



# 新北食品 112年1+2月菜單

# 東門國小



New Taipei \* 本公司使用之生鮮食材皆為國產及非基改並符合三章一0規範，敬請安心食用。  
 地址：新北市三區東門路一段47號 電話：陳亞瑋(國電字第009478)、陳淑梅(國電字第010993)、李孟軒(國電字第010994)、林育存(國電字第009277) 傳真：(02)24914930 信箱：(02)2490164 已屆保甲衛生第一級優良責任商

日期	星期	主食	主菜	副菜	蔬菜	湯品	附餐						
							全蛋	蛋黃	蛋清	油類	水果	鮮果	
3	二	有機白飯	白醬奶香豬 豬肉, 馬鈴薯, 奶粉-煮	麥克雞塊X2 麥克雞塊-炸	燴炒結頭 結頭菜, 鮮蔬-炒	有機蔬菜 紅豆紫米粥 紅豆, 紫米	水果	5.5	2.5	2.5	2.5	1	808
5	四	香菇肉絲油飯 [白米50%]	嫩煎豬排X1 豬排-燒	紅蘿蔔炒蛋 雞蛋, 紅蘿蔔-炒	螞蟻上樹 冬粉, 鮮蔬, 豬肉-炒	有機蔬菜 番茄羅宋湯 番茄, 鮮蔬		5.6	2.5	2.4	2.4		748
6	五	白飯	咖哩雞 雞肉, 馬鈴薯, 紅蘿蔔-煮	芹香干絲 海帶絲, 白干絲, 芹菜-炒	鮮菇脆瓜 大香瓜, 菇-煮	標準蔬菜 芙蓉玉米湯 玉米, 雞蛋		5.5	2.5	2.1	2.5		738
7	六	五穀飯	高昇排骨 豬肉, 蔥-煮	白菜西魯肉 大白菜, 鮮蔬, 豬肉, 蛋酥-炒	芋香甘藍 高麗菜, 芋頭-炒	青菜 鮮蔬雞湯 鮮蔬, 雞肉		5.6	2.5	2.4	2.3		743
9	一	蒜香肉蓉蛋炒飯	沙茶石斑魚 石斑魚, 鮮蔬-煮	番茄炒蛋 雞蛋, 番茄-炒	三杯海根 海帶根, 九層塔-炒	有機蔬菜 芹菜蘿蔔湯 白蘿蔔, 芹菜		5.5	2.4	2.5	2.3		731
10	二	有機白飯	打拋豬 豬肉, 鮮蔬, 九層塔-炒	南洋咖哩凍腐 馬鈴薯, 紅蘿蔔, 凍豆腐-煮	蝦香白菜 大白菜, 鮮蔬, 蝦皮-炒	有機蔬菜 招牌蛋花湯 雞蛋, 鮮蔬	水果	5.8	2.2	2.2	2.4	1	794
12	四	芝麻飯	醃滷滷肉 豬肉, 鮮蔬, 麵筋-滷	香菇赤肉羹 筍, 肉羹, 香菇, 木耳-煮	鐵板豆苳 豆苳菜, 鮮蔬, 韭菜-炒	有機蔬菜 仙草凍奶茶 仙草, 紅茶, 奶粉		5.4	2.4	2.3	2.6		733
13	五	白飯	安東燻雞 雞肉, 馬鈴薯, 鮮蔬-滷	蜜汁黑干 黑干, 榨菜-滷	紅絲炒豆 豆段, 紅蘿蔔-炒	標準蔬菜 田園蔬菜湯 南瓜, 紅蘿蔔		5.5	2.5	2.5	2.4		743
16	一	燕麥飯	椒鹽魚塊X2 生鮮魚塊-炸	照燒肉柳 豬肉, 鮮蔬-炒	樹子冬瓜 冬瓜, 樹子-炒	有機蔬菜 地瓜甜湯 地瓜, QQ圓		5.3	2.5	2.4	2.6		736
17	二	地瓜有機飯	吮指薄皮雞翅X1 雞翅-炸	南瓜豆腐 豆腐, 南瓜-煮	熱炒高麗 高麗菜, 紅蘿蔔, 木耳-炒	有機蔬菜 柴魚味噌湯 菇, 柴魚, 味噌	水果	5.5	2.4	2.2	2.6	1	797
