



新北食品 112年2月菜單

*本公司使用之生鮮食材皆為國產及非基改並符合三章一Q規範，敬請安心食用

地址：新北市三重區國道一路59號 謹啟 謹製：邱冠瑜（營養字第00647號）。陳潔婷（營養字第010986）。吳亭榦（營養字第010830）。李孟軒（營養字第010543）。林芳妤（營養字第009677）
電話：(02)29851830 電郵：[02\)29851830](mailto:(02)29851830) E-mail：[02\)29851830](mailto:(02)29851830) 投標說明函件、投標書請至
www.taiwanbid.gov.tw

電話：(02) 24851830 傳真：(02) 24806364 E-mail：info@imagine.com.tw | 應用產品頁面

中山國小



日期		主食	主菜	副菜	汤品	用料					
~ 開學囉 ~						米	高麗菜	白蘿蔔	青菜	海帶絲	
13	一	海苔 香鬆蓋飯	炙燒 雞排 X1	洋芋肉蓉	有機 蔬菜	油腐味噌湯	5.6	2.5	2.1	2.4	790
		白米.△海苔香鬆	雞排-烤	馬鈴薯.豬肉.鮮蔬-炒		△泡豆腐.△柴魚.△味噌					
14	二	芝麻飯	香菇肉燥	粉紅味噌 關東煮	有機 蔬菜	香菇雞湯	水果	5.5	2.4	2.5	2.3
		白米.△黑芝麻	豬肉.鮮蔬.香菇-煮	蘿蔔.△凍豆腐.海帶結-煮		香菇.雞肉					1 790
15	三	白飯	麻油雞	蘑菇炒蛋	青菜	冬瓜湯		5.6	2.5	2.5	2.4
		白米	雞肉.鮮蔬-煮	△雞蛋.菇-炒		冬瓜.薑					790
16	四	有機白飯	排骨酥 X4	焗烤 奶香雞肉丸	有機 蔬菜	~甜~ 綠豆湯	水果	5.5	2.3	2.2	2.6
		有機白米	豬肉.豆段-炸	玉米.鮮蔬.雞肉丸.△奶奶△起司絲-烤		綠豆.小薏仁					1 790
17	五	白飯	西西里 燉雞	甘藷條 X4	青菜	紫菜蛋花湯		5.4	2.6	2.5	2.3
		白米	雞肉.番茄.洋蔥-煮	地瓜-烤		海帶芽.△雞蛋					產履日報
18	六	日式 炒烏龍	照燒 豬排 X1	回鍋肉	青菜	肉骨茶湯		5.7	2.3	2.1	2.5
		麵.鮮蔬.豬肉	豬排-燒	△豆干.豬肉.鮮蔬-炒		鮮蔬.豬肉					790
20	一	肉絲 蛋炒飯	烤 翅小腿 X2	花枝丸 X2	有機 蔬菜	台式蛋花湯		5.6	2.5	2.4	2.4
		白米.鮮蔬.豬肉.△雞蛋	翅小腿-烤	△花枝丸-烤		△雞蛋.鮮蔬					790
21	二	白飯	韓式烤肉片	玉米炒蛋	有機 蔬菜	味噌湯	水果	5.7	2.6	2.2	2.4
		白米	豬肉.鮮蔬.白芝麻-煮	△雞蛋.玉米-炒		蘿蔔.△柴魚.△味噌					800
22	三	小米飯	嫩汁 烤雞翅 X1	馬鈴薯燉肉	青菜	白菜三鮮湯		5.7	2.2	2.2	2.6
		白米.小米	雞肉.年糕-燒	馬鈴薯.鮮蔬.豬肉-燉		大白菜.鮮蔬.△豆包餡					790
23	四	有機白飯	無錫排骨	黑輪棒 X1	有機 蔬菜	~甜~ 珍珠奶茶	水果	5.3	2.5	2.4	2.7
		有機白米	豬肉.豆乾-煮	△黑輪-烤		粉圓.奶茶.△奶奶					800
24	五	全穀飯	蔥燒魚丁	茄汁豆腐煲	青菜	金瓜排骨湯		5.5	2.5	2.1	2.4
		白米.△全穀米	△生鮮魚丁.鮮蔬-煮	△豆腐.番茄-煮		南瓜.豬肉					790

→本菜單內容含有過敏原：1. 甲殼類 2. 芒果 3. 花生 4. 牛奶 5. 墓 6. 溼果 7. 芝麻 8. 含麴菌之穀類 9. 大豆 10. 魷類 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)				主菜食性分析(次/月)	副菜食材分析(次/月) 加互食品		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	魚肉類	其他	油炸品	甜點
0次	1次	5次	5次	11次	2次	1次	1次	2次