



New Taipei

## 新北食品 114年2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合一規範，敬請安心食用。加工食材以▲標示，1週提供1-3份深綠色蔬菜。

◎本菜單含有甲顯類、芒果、花生、牛奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀類、大豆、魚類、亞硝酸鹽等製品及其相關製品，不適合對其過敏體質者食用！過敏原以◎標示，已投保明台產物1億元產品責任險。

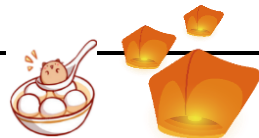
電話：(02)29851830 地址：新北市三重區國道一路59號 營業師：余瑞華(營養字第008066)、陳冠瑋(營養字第009647號)、鄧麗嘉(營養字第011610)、許正祥(營養字第011822)、陳奕豆(營養字第012045)、陳威銘(營養字第012047)。

日期星期		主食	主菜	副菜	湯品	水果	全蛋類	豆魚類	蔬菜	油類	水類	熱帶	
11	二	奶醬鮮蝦 螺旋麵 <small>麵、蔬菜、豬絞肉、◎蝦仁-煮</small>	照燒醬 烤雞腿排X1 <small>雞腿排(帶骨)-烤</small>	菜脯蛋 <small>雞蛋、菜脯-炒</small>	有機蔬菜	~甜~ 元宵 紅豆湯圓 <small>紅豆、湯圓</small>	水果	5.5	2.8	2	2.6	1	822
12	三	 胚芽飯 <small>白米、胚芽米-蒸</small>	起司 年糕豬 <small>豬肉、蔬菜、年糕、泡菜、起司粉-炒</small>	B B Q 醬烤小雞腿X1 <small>小雞腿(帶骨)-烤</small>	標章青菜 (深綠)	昆布嫩雞湯 <small>海帶芽、雞肉</small>		5.3	2.6	2.1	2.5		731
13	四	有機白飯 <small>有機白米-蒸</small>	麻油雞 <small>雞肉、蔬菜-煮</small>	熱炒高麗 <small>高麗菜、蔬菜-炒</small>	有機蔬菜	芙蓉 玉米湯 <small>玉米、紅蘿蔔、雞蛋</small>	水果	5.5	2.4	2.6	2.5	1	803
14	五	藜麥飯 <small>白米、藜麥-蒸</small>	紅燒魚 <small>生鮮魚肉、馬鈴薯、蔬菜-燒</small>	▲招牌 鍋貼X2 <small>鍋貼(麵粉製品)-烤</small>	標章青菜 (深綠)	▲魚丸湯 <small>蔬菜、◎虱目魚丸(魚漿製品)</small>		5.5	2.7	2	2.6		795
						產履豆漿							
17	一	白飯 <small>白米-蒸</small>	沙茶雞丁 <small>雞肉、蔬菜、彩椒-炒</small>	蒸蛋 <small>雞蛋-蒸</small>	有機蔬菜	韓式 海芽湯 <small>海帶芽、小魚干</small>		5.5	2.5	1.9	2.5		733
18	二	<焗烤> 義式茄汁 肉醬義大利麵 <small>麵、蔬菜、豬絞肉、起司粉-烤</small>	蜜汁醬 豬排X1 <small>豬排-燒</small>	▲海苔 小丸子X2 <small>◎魷魚丸(魚漿製品)、海苔粉-烤</small>	有機蔬菜	玉米 濃湯 <small>玉米、蔬菜、雞蛋、奶粉</small>	水果	5.6	2.5	1.9	2.6	1	804
19	三	芝麻飯 <small>白米、黑芝麻-蒸</small>	★ 香酥雞X4 <small>雞肉、長豆-炸</small>	紅蘿蔔炒蛋 <small>雞蛋、紅蘿蔔-炒</small>	標章青菜 (深綠)	白玉排骨湯 <small>蘿蔔、豬肉</small>		5.5	2.5	2	2.6		740
20	四	糙米有機飯 <small>有機白米、糙米-蒸</small>	泰式 打拋豬 <small>豬絞肉、洋蔥、番茄、九層塔-炒</small>	▲香雞 堡排X1 <small>香雞堡排(雞肉製品)-烤</small>	有機蔬菜	~甜~ 仙草甜湯 <small>仙草、綠豆</small>	水果	5.5	2.4	2.1	2.6	1	795
21	五	白飯 <small>白米-蒸</small>	韓式 大雞腿X1 <small>雞腿(帶骨)-燒</small>	綜合滷味 <small>四分干、蒜、海帶-滷</small>	標章青菜 (深綠)	結頭 排骨湯 <small>結頭菜、豬肉</small>		5.4	2.7	2	2.5		743
24	一	芝麻飯 <small>白米、黑芝麻-蒸</small>	蒲燒 鯛魚X1 <small>◎魚排-蒸</small>	肉燥 滷蛋X1 <small>雞蛋、豬絞肉、蔬菜-滷</small>	有機蔬菜	大滷湯 <small>筍、蔬菜、豆皮</small>		5.6	2.4	2	2.6		734
25	二	白飯 <small>白米-蒸</small>	塔香 三杯雞 <small>雞肉、蔬菜、九層塔-炒</small>	玉米 炒蛋 <small>雞蛋、玉米、毛豆-炒</small>	有機蔬菜	日式 味噌湯 <small>豆腐、味噌、柴魚</small>	水果	5.5	2.5	2	2.5	1	795
26	三	三穀飯 <small>白米、三穀米-蒸</small>	紅燒滷肉 <small>豬肉、蔬菜、筍干-滷</small>	▲海鮮捲X1 <small>◎海鮮捲(魚漿製品)-烤</small>	標章青菜 (深綠)	時蔬雞湯 <small>蔬菜、雞肉</small>		5.5	2.5	1.9	2.5		733
27	四	海苔 香鬆飯 <small>有機白米、海苔香鬆-蒸</small>	起司 焗蒸蛋 <small>雞蛋、奶粉、起司粉-蒸</small>	莎莎 油豆腐 <small>馬鈴薯、油豆腐、蔬菜-煮</small>	有機蔬菜	~甜~ 珍珠 薏仁撞奶 <small>粉圓、薏仁、奶粉</small>	水果	5.5	2.4	2.1	2.5	1	790

~228紀念日放假~

《節慶小知識》~元宵吃年糕，成績才會高~

元宵節，又稱上元節，每年的農曆正月十五日，家家戶戶一起吃元宵、年糕，象徵團圓團圓、成績年年高(糕)升，也會一同賞花燈、猜燈謎。台灣各地也有不同的慶典，北：平溪放天燈、南：鹽水蜂炮、東：台東炸寒單、意味祈求平安、身體健康、財源廣進。



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			
1次	豬肉	2次	調理食品	◎魚肉類	其他	★油炸	甜湯
4次	雞肉	6次	13次	2次	2次	1次	3次