



# 新北食品 112年3月菜單

本公司謹用之生鮮食材皆為國產、非轉基因及符合三章一Q規範，敬請安心食用。電話：(02)29851830 傳真：(02)29806364 已投保台塑產物1億產物責任險。

地址：新北市三重區德惠路一段59號 聯繫人：陳冠榕(營業字第009547號)、陳葉婷(營業字第010958)、林芳好(營業字第009877)、徐承蕙(營業字第011462)

# 中山國小

日期 星期	主食	主菜	副菜	湯品	附註
1 三	海苔 香鬆飯 白米、△海苔香鬆(一班一包)	照燒雞丁 雞肉、馬鈴薯、鮮蔬-煮	豆干小炒 △豆干、豬肉、△魷魚、鮮蔬-炒	履歷蔬菜	紫菜蛋花湯 海帶芽、△雞蛋
2 四	地瓜有機飯 有機白米、地瓜	滷排骨X1 豬排-燒	香鬆炒蛋 △雞蛋、鮮蔬、△香鬆-炒	有機蔬菜	蘿蔔魚丸湯 蘿蔔、△魚丸、芹菜
3 五	白飯 白米	鹹水雞 雞肉、菇、鮮蔬-煮	紅燒油腐 △油豆腐、鮮蔬-滷	履歷蔬菜	赤肉羹 鮮蔬、豬肉、△雞蛋、△柴魚
6 一	芝麻飯 白米、△黑芝麻	南洋咖哩豬 豬肉、馬鈴薯、紅蘿蔔-煮	茄汁甜不辣 △甜不辣、洋蔥、鮮蔬-炒	有機蔬菜	鮮瓜排骨湯 冬瓜、豬肉
7 二	照燒豚肉 炒烏龍 麵、鮮蔬、豬肉	蜜汁烤棒腿X2 翅小腿-烤	紅蘿蔔炒蛋 △雞蛋、紅蘿蔔-炒	有機蔬菜	味噌豆腐湯 △豆腐、△味噌、△柴魚
8 三	蕎麥飯 白米、蕎麥	照燒魚排X1 △魚排-燒	玉米肉蓉 玉米、豬肉、鮮蔬-炒	履歷蔬菜	蓼鬚雞湯 馬鈴薯、雞肉、紅蔥、枸杞、蓼鬚
9 四	有機白飯 有機白米	南瓜燉雞 雞肉、南瓜、鮮蔬、△奶粉-煮	海苔魷魚丸X2 △魷魚丸、海苔粉-烤	有機蔬菜	~甜~ 珍珠奶茶 珍珠、紅茶、△奶粉
10 五	薏仁飯 白米、小薏仁	蔥燒肉柳 豬肉、豆薯、蔥-炒	鵝蛋滷味 △豆干、鮮蔬、鵝蛋(1個)、酸菜-滷	履歷蔬菜	針菇黃瓜湯 大黃瓜、金針菇
13 一	白飯 白米	烤雞腿排X1 雞腿排-烤	彩燴嫩腐 玉米、△豆腐、鮮蔬-煮	有機蔬菜	~甜~ 綠豆薏仁湯 綠豆、洋薏仁
14 二	糙米飯 白米、糙米	泰式打拋豬 豬肉、番茄、洋蔥、九層塔-煮	麥克雞塊X2 雞塊-烤	有機蔬菜	結頭排骨湯 結頭菜、豬肉
15 三	金黃 四色蛋炒飯 白米、△雞蛋、鮮蔬	杏片燒雞 雞肉、紅蘿蔔、杏片-炒	豚肉筑前煮 馬鈴薯、南瓜、豬肉、菇-煮	履歷蔬菜	麻油雞湯 △凍豆腐、鮮蔬、雞肉
16 四 <small>素食日</small>	有機白飯 有機白米	蒸蛋 雞蛋-蒸	蜜汁骰子豆干 紅蘿蔔、△四分子、△芝麻-滷	有機蔬菜	巧達濃湯 馬鈴薯、鮮蔬、△雞蛋、△奶粉
17 五	白飯 白米	蘑菇醬雞丁 雞肉、鮮蔬、蘑菇-煮	甘藷條X4 地瓜-烤	履歷蔬菜	薑絲冬瓜湯 冬瓜、薑
20 一	胚芽飯 白米、胚芽米	蔥燒魚丁 △生鮮魚丁、鮮蔬、蔥-煮	烤翅小腿X1 翅小腿-烤	有機蔬菜	四神排骨湯 小薏仁、馬鈴薯、豬肉
21 二	白飯 白米	日式咖哩雞 雞肉、馬鈴薯、紅蘿蔔-煮	玉米豆干丁 玉米、△豆干、鮮蔬-炒	有機蔬菜	昆布雞湯 海帶芽、菇、雞肉
22 三	芝麻飯 白米、△黑芝麻	香菇肉燥 豬肉、洋蔥、花瓜、香菇-煮	海鮮排X1 △魷魚排-烤	履歷蔬菜	大滷清湯 △豆腐、鮮蔬、筍
23 四	有機白飯 有機白米	椒鹽雞米花X4 雞肉、豆段-炸	番茄炒蛋 △雞蛋、番茄、鮮蔬-炒	有機蔬菜	~甜~ Q圓甜湯 地瓜圓
24 五	蔥油雞肉飯 白米、雞肉、紅蔥	蒲燒鯛魚X1 鯛魚、△白芝麻-蒸	紅燒獅子頭 獅子頭(1個)、大白菜、鮮蔬-煮	履歷蔬菜	洋芋蛋花湯 馬鈴薯、△雞蛋
25 六	白飯 白米	年糕醬拌雞 雞肉、洋蔥、年糕-燒	蜜汁黑干 黑豆干、△白芝麻-滷	青菜	海帶芽湯 海帶芽、薑
27 一	雜糧飯 白米、△雜糧米	三杯雞 雞肉、菇、九層塔-炒	蘿蔔滷肉 蘿蔔、豬肉-滷	有機蔬菜	金針排骨湯 金針花、豬肉
28 二	焗烤 白醬義大利麵 麵、鮮蔬、△奶粉、△起司絲	里肌豬排X1 豬排-燒	可樂餅X1 玉米香酥餅-烤	有機蔬菜	南瓜濃湯 南瓜、鮮蔬、△雞蛋、△奶粉
29 三	小米飯 白米、小米	奶香雞丁 雞肉、馬鈴薯、紅蘿蔔、△奶粉-煮	菇菇炒蛋 △雞蛋、菇、鮮蔬-炒	履歷蔬菜	玉米蛋花湯 玉米、△雞蛋
30 四	白飯 白米	京醬肉柳 豬肉、豆薯、紅椒-炒	咖哩凍豆腐 鮮蔬、△凍豆腐-煮	有機蔬菜	~甜~ 花生牛奶湯 花生、薏仁、△奶粉
31 五	大麥飯 白米、大麥	洋芋燒雞 雞肉、洋芋、鮮蔬-煮	關東煮 △黑輪、青丸、△雞蛋-煮	履歷蔬菜	白玉味噌湯 蘿蔔、海帶芽、△味噌、△柴魚

→本菜單內容含有過敏原：1.甲殼類 2.芒果 3.花生 4.牛乳 5.蛋 6.堅果 7.芝麻 8.含酵質之穀類 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！！！



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)
豆類及其製品 0次	魚肉及海鮮 3次	生鮮食材	加工食品
豬肉 7次	雞肉 14次	24次	4次
		3次	1次 4次