19	四	白飯	新疆大盤雞 雞肉, 馬鈴薯, 鮮蔬-炒	茶碗蒸 雞蛋, 玉米粒-蒸	彩蔬銀苳 豆苳菜, 鮮蔬, 木耳-炒	有機蔬菜 黑輪湯 蘿蔔, 黑輪		5.5	2.5	2.5	2.3		739
寒假快樂~~~~													
13	一	白飯	炙燒雞排X1 雞排-炸	洋芋肉蓉 馬鈴薯, 豬肉, 鮮蔬-炒	金瓜白菜 大白菜, 南瓜, 鮮蔬-煮	有機蔬菜 油腐味噌湯 油豆腐, 柴魚, 味噌		5.6	2.5	2.1	2.4		740
14	二	芝麻有機飯	瓜仔肉 豬肉, 鮮蔬, 花瓜, 香菇-煮	粉紅味噌關東煮 蘿蔔, 凍豆腐, 海帶結-煮	鐵板銀苳 豆苳菜, 鮮蔬, 木耳-炒	有機蔬菜 香菇雞湯 香菇, 雞肉	水果	5.5	2.4	2.5	2.3	1	791
16	四	雜糧飯	排骨酥X4 豬肉, 豆段-炸	奶香雞肉丸 玉米, 鮮蔬, 雞肉丸, 奶粉-煮	紅燒大頭菜 大頭菜, 鮮蔬-煮	有機蔬菜 玉米濃湯 玉米, 雞蛋, 奶粉		5.5	2.3	2.2	2.6		730
17	五	白飯	西西里燻雞 雞肉, 番茄, 洋蔥-滷	白蒟蒻X4 地瓜-炸	雙色花椰 花椰菜, 木耳-炒	標準蔬菜 紫菜蛋花湯 海帶芽, 雞蛋		5.4	2.6	2.5	2.3		739
18	六	日式炒烏龍	咖哩豬 豬肉, 馬鈴薯, 鮮蔬-煮	回鍋肉 豆干, 豬肉, 鮮蔬-炒	炒高麗 高麗菜, 芋頭-炒	青菜 雙圓甜湯 地瓜圓, 芋圓		5.7	2.3	2.1	2.5		737
20	一	肉絲蛋炒飯	烤翅小腿X2 翅小腿-炸	蠔香油腐 油豆腐, 菇-滷	木須炒豆 豆段, 木耳-炒	有機蔬菜 台式蛋花湯 雞蛋, 鮮蔬		5.4	2.5	2.4	2.4		734
21	二	有機白飯	韓式烤肉片 豬肉, 鮮蔬, 白芝麻-煮	玉米炒蛋 雞蛋, 玉米-炒	雜菜粉絲 鮮蔬, 冬粉, 韭菜-炒	有機蔬菜 珍珠紅茶 珍珠, 紅茶	水果	5.7	2.4	2.2	2.4	1	802
23	四	白飯	無錫排骨 豬肉, 豆薯-煮	黑輪棒X1 黑輪-炸	香菇結頭 結頭菜, 香菇-炒	有機蔬菜 海帶苳湯 海帶芽, 鮮蔬		5.3	2.5	2.4	2.7		740
24	五	全穀飯	蔥燒魚丁 生鮮魚丁, 鮮蔬-煮	茄汁豆腐煲 豆腐, 番茄-煮	紅片甘藍 高麗菜, 紅蘿蔔-炒	標準蔬菜 金瓜排骨湯 南瓜, 豬肉		5.5	2.5	2.1	2.4		733

→ 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. 亞硫酸鹽等製品及其相關製品，有過敏體質者，敬請小心食用！



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)	
				加工食品						
豆類及其製品	魚肉及海鮮	豬肉	雞肉	鮮食食材	調理食品	魚肉類	其他	油作品	甜湯	
0次	3次	10次	7次	20次	0次	1次	3次	2次	5次	