



新北食品 112年5月菜單

中山國小

本公司使用之生鮮食材皆為國產、非輻射污染食品及非基因改造食材並符合三章一Q規範，敬請安心食用。電話：(02) 29851830 傳真：(02) 29806364 已投保明台產物1億產品責任險。
地址：新北市三重區園道路一段59號 營業部：陳冠雄(經管字第009647號)、陳淑卿(經管字第010986)、林芳輝(經管字第009677)、吳季璇(經管字第010830)

日期	星期	主食	主菜	副菜	湯品	附餐	金蘭雞腿	豆魚翅肉	蔬菜	油雞	水果	熱量
1	一	小米飯 白米、小米	三杯雞 雞肉、蒜、九層塔-炒	酸甜凍豆腐 鮮蔬、△凍豆腐-煮	有機蔬菜	~涼~ 蜜香山粉圓 山粉圓	6.2	2.5	2.2	2.4		785
2	二	咖哩鳳梨炒飯 白米、豬肉、△雞蛋、鮮蔬、鳳梨	嫩煎豬排X1 豬排-燒	可樂餅X1 可樂餅-炸	有機蔬菜	冬瓜湯 冬瓜、薑	水果	6.3	2.6	2.0	2.5	894
3	三	糙米飯 白米、糙米	鹹水雞 雞肉、鮮蔬-拌	酢醬肉燥 △豆干、豬肉、蒜、鮮蔬-煮	履歷蔬菜	番茄蛋花湯 番茄、△雞蛋	6.2	2.5	2.1	2.3		778
4	四	香鬆有機白飯 有機白米、△海苔香鬆	排骨酥X4 豬肉、長豆-炸	洋芋炒蛋 △雞蛋、馬鈴薯、鮮蔬-炒	有機蔬菜	玉米濃湯 玉米、鮮蔬、△雞蛋、△奶粉	水果	6.4	2.6	2.0	2.6	870
5	五	薏仁飯 白米、薏仁	蒲燒鯛魚X1 △蒲燒魚-蒸	炒甜不辣 △甜不辣、鮮蔬-炒	履歷蔬菜	味噌蘿蔔湯 △豆腐、蘿蔔、味噌、△柴魚	6.3	2.4	2.0	2.5		784
8	一	白飯 白米	泰式打拋豬 豬肉、鮮蔬、九層塔-炒	雞肉堡排X1 香雞肉堡排-炸	有機蔬菜	海苔蛋花湯 海帶芽、△雞蛋	6.3	2.4	2.2	2.3		780
9	二	香菇肉燥油飯 白米50%、糯米、豬肉、鮮蔬	香烤棒棒腿X2 翅小雞-炸	紅蘿蔔炒蛋 △雞蛋、紅蘿蔔-炒	有機蔬菜	白玉排骨湯 蘿蔔、豬肉	水果	6.1	2.5	2.1	2.5	880
10	三	白飯 白米	壽喜醬燒豬 豬肉、蒜、鮮蔬-煮	甘藷條X4 地瓜-炸	履歷蔬菜	田園豆腐湯 △豆腐、鮮蔬	6.2	2.3	2.0	2.6		774
11	四	醬香什錦炒飯 有機白米、鮮蔬、豬肉	焗烤咖哩雞 雞肉、馬鈴薯、鮮蔬、△起司粉-炸	海鮮排X1 △海鮮排-炸	有機蔬菜	芙蓉玉米湯 玉米、△雞蛋	水果	6.3	2.6	2.0	2.3	870
12	五	白飯 白米	無錫排骨 豬肉、蘿蔔-炒	塔香黑豆干 黑豆干、蒜、九層塔-燻	履歷蔬菜	蔘鬚雞湯 馬鈴薯、雞肉、魷魚、枸杞、蔘鬚	6.0	2.5	2.1	2.3		764
15	一	胚芽飯 白米、胚芽米	椒鹽香酥雞X4 雞肉、長豆-炸	咖哩肉醬 豬肉、馬鈴薯、鮮蔬-煮	有機蔬菜	大海湯 △豆腐、△雞蛋、鮮蔬	6.2	2.6	2.2	2.3		788
