



新北食品

113年8+9月菜單

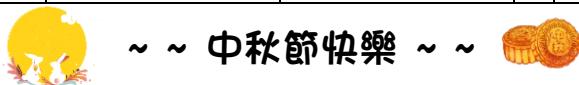
仁愛國小



本公司使用之生鲜食材皆為國產、非輻射污染食品及非基改食材並符合三商一規範、謹請安心食用。

電話：(02)29851830 傳真：(02)29806364 地址：新北市三重區國道路一段59號

營養師：陳冠瑜(營養字第00967號)、郭穎喜(營養字第011610)、余珮珊(營養字第008066)、許芷玲(營養字第011822)、陳奕亘(營養字第012095)、陳威銘(營養字第012097)已投保明台產物！億產品責任險。

日期	星期	主食	主菜	副菜	蔬果	汤品	附餐	金錢 總額	百島 肉圓	蔬菜	油圓	水圓	然脂
30	五	白飯	紅燒番茄燉豬	玉米炒蛋	雜菜冬粉	黃瓜雞湯		5.4	2.5	2	2.4		754
		白米-蒸	豬肉、番茄、蔬菜-燉	雞蛋、玉米、毛豆-炒	冬粉、蔬菜-炒	大黃瓜、紅蘿蔔、雞肉							
2	一	薏仁飯	★鹽酥雞X4	蝦香白藍	酢醬肉燥	馬鈴薯排骨湯		5.4	2.5	2.2	2.5		733
		白米、小薏仁-蒸	雞肉、長豆-炸	高麗菜、木耳、◎蝦皮-炒	豆干、豬肉、蔬菜-煮	馬鈴薯、蔬菜、豬肉							
3	二	有機白飯	泰式打拋豬	蜜香翅腿X1	針菇扁蒲	芙蓉玉米湯		5.5	2.3	2.1	2.4		718
		有機白米-蒸	豬肉、番茄、洋蔥、九層塔-炒	翅小腿-烤	扁蒲、蔬菜、金針菇-炒	玉米、雞蛋							
5	四	起司奶醬義大利麵	香燒豬排X1	鮮蔬炒蛋	彩椒四季	南瓜濃湯		5.6	2.3	2	2.4		723
		麵、洋蔥、紅蘿蔔、玉米、豬肉、奶奶粉、起司粉-煮	豬排-燒	雞蛋、蔬菜-炒	長豆、彩椒-炒	南瓜、蔬菜、雞蛋、奶奶粉							
6	五	藜麥飯	義式燉雞	葱爆豆干	嫩汁白菜	裙帶豆腐湯		5.4	2.4	2	2.5		721
		白米、藜麥-蒸	雞肉、蔬菜、番茄-燉	豆干、蔬菜、葱-炒	大白菜、蔬菜、泡片-煮	海帶芽、豆腐							
9	一	白飯	咖哩豬	炒甜不辣	脆炒瓠瓜	白玉雞湯		5.4	2.5	2.1	2.5		731
		白米-蒸	豬肉、馬鈴薯、紅蘿蔔-煮	甜不辣、蔬菜-炒	瓠瓜、蔬菜-炒	白蘿蔔、雞肉							
10	二	胚芽有機飯	★酥炸卡啦雞排X1	洋芋炒蛋	香滷海結	脆筍排骨湯	水果(低)	5.6	2.4	2	2.4	1	740
		有機白米、胚芽米-蒸	雞排-炸	雞蛋、馬鈴薯、毛豆-炒	蘿蔔、海帶絲、◎花生-滷	筍、菇、豬肉							
12	四	蕎麥飯	糖醋雞丁X4	滑嫩蒸蛋	蒜香長豆	豆薯蛋花湯	水果(中、高)	5.4	2.4	2.2	2.3	1	777
		白米、蕎麥-蒸	雞肉、蔬菜、彩椒-燒	雞蛋-蒸	長豆、蒜、蒜酥-炒	豆薯、雞蛋							
13	五	白飯	古早味豬腳	丁香豆干	熱炒高麗	昆布嫩雞湯		5.9	2.3	2	2.4		744
		白米-蒸	豬肉、豬腳-滷	豆干、蔬菜、小魚干-炒	高麗菜、蔬菜-炒	海帶芽、雞肉							
16	一	麥片飯	照燒醬烤雞排X1	木耳炒鮮筍	絲瓜凍豆腐	海芬蛋花湯		5.4	2.5	2.2	2.4		726
		白米、麥片-蒸	雞排-烤	筍、紅蘿蔔、木耳-炒	凍豆腐、蔬菜-煮	海帶芽、雞蛋							
17	二	 中秋節快樂											
19	四	白飯	香滷豆干X1	紅蘿蔔炒蛋	海帶三絲	~甜~綠豆西米露		5.4	2.5	2.1	2.4		726
蔬食日		白米-蒸	豆干-滷	雞蛋、紅蘿蔔-炒	海帶乾、蔬菜-煮	綠豆、西谷米、奶奶粉							
20	五	芝麻飯	奶香雞肉煲	總匯肉蓉	雙色花椰	羅宋湯		5.9	2.5	2.1	2.5		766
		白米、黑芝麻-蒸	雞肉、蔬菜、馬鈴薯、奶奶粉-燉	玉米、豬肉、紅蘿蔔-炒	白、韓花椰菜-炒	蔬菜、番茄、西芹							
23	一	白飯	香煎豬排X1	秘醬滷味	白菜肉片	大滷湯		5.7	2.5	2	2.5		740
		白米-蒸	豬排-燒	馬鈴薯、黑豆干、蔬菜-滷	大白菜、紅蘿蔔、豬肉-炒	豆腐、雞蛋、蔬菜、筍	產履豆漿						
24	二	大麥有機飯	日式咖哩雞	玉筍高麗	蔥燒油腐	~甜~仙草奶露		5.9	2.3	2.1	2.3		742
		有機白米、大麥-蒸	雞肉、馬鈴薯、蔬菜-煮	高麗菜、玉米筍、蔬菜-炒	油豆腐、有機金針菇、豬肉、葱-煮	仙草、奶奶粉							
26	四	五穀飯	味噌照燒雞	紅鮮花椰	白薯條X4	蘿蔔排骨湯		5.4	2.5	2.2	2.3		724
		白米、五穀米-蒸	雞肉、蔬菜、味噌、白芝麻-煮	花椰菜、紅蘿蔔-炒	地瓜-烤	蘿蔔、豬肉							
27	五	白飯	蒜泥肉片	蜜糖豆干	芝香長豆	番茄蛋花湯		5.6	2.4	2.1	2.5		737
		白米-蒸	豬肉、蔬菜、蒜-煮	豆干、地瓜-燉	長豆、蔬菜、白芝麻-炒	番茄、雞蛋							
30	一	糙米飯	★唐揚魚塊X4	蒸蛋	鐵板豆芽	味噌豆腐湯		5.4	2.5	2.2	2.3		724
		白米、糙米-蒸	生鮮魚-炸	雞蛋-蒸	豆芽菜、紅蘿蔔、豆包-炒	豆腐、蔬菜、味噌、柴魚							

→本菜單內容含有堅果、芝麻、含麩質穀類、大豆等食材、青過敏者，敬請小心食用！

※若因氣候變溫因素，菜單中證菜價格會微調整，敬請見諒！



主菜種類(次/日)	主菜食材特性分析(次/日)	副菜食材分析(次/日)		其他分析(次/日)
		加五食品		
豆類及其製品 1次	雞肉及海鮮 1次	生鮮食材	調理食品	魚肉類
豬肉 2次	雞肉 8次	17次	0次	其他 0次