



新北食品 111年11月菜單


*本公司使用之生鮮食材皆為國產、非經耐污染食品及非基改食材並符合三零一Q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	食料	食料	食料	食料	食料	食料	食料
1	二		白飯 白米	沙茶雞丁 雞肉、紅蘿蔔、炒	醬煮蘿蔔 紅蘿蔔、白蘿蔔、海帶結、煮	有機蔬菜	薑絲冬瓜湯 冬瓜、薑	水果	6.3	2.3	2.2	2.3	1	832
2	三		小米飯 白米、小米	排骨酥×4 豬肉、豆段、炸	咖哩洋芋 紅蘿蔔、馬鈴薯、鮮蔬、煮	青菜	~甜~ 雙Q甜湯 芋圓、地瓜圓		6.5	2.3	2.3	2.7		807
3	四		海苔香鬆飯 有機白米、△海苔香鬆	炙燒雞翅×1 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	水果	6.6	2.2	2.1	2.4	1	848
4	五		芝麻飯 白米、△芝麻	蔥爆豬 豬肉、蔥、炒	麥克雞塊×2 雞塊、烤	青菜	金針湯 金針花、芹菜		6.4	2.3	2.2	2.5		788
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		6.1	2.2	2.1	2.4		753
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	海荳蛋花湯 海帶芽、△雞蛋	水果	6.2	2.5	2.2	2.2	1	836
9	三		什錦 炒烏龍 △烏龍麵、豬肉、鮮蔬、蔥	烤翅小腿×2 翅小腿、烤	客家小炒 △豆干、鮮蔬、豬肉、魷魚翅、炒	青菜	芹香蘿蔔湯 蘿蔔、芹菜		6.3	2.3	2.1	2.4		774
10	四		有機白飯 有機白米	叉燒肉條×4 豬肉、燒	香甜粟米 玉米、紅蘿蔔、豆薯、煮、炒	有機蔬菜	味噌湯 △凍豆腐、△柴魚片、味噌	水果	6.3	2.4	2.3	2.4	1	847
11	五		白飯 白米	咖哩雞 雞肉、馬鈴薯、紅蘿蔔、煮	大溪黑干 △黑干、△白芝麻、滷	青菜	榨菜肉絲湯 榨菜、豬肉		6.2	2.2	2.1	2.1		746
15	二		白飯 白米	烤肉醬燒雞 雞肉、馬鈴薯、燒	海山醬關東煮 蘿蔔、△凍豆腐、海帶結、煮	有機蔬菜	玉米芙蓉湯 玉米、洋蔥、雞蛋	水果	6.3	2.2	2.2	2.3	1	825
16	三		三色肉絲 蛋炒飯 白米、豬肉、洋蔥、三色豆	照燒肉柳 豬肉、紅蘿蔔、炒	芹香雙絲 海帶絲、△白干絲、芹菜、炒	青菜	鮮瓜嫩雞湯 鮮瓜、雞肉		6.2	2.5	2.1	2.2		773
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 紅豆、△麥片	水果	6.3	2.2	2.3	2.6	1	841
蔬食日														
18	五		雜糧飯 白米、△雜糧米	蜜汁豬排×1 豬排、燒	紅蘿蔔炒蛋 雞蛋、紅蘿蔔、炒	青菜	大滷清湯 △豆腐、鮮蔬、△雞蛋		6.4	2.3	2.1	2.3		777
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		6.4	2.4	2.1	2.3		784
22	二		茄汁肉醬 義大利麵 △麵、洋蔥、豬肉、鮮蔬、番茄	炙燒豬排×1 豬排、燒	可樂餅×1 可樂餅、烤	有機蔬菜	玉米濃湯 玉米、鮮蔬、△雞蛋、△奶粉	水果	6.6	2.5	2.2	2.5	1	877
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、△柴魚片、味噌		6.4	2.3	2.1	2.2		772
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、紅蘿蔔、炒	有機蔬菜	~甜~ 蜜香山粉圓 山粉圓	水果	6.2	2.4	2.3	2.3	1	835
25	五		白飯 白米	京醬燻雞 雞肉、馬鈴薯、燻	家鄉滷肉 冬瓜、豬肉、麵線、滷	青菜	肉骨茶湯 鮮蔬、菇、豬肉、肉骨茶包		6.3	2.2	2.1	2.3		762
28	一		全穀飯 白米、全穀米	醃醃燻肉 豬肉、蔥、燻	木須高麗 高麗菜、木耳、炒	有機蔬菜	香菇雞煲湯 香菇、雞肉		6.2	2.4	2.1	2.3		770
29	二		白飯 白米	壽喜燒雞丁 雞肉、鮮蔬、煮	花枝丸×2 △花枝丸、烤	有機蔬菜	番茄蛋花湯 番茄、△雞蛋	水果	6.1	2.5	2.2	2.5	1	842
30	三		香菇肉絲油飯 白米50%、糯米、香菇、豬肉	無錫排骨 豬肉、馬鈴薯、煮	柴魚白玉煮 △油豆腐、鮮蔬、△柴魚片、煮	青菜	米粉湯 鮮蔬、粗米粉、△豆包絲、豬肉		6.6	2.4	2	2.2		791

→本菜單內容含有過敏原：1.中蝦類 2.芒果 3.花生 4.牛奶 5.蛋 6.蟹類 7.芝麻 8.含鮮蝦之穀類 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！

 本店使用 臺灣豬	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)	
						加工食品			
	豆類及其製品	魚肉及海鮮	豬肉	雞肉	生鮮食材	魚肉類	其他	油炸品	甜湯
	0次	1次	9次	11次	21次	2次	2次	1次	3次