



本公司使用之生鮮食材皆為國產、非輻射污染食品及非基改食材並符合三章一Q規範，敬請安心食用。

電話：(02) 29851830 傳真：(02) 29866364 地址：新北市三重區國道一路一段59號。已投保明台產物險產品責任險。

營養師：陳冠瑜(營養字第009647號)、郭蘋嘉(營養字第011610)、余珮蓁(營養字第008066)、陳奕亘(營養字第012095)、陳惠銘(營養字第012097)、張淳茹(營養字第012362)



官方網站

日期	星期	主食	主菜	副菜	蔬菜	湯品	附餐	全餐 金額 總額	豆漿 豆皮 豆皮	蔬菜	油飯	水飯	熱量
2	一	白飯 白米	三杯雞 雞肉、蒜、九層塔-炒	滷蛋X1 雞蛋、豬肉、蔬菜-滷	韭菜銀芽 豆芽菜、韭菜、蔬菜-炒	有機 蔬菜	洋芋豚骨湯 馬鈴薯、豬肉		5.3	2.5	2.1	2.6	728
3	二	日式海苔 香鬆拌飯 有機白米、海苔香鬆	鐵板豬柳 豬肉、蔬菜、有機金針菇-炒	番茄豆腐蛋 雞蛋、豆腐、番茄-炒	薑絲海根 海帶根、蔬菜、薑-煮	有機 蔬菜	香菇雞湯 蘑菇、香菇、雞肉		5.7	2.5	2.1	2.6	756
4	三	白飯 白米	春川炒雞 雞肉、蔬菜、年糕、泡菜-炒	祕醬豆干 豆干、蔬菜-滷	菇炒花椰 花椰菜、鮮菇-炒	標章 蔬菜	金苣海芽湯 海帶芽、金針菇		5.3	2.5	2.2	2.5	726
5	四	燕麥飯 白米、燕麥	蜜汁醬 豬排X1 豬肉-滷	木耳高麗 高麗菜、木耳-炒	梅粉地瓜條X4 地瓜-烤	有機 蔬菜	玉米濃湯 玉米、蔬菜、雞蛋、奶粉		5.5	2.5	2	2.5	795
6	五	白飯 白米	果香雞丁X4 雞肉、蔬菜、鳳梨-燒	客家小炒 豆干、豬肉、魷魚、蔬菜-炒	飴餅長豆 豌豆、飴餅-炒	標章 蔬菜	薑絲冬瓜湯 冬瓜、薑		5.5	2.5	2	2.6	740
9	一	薏仁飯 白米、薏仁	蒜泥肉片 豬肉、蔬菜、蒜-煮	玉筍花椰 花椰菜、玉米筍-炒	砂鍋凍豆腐 凍豆腐、蔬菜-煮	有機 蔬菜	~甜~ 燒仙草 仙草、綠豆、薏仁		5.3	2.5	2	2.6	726
10	二	有機白飯 有機白米	★唐揚雞X4 雞肉、軟豆-炸	蒜炒甘藍 高麗菜、蔬菜-炒	咖哩肉燥 馬鈴薯、豬肉、蔬菜-煮	有機 蔬菜	紫菜蛋花湯 海帶芽、雞蛋	水果 (低)	5.5	2.5	1.9	2.6	747
11	三	蕎麥飯 白米、蕎麥	招牌飴燒豬腳 豬肉、豬腳、蔬菜-滷	總匯干丁 豆干、玉米、蔬菜-炒	鮮菇四季 乾豆、鮮菇-炒	標章 蔬菜	大瓜雞湯 鮮瓜、蔬菜、雞肉		5.3	2.4	2.2	2.5	710
12	四	白飯 白米	迷迭香烤 翅小腿X2 翅小腿-烤	滷蛋X1 雞蛋、蔬菜-滷	蝦香扁蒲 蒲瓜、蔬菜、蝦皮-煮	有機 蔬菜	味噌湯 蔬菜、味噌、柴魚	水果 (中、高)	5.5	2.5	2	2.5	745
13	五	糙米飯 白米、糙米	味噌燒肉 豬肉、蔬菜、味噌-煮	起司玉米炒蛋 雞蛋、玉米、奶油、起司粉-炒	什錦冬粉 蔬菜、冬粉、白芝麻-炒	標章 蔬菜	竹筍排骨湯 竹筍、豬肉		5.3	2.5	2	2.6	726
16	一	白飯 白米	馬來咖哩 雞翅X1 三節雞翅-烤	翠炒高麗 高麗菜、蔬菜-炒	滷味佐鳥蛋X1 豆干、鮮菇、海帶、鮑魚蛋-滷	有機 蔬菜	蘿蔔排骨湯 白蘿蔔、豬肉、香菜		5.7	2.4	1.9	2.5	796
