



新北食品 111年8+9月菜單 N Taipel *本公司使用之生鮮食材皆為國産、非經動污染食品及非基改食材並符合三章一切規範、敬請安心食用。

東門國小



■														
日期	星期	主食	主食 主菜 副菜			蔬菜	湯品	附有	A 26	設 豆 捶 蛋	魚対	直菜 沙	南脂 才	.果 热量
30	1	有機白飯	南瓜嫩雞 ^{雞肉.南瓜.毛豆-燉}	芹香雙絲 海帶絲.白干絲.芹菜-炒	炒高麗 ^{高麗菜.鮮蔬-炒}	有機 蔬菜	味噌豆腐湯	水果	5.	.7 2	. 6 2	2.3 2	2. 3	1 815
9/1	四	什錦菇菇炒飯	炸翅小腿X2	飄香油腐 紅蘿蔔.油豆腐-油	彩繪薯丁 □署.鮮蟲-炒	有機蔬菜	紅豆牛奶湯		5.	.7 2	.6 2	2.2 2	2.3	758
	五	雜糧飯	蔥爆豬	奶香 雞 肉 丸	黑椒銀芽	標章蔬菜	薑絲冬瓜湯		5.	6 2	.3 2	2.1 2	2.3	721
蔬食	日		豬肉.蔥-炒	玉米.雞肉丸.鮮蔬.奶粉-煮	豆芽菜.豆包絲.韭菜-炒		冬瓜. 薑		4	4	+	4	4	4
5	1	白飯	鹹酥雞X4	咖哩洋芋 馬鈴薯.紅蘿蔔.鲜藕-煮	燴炒四季 ^{豆般. 菇-炒}	有機 蔬菜	冬瓜山粉圓		5.	. 9 2	.3 2	2.2 2	1.7	762
-						-E- 1/h		-	+	+	+	+	+	+
6	ï	有機白飯 瓜仔肉		麥香雞肉堡 ^{雞肉堡排-烤}	黄金白菜 大白菜、南瓜、蝦皮-煮	有機蔬菜	關東煮 ^{鮮蔬.海帶結.蒟蒻丸.豬肉}	水果	5.	. 7 2.	. 5	2 2	:. 5	1 809
8	四	茄汁肉醬 義大利麵	蒜香豬排X1	地瓜條X4	香菇甘藍	有機蔬菜	玉米濃湯		€	3 2	. 3	2 2	2.4	751
			豬排−燒	地瓜-烤	高麗菜.香菇-炒	2	玉米.紅蘿蔔.雞蛋.奶粉		丄	ᆚ	ᆚ	ᆚ	ᆚ	
				~中秋節	快樂~ 🕉									
12	1	白飯	烤肉醬雞丁 _{雞肉.豆薯-燒}	麻婆豆腐 豬肉. 豆腐. 鲜菇-煮	白菜滷	有機 蔬菜	結頭排骨湯		5.	. 7 2	.4 2	2.1 2	2. 3	735
13	1	有機白飯	南洋咖哩豬	玉米歐姆蛋	塔香粉絲	有機蔬菜	綠豆薏仁湯	水果	6.	. 1 2	.6 2	2.3 2	2.4	1 848
-		., ., .	豬肉.馬鈴薯.紅蘿蔔-煮	玉米.雞蛋.青豆-炒	鲜蔬. 冬粉. 九層塔-炒		綠豆. 薏仁	\dashv	+	+	4	4	4	
15	四	小米飯	蔥燒魚丁 魚肉.鮮燕.蔥-煮	可樂餅 『樂餅-烤	紅燒冬瓜	有機 蔬菜	大麥雞湯		5.	. 8 2.	. 3	2 2	:. 5	741
16	五	白飯	拌飯八寶醡醬	滷蛋X1	脆炒豆段	標章蔬菜	芙蓉蛋花湯		•	3 2	.4 2	2.1 2	2. 3	756
			豬肉.豆干.鮮蔬.毛豆-炒	雞蛋.杏鮑菇-滷	豆段.紅蘿蔔-炒	2/10/2/4	海帶芽.雞蛋	-	+	+	+	+	+	-