16	二	鮮蔬肉燥炒烏龍 烏龍麵、鮮蔬、豬肉	里肌豬排X1 豬排-燒	蒸餃X2 蒸餃-蒸	有機蔬菜	味噌海苔湯 海帶芽、鮮蔬、味噌、△柴魚	水果	6.3	2.4	2.0	2.4	894
17	三	藜麥飯 白米、藜麥	韓式年糕雞 雞肉、鮮蔬、年糕條-煮	芝香豆干 △豆干、白芝麻-燻	履歷蔬菜	紅燒蘿蔔湯 蘿蔔、香葉	6.0	2.5	2.1	2.5		773
18	四	有機白飯 有機白米	奶香燻菜 馬鈴薯、鮮蔬-燻	洋蔥炒蛋 △雞蛋、洋蔥、鮮蔬-炒	有機蔬菜	~涼~ 地瓜QQ脆圓 地瓜圓、脆圓	水果	6.1	2.6	2.2	2.4	895
蔬食日												
19	五	燕麥飯 白米、燕麥	沙茶雞丁 雞肉、鮮蔬-炒	鮮蔬魚羹 △虱目魚羹、鮮蔬、蒜-煮	履歷蔬菜	羅宋湯 馬鈴薯、鮮蔬、豬肉	6.2	2.4	2.0	2.6		781
22	一	白飯 白米	紅燒魚丁 △生鮮魚丁、鮮蔬、薑-煮	玉米炒蛋 △雞蛋、玉米-炒	有機蔬菜	~涼~ 綠豆湯 綠豆、薏仁	6.0	2.5	2.2	2.3		766
23	二	焗烤茄汁肉醬義大利麵 麵、豬肉、鮮蔬、△起司粉	香烤雞翅X1 三節雞翅-炸	花枝丸X2 △花枝丸-炸	有機蔬菜	西式濃湯 南瓜、鮮蔬、△雞蛋、△奶粉	水果	6.1	2.4	2.3	2.5	817
24	三	白飯 白米	白醬奶香豬 豬肉、馬鈴薯、鮮蔬、△奶粉-煮	總匯肉末 鮮蔬、豬肉、毛豆-炒	履歷蔬菜	海帶芽湯 海帶芽、薑	6.2	2.5	2.1	2.3		778
25	四	麥片有機白飯 有機白米、麥片	孜然雞丁 雞肉、鮮蔬、白芝麻-炒	茶碗蒸 △雞蛋-蒸	有機蔬菜	鮮筍排骨湯 筍子、蒜、豬肉	水果	6.0	2.5	2.3	2.4	893
26	五	白飯 白米	瓜仔肉 豬肉、鮮蔬、蒜、花瓜-煮	麥克雞塊X2 麥克雞塊-炸	履歷蔬菜	玉米豆腐湯 玉米、△豆腐	6.0	2.5	2.0	2.6		775
29	一	什錦炒麵 麵、鮮蔬、豬肉	烤雞腿排X1 雞腿排-炸	醬燒天婦羅X1 △甜不辣-燒	有機蔬菜	味噌蛋花湯 △豆腐、△雞蛋、△小魚干、味噌、△柴魚	6.1	2.5	2.1	2.5		780
30	二	白飯 白米	咖哩豬 豬肉、馬鈴薯、鮮蔬-煮	豆干炒肉絲 豬肉、△豆干、鮮蔬-炒	有機蔬菜	昆布雞湯 海帶芽、雞肉	水果	6.2	2.4	2.2	2.3	893
31	三	雜糧飯 白米、雜糧米	杏片燒雞 雞肉、鮮蔬、△杏片-炒	番茄豆腐蛋 △雞蛋、△豆腐、番茄-煮	履歷蔬菜	芹菜蘿蔔湯 蘿蔔、芹菜	6.3	2.6	2.0	2.4		794

→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. 堅果 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)	
豆類及豆制品		魚肉及海鮮		生鮮食材		其他	
0次		2次					
豬肉	9次	雞肉		23次		6次	4次
		11次					