



New Taipei

新北食品113年4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。

◎本菜單含有甲殼類、芒果、花生、牛奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀類、大豆、魚類及其製品，不適合對其過敏體質者食用！

電話：(02)26951830 地址：新北市三重區國道一路59號 營養師：陳冠瑋(營養字第009647號)、林芳婷(營養字第009672)、郭麗嘉(營養字第011610)、許正鈴(營養字第011822) 已投保明台產物保險產品責任險。

電話：(02) 24871830 地址：新北市三重區安泰路一段47號（喜慶館、陳品樓（喜慶字第004647號）、林芳村（喜慶字第004677）、郭曉輝（喜慶字第011810）、許正村（喜慶字第011822）已搬遷明石產物1樓產品部、江陳													
日期	星期	主菜		副菜		湯品	附餐	金雞 雞卷	豆腐 蛋卷	蔬菜	油類	水果	熱量
1	一	拿坡里肉醬 義大利麵 麵、番茄、蔬菜、豬肉-煮	★骰子豬X4 豬腿肉、長豆-炸	炒花椰菜 花椰菜、豬腿肉-炒	有機蔬菜	玉米蛋花湯 玉米、雞蛋、蔬菜		5.3	2.6	2.1	2.6		796
2	二	芝麻飯 白米、黑芝麻-蒸	椰汁咖哩雞 雞肉、馬鈴薯、蔬菜-煮	海苔魷魚丸X2 魷魚丸、海苔粉-烤	有機蔬菜	銀蘿排骨湯 蘿蔔、豬肉	水果	5.5	2.6	2.1	2.5	1	805
3	三	白飯 白米-蒸	豚肉壽喜燒 豬腿肉、洋蔥、菇-煮	紅蘿蔔炒蛋 雞蛋、紅蘿蔔-炒	履歷蔬菜	薑絲海芽湯 海帶芽、薑		5.8	2.5	1.9	2.4		795



8	一	麥片飯 白米、麥片-蒸	蒲燒魚排X1 魚排、白芝麻-蒸	蔬菜肉片 豬腿肉、蔬菜、有機黑木耳-煮	有機蔬菜	結頭排骨湯 結頭菜、豬肉		5.4	2.6	2.1	2.4	794
9	二	白飯 白米-蒸	鳳梨咕咾肉 豬腿肉、蔬菜、鳳梨-燒	日式蒸蛋 雞蛋-蒸	有機蔬菜	玉米濃湯 玉米、蔬菜、雞蛋、奶精	水果	5.7	2.5	1.9	2.5	807
10	三	小米飯 白米、小米-蒸	奶醬南瓜雞 雞肉、南瓜、蔬菜、奶精-煮	堅果四分干 豆干、堅果-燒	履歷蔬菜	芹香蘿蔔湯 蘿蔔、芹菜		5.6	2.6	2	2.6	794
11	四	醬香什錦肉絲炒飯 有機白米、蔬菜、豬肉-炒	香嫩豬排X1 豬排-燒	麥克雞塊X2 雞塊-烤	有機蔬菜	~冰~ ~綜合圓甜湯~ 綜合豆、綜合圓	水果	5.5	2.6	2	2.6	807
12	五	蕎麥飯 白米、蕎麥-蒸	春川炒雞 雞肉、蔬菜、年糕-炒	鹽燒豬肉 蘿蔔、豬腿肉-煮	履歷蔬菜	韓式大醬湯 豆腐、蔬菜、味噌、柴魚		5.5	2.6	2.2	2.4	793
15	一	白飯 白米-蒸	和風咖哩豬 豬腿肉、馬鈴薯、蔬菜-煮	香雞堡排X1 香雞堡排-烤	有機蔬菜	鮮蔬蛋花湯 蔬菜、雞蛋		5.7	2.6	2	2.5	757
16	二	雜糧飯 白米、雜糧米-蒸	BBQ烤雞翅X1 三節翅-烤	酢醬肉燥 豬絞肉、豆干、蔬菜-炒	有機蔬菜	馬鈴薯排骨湯 馬鈴薯、蔬菜、豬肉	水果	5.5	2.6	1.9	2.6	805
17	三	白飯 白米-蒸	嫩汁肉條X4 豬里肌-烤	福州丸X1 福州丸、蘿蔔-燒	履歷蔬菜	酸辣清湯 豆腐、蔬菜		5.5	2.6	2.1	2.5	795
18	四	海苔香鬆飯 有機白米、海苔香鬆-蒸	蒸 蛋 雞蛋、玉米-蒸	花椰百匯 花椰菜、蔬菜-炒	有機蔬菜	~冰~ ~紅豆醇奶~ 紅豆、麥片、奶精	水果	5.8	2.5	1.9	2.5	814
19	五	白飯 白米-蒸	冬瓜燜肉 豬腿肉、冬瓜、蔬菜-燉	腰果雞蓉 玉米、雞肉、毛豆、腰果-炒	履歷蔬菜	元氣雞湯 蘿蔔、雞肉、菇、枸杞		5.5	2.6	2.1	2.5	795
22	一	法式奶香義大利麵 麵、蔬菜、豬肉、奶精-煮	★脆皮小雞腿X2 小雞腿-炸	脆炒豆段 長豆、紅蘿蔔-炒	有機蔬菜	~冰~ ~綠豆西米露~ 綠豆、西谷米		5.6	2.5	2.1	2.4	790
23	二	白飯 白米-蒸	日式洋芋燻肉 豬腿肉、馬鈴薯、蔬菜-燻	芝香甜不辣 甜不辣、洋蔥、白芝麻-炒	有機蔬菜	裙帶豆腐湯 海帶芽、豆腐	水果	5.7	2.6	2	2.5	817
24	三	紫米飯 白米、紫米-蒸	宮保雞丁 雞肉、豆干、蔬菜、花生-炒	鍋燒肉片 大白菜、豬腿肉、木耳、魚鱔-煮	履歷蔬菜	冬瓜排骨湯 冬瓜、豬肉		5.4	2.6	2.1	2.6	793
25	四	有機白飯 有機白米-蒸	椒鹽豬排X1 豬排-燒	玉米炒蛋 雞蛋、玉米-炒	有機蔬菜	巧達濃湯 馬鈴薯、蔬菜、雞蛋、奶精	水果	5.8	2.5	1.9	2.4	809
26	五	燕麥飯 白米、燕麥-蒸	義式番茄燻雞 雞肉、蔬菜、番茄-燻	地瓜薯條X4 地瓜-烤	履歷蔬菜	珍菇蔬菜湯 高麗菜、菇、蔬菜		5.7	2.4	2.2	2.5	797
29	一	白飯 白米-蒸	泰式打拋豬 豬絞肉、蔬菜、九層塔-炒	酸甜海鮮排X1 海鮮排-燒	有機蔬菜	青木瓜雞湯 青木瓜、雞肉、枸杞		5.5	2.6	1.9	2.6	795
30	二	芝麻飯 白米、黑芝麻-蒸	糖醋魚丁X4 生鮮魚丁、蔬菜-燒	家常滷肉 豬腿肉、豆干、海帶-燉	有機蔬菜	味噌蛋花湯 雞蛋、海帶芽、味噌、柴魚	水果	5.5	2.6	2	2.5	803



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		魚肉及海鮮		加工食品		油炸	
0次	2次	生鮮食材	調理食品	魚肉類	其他	2次	3次
豬肉 10次	雞肉 7次	20次	0次	4次	2次	2次	3次