19	1	麥片飯	打抛豬 豬肉.番茄.九層塔-炒	醬燒骰子腐 ೄ்⊤. 鮮藕-煮	玉筍甘藍	有機 蔬菜	仙草凍奶茶		5.	6 2	.5 2	2.1 2	3. 3	736
20	1	有機白飯	義式奶醬雞	黑輪棒X1	芋香白菜	有機蔬菜	巧達濃湯	水果	6.	. 1 2	. 3	2 2	2.5	1 822
			雞肉.南瓜.奶粉-燉	黒輪-烤	大白菜. 芋頭-炒	斯 木	馬鈴薯.鮮蔬.雞蛋.奶粉		¥	4	4	4	4	_
22	四	白飯	壽喜燒嫩雞 _{雞肉.鮮藕-煮}	海山醬凍腐 ^{蘿萄.凍豆腐-煮}	三色薯絲 南頭 東京 熊 東京		榨菜肉絲湯		5.8 2.5 2.1 2.3 T A P 產 履					
) ±11 Ar	蠔香肉柳	五彩粟米	鐵板豆芽	標章	金針湯	t	T	T	T	Т	Т	\top
23	五	全穀飯	豬肉. 蔥-炒	玉米. 馬鈴薯. 蒟蒻. 青豆-炒	豆芽菜. 豆包絲. 韭菜-炒	蔬菜	金針花. 芹菜		5.	9 2.	.4 2	2.2 2	3	752
26	1	白飯	醬拌雞丁	回鍋肉	芝麻炒豆	有機蔬菜	竹筍湯		5.	9 2	. 6 2	2.2 2	2.4	771
		海苔香鬆拌飯	*************************************	五千.豬肉.木耳-炒 茄汁	雜菜冬粉		玉米蛋花湯	T	t	\dagger	+		+	
27	=		A (3日 17 F A I 3 F	甜 不 辣	林庄 ★ ご イル 鮮蔬. 冬粉. 韭菜. 木耳-炒	有機蔬菜	五个虫化物	水果	6.	2 2.	. 5 2	2.1 2	:. 4	1 842
-	\vdash	胚芽飯				有機蔬菜		\perp	+	+	+	+	+	+
29	四		下飯肉燥 豬肉.鮮菇-煮	麥克雞塊X2 _{麥克雞塊-烤}	蔥爆大瓜 大黄瓜.鲜藕.蔥-炒		糯米雞湯		5.	7 2	. 3	2 2	2.4	730
	五	白飯	蘑菇醬爆雞	油腐筑前煮	紅片高麗	1番 主		+	\dagger	+	+	+	+	+
30			海 知 西 不 天 雞肉. 蘑菇-炒	/四/图 - 八 門 · 八 油腐.鲜蔬.蒟蒻-煮	然上 月 向 鹿 高麗菜. 紅蘿蔔-炒	標章蔬菜	于百四个路 ^{羊頭. 西谷米}		5.	6 2.	.5 2	2.2 2	:. 3	738

→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.亞硝酸鹽等製品及其相關製品,有過敏體質者,敬請小心食用-!

2.	7 .4	区店	i 使	用
		〉 绘画	糸る	土
l	至	汽	≌ ∂	百

	主菜種類(次/月)				主菜食材特性分析(次/)	FI)	副采食材分析(次/月	其他分析		
4		土米俚	炽(人/月)		主来良何村任分析(人)月)		加工食品	(次/月)		
	豆類及 其製品	魚肉及海鮮	豬肉	雞肉	生鮮食材	調理食品	魚肉類	其他	油炸品	甜湯
_	0次	1次	9次	8次	18次	0次	0次	4次	2次	5次