



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三零一Q規範，敬請安心食用。
地址：新北市三區區道第一段59號 營業部：陳冠瑜(營業字第009647號)、陳淑婷(營業字第010986)、吳孝嫻(營業字第010830)、李孟軒(營業字第010543)、林芳舒(營業字第009677)
電話：(02)29851890 傳真：(02)29806364 已投保明台產物保險產品責任險

中山國小



日期星期		主 食		主 菜		副 菜		湯 品		營養成分							
~ 開 學 囉 ~																	
13	一	海苔 香鬆蓋飯 <small>白米、△海苔香鬆</small>		炙燒 雞排 X1 <small>雞排-炸</small>		洋芋肉蓉 <small>馬鈴薯、豬肉、鮮蔬-炒</small>		有機 蔬菜		油腐味噌湯 <small>△油豆腐、△柴魚、△味噌</small>		5.6	2.5	2.1	2.4	760	
14	二	芝麻飯 <small>白米、△黑芝麻</small>		香菇肉燥 <small>豬肉、鮮蔬、香菇-煮</small>		粉紅味噌 關東煮 <small>蘿蔔、△凍豆腐、海帶結-煮</small>		有機 蔬菜		香菇雞湯 <small>香菇、雞肉</small>		水果	5.5	2.4	2.5	2.3	761
15	三	白飯 <small>白米</small>		麻油雞 <small>雞肉、鮮蔬-煮</small>		菇菇炒蛋 <small>△雞蛋、菇-炒</small>		青菜		冬瓜湯 <small>冬瓜、薑</small>		5.4	2.5	2.5	2.4	736	
16	四	有機白飯 <small>有機白米</small>		排骨酥 X4 <small>豬肉、豆段-炸</small>		焗烤 奶香雞肉丸 <small>玉米、鮮蔬、雞肉丸、△奶粉△起司粉-烤</small>		有機 蔬菜		~甜~ 綠豆湯 <small>綠豆、小薏仁</small>		水果	5.5	2.3	2.2	2.6	760
17	五	白飯 <small>白米</small>		西西里 燻雞 <small>雞肉、番茄、洋蔥-煮</small>		甘藷條 X4 <small>地瓜-烤</small>		青菜		紫菜蛋花湯 <small>海帶芽、△雞蛋</small>		5.4	2.6	2.5	2.3	736	
												產屋豆漿					
18	六	日式 炒烏龍 <small>麵、鮮蔬、豬肉</small>		照燒 豬排 X1 <small>豬排-烤</small>		回鍋肉 <small>△豆干、豬肉、鮮蔬-炒</small>		青菜		肉骨茶湯 <small>鮮蔬、豬肉</small>		5.7	2.3	2.1	2.5	737	
20	一	肉絲 蛋炒飯 <small>白米、鮮蔬、豬肉、△雞蛋</small>		烤 翅小腿 X2 <small>翅小腿-烤</small>		花枝丸 X2 <small>△花枝丸-烤</small>		有機 蔬菜		台式蛋花湯 <small>△雞蛋、鮮蔬</small>		5.4	2.5	2.4	2.4	734	
21	二	白飯 <small>白米</small>		韓式烤肉片 <small>豬肉、鮮蔬、白芝麻-煮</small>		玉米炒蛋 <small>△雞蛋、玉米-炒</small>		有機 蔬菜		味噌湯 <small>蘿蔔、△柴魚、△味噌</small>		水果	5.7	2.4	2.2	2.4	802
22	三	小米飯 <small>白米、小米</small>		嫩汁 烤雞翅 X1 <small>雞肉、年糕-烤</small>		馬鈴薯燻肉 <small>馬鈴薯、鮮蔬、豬肉-燻</small>		青菜		白菜三絲湯 <small>大白菜、鮮蔬、△豆包絲</small>		5.7	2.2	2.2	2.6	736	
23	四	有機白飯 <small>有機白米</small>		無錫排骨 <small>豬肉、豆薯-煮</small>		黑輪棒 X1 <small>△黑輪-烤</small>		有機 蔬菜		~甜~ 珍珠奶茶 <small>粉圓、紅茶、△奶粉</small>		水果	5.3	2.5	2.4	2.7	800
24	五	全穀飯 <small>白米、△全穀米</small>		蔥燒魚丁 <small>△生鮮魚丁、鮮蔬-煮</small>		茄汁豆腐煲 <small>△豆腐、番茄-煮</small>		青菜		金瓜排骨湯 <small>南瓜、豬肉</small>		5.5	2.5	2.1	2.4	733	

→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. 蟹果 7. 芝麻 8. 含麩質之穀類 9. 大豆 10. 魚類 11. 亞硫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)	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
0次	1次	5次	5次	11次	2次	1次	2次