



新北食品 111年12月菜單

中山國小



New Taipei*本公司使用之生鲜食材皆為國產、非輻射污染食品及非基改食材並符合三章-Q規範，敬請安心食用。

豐盛路一段59號 廉善師：陳冠瑜(營養字第009642號)、陳潔婷(營養字第010986)、吳亭嫻(營養字第010830)、李孟軒(營養字第010543)、林芳婷(營養字第009677) 電話：(02) 29851830 傳真：(02) 29806364 已報保明台產物！後產品責任險

卷之三

日期星期		主食	主菜	副菜	湯品	
					用料 水 米 全穀 麵粉 豆漿 蔬菜 油 水 盐	
1 四		海苔香鬆飯 有機白米、△海苔香鬆	烤雞翅X1 三節雞翅-烤	玉米肉蓉 玉米、鮮蔬、豬肉-炒	有機蔬菜	和風裙帶湯 海帶芽、△柴魚、△味噌
2 五		芝麻飯 白米、△芝麻	排骨酥X4 豬肉-炸	鄉村咖哩 鈎蘿蔔、馬鈴薯-煮	青菜	薑絲冬瓜湯 冬瓜、薑
5 一		白飯 白米	糖醋雞球 雞肉、鳳梨-燒	彩蔬高麗 高麗菜、鈎蘿蔔-炒	有機蔬菜	芋香西米露 芋頭、西谷米
6 二		五穀飯 白米、△五穀米	瓜仔肉 豬肉、香菇、花瓜-煮	麥克雞塊X2 雞塊-烤	有機蔬菜	結頭雞湯 結頭菜、雞肉
7 三		日式照燒炒飯 白米、豬肉、鮮蔬	炙燒雞排X1 雞排-烤	和風凍豆腐 △凍豆腐、海帶絲、鮮蔬-煮	青菜	金針湯 蘿蔔、金針花
8 四		有機白飯 有機白米	照燒石斑 △石斑魚、洋蔥、金針菇、葱-煮	黑輪棒X1 △黑輪棒-烤	有機蔬菜	南瓜濃湯 南瓜、鮮蔬、△雞蛋、△奶粉
9 五		白飯 白米	茄汁雞丁 雞肉、番茄-煮	客家小炒 △豆干、鮮蔬、豬肉、△鮭魚翅-炒	青菜	小魚味噌湯 海帶芽、△小魚乾、△柴魚、△味噌
12 一		台式蘑菇醬鐵板麵 麵、豬肉、鮮蔬	酥炸魚排X1 △魚排-炸	炒甘藍 高麗菜、鈎蘿蔔-炒	有機蔬菜	淡水魚丸湯 蘿蔔、△魚丸、芹菜
13 二		白飯 白米	三杯雞 雞肉、菇、九層塔-炒	紅蘿蔔炒蛋 △雞蛋、鈎蘿蔔-炒	有機蔬菜	昆布排骨湯 昆布、豬肉
14 三		蕎麥飯 白米、蕎麥	嫩汁肉條X4 豬肉-烤	結頭炒肉 結頭菜、豬肉、鮮蔬-炒	青菜	田園鮮蔬湯 鮮蔬、番茄
15 四	蔬食日	有機白飯 有機白米	蒸蛋 △雞蛋-蒸	雪菜百頁 鮮蔬、△百頁豆腐、雪菜-炒	有機蔬菜	珍珠奶茶 粉圓、奶茶、△奶粉
16 五		雜糧飯 白米、△雜糧米	打拋豬 豬肉、鮮蔬、九層塔-炒	蜜汁豆干 豆干、地瓜、白芝麻-滷	青菜	菇菇雞湯 菇、雞肉
19 一		白飯 白米	醬燒魚丁 △水蜜魚丁、大白菜、鮮蔬-煮	鹹酥雞X4 雞肉、豆段-炸	有機蔬菜	白玉排骨湯 蘿蔔、豬肉
20 二		鮮蔬豬肉炒烏龍 烏龍麵、鮮蔬、豬肉	里肌豬排X1 豬排-燒	烤棒棒腿X1 翅小腿-烤	有機蔬菜	味噌湯 豆腐、△柴魚、△味噌
21 三		白飯 白米	咖哩雞丁 雞肉、馬鈴薯、鮮蔬-煮	大溪黑干 黑干、榨菜-滷	青菜	玉米濃湯 玉米、△雞蛋、鮮蔬、△奶粉
22 四		有機白飯 有機白米	蔥燒石斑 △石斑魚、蔥、蒜-煮	南瓜炒蛋 △雞蛋、南瓜、毛豆-炒	有機蔬菜	冬至湯圓 鈎豆、紫米、湯圓
23 五		聖誕特餐 白醬義大利麵 麵、豬肉、洋蔥、鮮蔬、△奶粉	美式BBQ炒雞 雞肉、蘑菇、鮮蔬-炒	甘藷條X4 地瓜-烤	青菜	芙蓉蛋花湯 海帶芽、△雞蛋



聖誕節快樂



26	一	全穀飯 白米.△全穀米	無錫排骨 豬肉.鮮蔬-炒	芋頭白藍 高麗菜.芋頭-炒	有機蔬菜	柴魚油腐湯 油豆腐.△柴魚.△味噌	6.2	2.4	2.1	2.3	770		
27	二	白飯 白米	焗烤 白醬嫩菇雞 雞肉.菇.奶奶.起司的-烤	花枝丸X2 △花枝丸-烤	有機蔬菜	招牌蛋花湯 △雞蛋.洋蔥	水餃	6.1	2.3	2.2	2.5	1	827
28	三	薏仁飯 白米.薏仁	蒜泥白肉 豬肉.鮮蔬.蒜-煮	玉米炒蛋 △雞蛋.玉米-炒	青菜	白菜肉羹湯 大白菜.肉羹.鮮蔬	6.4	2.6	2.1	2.3	784		
29	四	有機白飯 有機白米	韓風甜醬 棒 棒 腿X2 翅小腿-燒	魷魚嫩腐 豬肉.△豆腐.洋蔥.△魷魚翅-煮	有機蔬菜	海帶芽湯 海帶芽.鮮蔬	水餃	6.6	2.5	2.1	2.4	1	870
30	五	蒜香肉蓉 蛋 炒 飯 白米.豬肉.△雞蛋.鮮蔬	鐵板豬柳 豬肉.豆乾.洋蔥-炒	麵輪蘿蔔 蘿蔔.麵輪-滷	青菜	青木瓜雞湯 青木瓜.雞肉	6.3	2.2	2.1	2.3	762		

→本葉部內容含有過敏原：1. 豆類類 2. 芒草 3. 花生 4. 牛奶 5. 麥 6. 腸脂 7. 芝麻 8. 含麩類之穀類 9. 大豆 10. 魚類 11. 25%硝酸鹽製品及其相關製品、有過敏体质者、敬請小心食用~



例 5. 重 6. 壓雞 7. 芝麻 8. 含鈣質之鶴鷺 9. 大豆 10. 魷魚 11. 亞硝酸鹽等製品及其相關製品、有過敏體質者、建議小心食用~					副菜食材分析(次/月)		其他分析(次/月)	
主菜種類(次/月)				主菜食材特性分析(次/月)	加五食品			
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	4次	8次	10次	22次	2次	1次	3次	3次