △豆腐.鮮蔬.△雞蛋
21	一	白飯 白米	三杯雞 雞肉.九層塔.炒	玉米肉蓉 玉米.鮮蔬.豬肉.毛豆.炒	有機蔬菜	南瓜排骨湯 南瓜.豬肉
22	二	茄汁肉醬義大利麵 △麵.洋蔥.豬肉.鮮蔬.番茄	炙燒豬排X1 豬排.燒	可樂餅X1 可樂餅.烤	有機蔬菜	玉米濃湯 玉米.鮮蔬.△雞蛋.△奶粉
23	三	白飯 白米	義式白醬雞 雞肉.馬鈴薯.△奶粉.煮	蜜汁豆干 四分干.△白芝麻.滷	青菜	油腐味噌湯 △油腐.△紫魚片.味噌
24	四	燕麥飯 白米.燕麥	蠔香魚丁 △生鮮魚丁.鮮蔬.煮	香炒甜不辣 △甜不辣.鈴蘭蔥.炒	有機蔬菜	~甜~蜜香山粉圓 山粉圓
25	五	白飯 白米	京醬燉雞 雞肉.馬鈴薯.滷	家鄉滷肉 冬瓜.豬肉.麵輪.滷	青菜	肉骨茶湯 鮮蔬.菇.豬肉.肉骨茶包
28	一	全穀飯 白米.全穀米	醃鮑燉肉 豬肉.蔥.滷	木須高麗 高麗菜.木耳.炒	有機蔬菜	香菇雞煲湯 香菇.雞肉
29	二	白飯 白米	壽喜燒雞丁 雞肉.鮮蔬.煮	花枝丸X2 △花枝丸.烤	有機蔬菜	番茄蛋花湯 番茄.△雞蛋
30	三	香菇肉絲油飯 白米50%.糙米.香菇.豬肉	無錫排骨 豬肉.馬鈴薯.煮	柴魚白玉煮 △油豆腐.鮮蔬.△紫魚片.煮	青菜	米粉湯 鮮蔬.粗米粉.△豆包餡.豬肉

→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.含麩質之穀類 9.大豆 10.色類 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)

副菜食材分析(次/月)

其他分析(次/月)

主菜食材特性分析(次/月)

加互食品

其他

豆類及  
其製品

魚肉及海鮮

油作品

0次

1次

3次

1次

9次

11次

11次

21次

2次

2次

21次

1次

3次