17	二	芝麻有機飯 有機白米、黑芝麻	泰式打拋豬 豬肉、蔬菜、九層塔-炒	起司焗蒸蛋 雞蛋、起司粉-烤	清炒脆筍 竹筍、蔬菜-炒	有機 蔬菜	芙蓉玉米湯 玉米、蔬菜、雞蛋		5.7	2.3	2.1	2.6	741
18	三	白飯 白米	避風塘燒雞X4 雞肉、彩椒-燒	三杯油腐 油豆腐、蔬菜-煮	飴餅花椰 花椰菜、飴餅-炒	標章 蔬菜	羅宋湯 高麗菜、洋蔥、蕃茄、西芹		5.5	2.5	2	2.6	740
19	四	小米飯 糙米	茄汁凍腐 凍豆腐、番茄、毛豆-煮	洋芋炒蛋 雞蛋、馬鈴薯、毛豆-炒	芝香海帶結 海帶結、薑節、白芝麻-滷	有機 蔬菜	大鱉湯 豆腐、蔬菜、味噌、柴魚		5.7	2.5	2.1	2.5	752
20	五	白飯 白米	葱爆雞丁 雞肉、蔬菜、葱-炒	韓式糖醋甜條 甜不辣、洋蔥-炒	蛋酥時瓜 鮮瓜、蔬菜、蛋酥-捲	標章 蔬菜	高鈣海帶湯 海帶芽、小魚干		5.3	2.5	2.2	2.5	726
23	一	胚芽飯 白米、胚芽米	竹筍炒肉 豬肉、竹筍-炒	滑嫩蒸蛋 雞蛋、葱-蒸	白菜滷 大白菜、蔬菜-煮	有機 蔬菜	番茄蛋花湯 番茄、玉米、雞蛋		5.5	2.4	2.1	2.5	730
24	二	有機白飯 有機白米	奶香燉魚 生鮮水燉魚、蔬菜、奶粉-煮	清炒甘藍 高麗菜、蔬菜-炒	玉米肉蓉 玉米、豬肉、蔬菜、毛豆-炒	有機 蔬菜	~甜~ 清甜山粉圓 山粉圓	產履 豆漿 (低)	5.5	2.5	2.1	2.6	742
25	三	紫米飯 白米、紫米	★椒鹽骰子豬X4 豬肉、蔬菜-炸	飴蘿蔔炒蛋 雞蛋、飴蘿蔔-炒	塔香海苔 海苔、蔬菜、九層塔-煮	標章 蔬菜	鮮筍煲湯 竹筍、蒜、雞肉		5.5	2.5	2.1	2.6	742
26	四	焗烤鮮蝦佐 青醬筆管麵 麵、蔬菜、蝦仁、奶油、起司粉	BBQ醬烤 雞排X1 雞排-烤	木耳花椰 花椰菜、木耳-炒	白蘿條X4 地瓜-烤	有機 蔬菜	西式濃湯 南瓜、蔬菜、雞蛋、奶粉	產履 豆漿 (中、高)	5.3	2.4	2.1	2.6	721
27	五	麥片飯 白米、麥片	豚肉壽喜燒 豬肉、蔬菜-煮	海山醬關東煮 油豆腐、薑節、海帶-煮	鮮蔬粉絲 蔬菜、冬粉-炒	標章 蔬菜	肉骨茶湯 冬瓜、肉骨茶包		5.3	2.5	2	2.6	726
30	一	白飯 白米	蜜汁燒雞 雞肉、蔬菜、白芝麻-燒	蒜香高麗 高麗菜、蒜、蒜-炒	洋芋肉醬 馬鈴薯、豬肉、蔬菜、番茄-煮	有機 蔬菜	大滷湯 豆腐、筍、蔬菜		5.5	2.5	2	2.5	735

&lt;節氣吃蛇麼-夏至&gt;

夏至是北半球一年中日照最長的時候，除了要防中暑適時補水，食用時令瓜果也可以降火氣，如：絲瓜、胡瓜、哈密瓜等等，夏至宜吃帶有苦味及酸味的食物，可以清熱除濕、促進食慾，如蓮子、香菜、番茄、檸檬等食材。

→本菜單含有堅果、芝麻、含美蜀類穀、大豆等食材、有過敏原者，敬請小心食用！◎過敏原包含：1. 甲殼類 2. 芒果 3. 花生 4. 牛奶 5. 蛋 6. 塗料 7. 芝麻 8. 含美蜀類之穀類 9. 大豆 10. 魚類 11. 含亞硝酸鹽類製品

※若因氣氛而動搖，請至其他菜單中尋找適合的調味料！

本店使用  
**臺灣豬**

主菜種類(次/日)		主菜食材特性分析(次/日)		副菜食材分析(次/日) 加五食品		其他分析(次/日)	
豆類及其製品 1次	魚肉及海鮮 1次	生鮮食材	調理 食品	魚肉類	其他	油炸	甜湯
豬肉 9次	雞肉 10次	21次	0次	1次	0次	2次	2次