

## 新北食品 112年5月菜單

東門國小

地址:		市三重區國道路一段59號 營養師:陳冠瑜(營 主食	養字第009647號).陳潔婷(營養字第010986).林芳好 主菜		菜	蔬菜	湯品	附餐	全穀	豆魚蛋肉	蔬菜	曲脂 水	果 熱量
- / 12 2017			薑燒豬肉 可樂餅X1		鐵板百芒		 冬瓜湯			<b>進</b> 肉			7
2	=	香鬆有機白飯	第内. 鮮蔬. 薑. 白芝麻-煮	可樂餅-烤	<b>少主人 1/1× △ △</b> 豆芽菜. 鮮蔬. 豆包-炒	有機 蔬菜	冬瓜.薑	水果	6.3	2.6	2.0 2	2.5 1.	859
3	Ξ	糙米飯	鹹水雞	 酢醬肉燥			紅豆紫米粥						$\top$
			劉州・ノン夫氏 難肉. 鮮蔬-拌	日 F <b>ご   ハ</b>	大白菜. 南瓜. 鮮蔬-煮	履歴 蔬菜	紅豆、紫米		6.2	2.5	2.1 2	1.3	778
4 1		白醬蘑菇 義大利麵	排骨酥X4	洋芋炒蛋	芹菜海絲	有機 蔬菜	玉米濃湯		6. 4	2.6			010
			豬肉. 長豆-炸	雞蛋. 馬鈴薯. 鮮蔬-炒	海帶絲. 芹菜. 鮮蔬-煮	蔬菜	玉米. 鮮蔬. 雞蛋. 奶粉		0.4	2.0	2	.0	010
5	Ħ	薏仁飯	蒲燒鯛魚X1	炒甜不辣	鮮蔬扁蒲	履歴 蔬菜	味噌蘿蔔湯		6.3	2.4	2.0 2	2. 5	784
蔬食	ŧ 🛮		鯛魚-蒸	甜不辣. 鮮蔬-炒	扁蒲. 鮮蔬-炒	蔬菜	豆腐. 蘿蔔. 味噌. 柴魚						
8	_	白飯	泰式打拋豬	南瓜豆腐煲	蝦香長豆	有機	海芽蛋花湯		6.3	2.4	2.2 2	2. 3	780
			豬肉. 鮮蔬. 九層塔-炒	豆腐. 南瓜. 鮮蔬-煮	長豆. 鮮蔬. 蝦皮-炒	蔬菜	海帶芽. 雞蛋						
9	=	地瓜有機白飯	香烤棒棒腿X2	紅蘿蔔炒蛋	海結燒麵輪	有機蔬菜	白玉排骨湯	水果	6. 1	2.5	2.1 2	2.5 1.	840
			翅小腿-烤	雞蛋. 紅蘿蔔-炒	海帶結. 麵輪. 花生-滷	<b></b>	蘿蔔. 豬肉	未					
10	Ξ	白飯	壽喜醬燒豬	甘藷條X4	蒜炒高麗	履歴	田園豆腐湯		6. 2	2.3	2.0 2	2. 6	774
			豬肉. 菇. 鮮蔬-煮	地瓜-炸	高麗菜. 鮮蔬. 蒜-炒	<b>端米</b>	豆腐. 鮮蔬					$\perp$	
11	四	芝麻飯	日式咖哩雞	海鮮排X1	直絲鮮瓜	有機蔬菜	仙草凍奶茶		6.3	2.6	2.0 2	1.3	790
			雞肉. 馬鈴薯. 鮮蔬-煮	海鮮排-烤	鮮瓜. 菇. 薑-炒	加木	仙草. 紅茶. 奶粉					_	
12	五	白飯	無錫排骨	塔香黑豆干	雙色花椰	履歴	蔘鬚雞湯		6. 0	2.5	2.1 2	1.3	764
			豬肉. 蘿蔔-炒	黑豆干. 菇. 九層塔-滷	白. 綠花椰菜. 鮮蔬-炒	<b>师米</b>	馬鈴薯. 雞肉. 紅棗. 枸杞. 蔘鬚					_	
15	_	胚芽飯	椒鹽香酥雞X4	咖哩肉醬	豆酥高麗	有機蔬菜	清甜山粉圓		6. 2	2.6	2.2 2	1.3	788
			雞肉. 長豆-炸	馬鈴薯.豬肉.鮮蔬-煮	高麗菜. 豆酥-炒	2710212	山粉圓					4	$\perp$
16	=	有機白飯	蔥燒肉柳 <sup>豬肉. 鮮蔬. 蔥-炒</sup>	茄汁雞肉丸X1  玉米. 雞肉丸. 鮮蔬-煮	香菇扁蒲 扁蒲.香菇-炒	有機 蔬菜	味噌海芽湯	水果	6.3	2.4	2.0 2	2.4 1.	839
			韓式年糕雞	芝香豆干	枸杞絲瓜	是每	紅燒蘿蔔湯					+	+
17	Ξ	藜麥飯	新内. 鮮蔬. 年糕條-煮	豆干. 白芝麻-滷	絲瓜. 菇. 枸杞-煮	履歴 蔬菜	瀬富. 香菜		6.0	2.5	2.1 2	. 5	773
18	四	古早味 肉絲油飯	蒜味豬排X1	洋蔥炒蛋	雜菜冬粉	有機蔬菜	結頭雞湯		6. 1	2.6	2.2 2	2.4	785
		【白米50%】	豬排-燒	雞蛋. 洋蔥. 鮮蔬-炒	鮮蔬. 冬粉-炒		結頭菜. 杏鮑菇. 雞肉						
19	五	燕麥飯	沙茶雞丁	鮮蔬魚羹	清炒筍絲	履歴	羅宋湯		6. 2	2.4	2.0 2	1. 6	781
		71112121	雞肉. 鮮蔬-炒	虱目魚羹. 鮮蔬. 菇-煮	筍子. 鮮蔬-炒	271621	馬鈴薯. 鮮蔬. 豬肉					_	
22	-	白米	紅燒魚丁	玉米炒蛋	塔香海根	有機蔬菜	綠豆湯		6.0			2. 3	766
			生鮮魚丁. 鮮蔬. 薑-煮	雞蛋. 玉米-炒	海帶根. 鮮蔬. 九層塔-煮		緑豆. 薏仁			產	履豆	豆漿	_
23	=	有機白飯	番茄燉雞	花枝丸X2	芋頭白菜	有機 蔬菜	西式濃湯	水果	6. 1	2. 4	2.3 2	2.5 1.	837
			雞肉. 鮮蔬. 番茄-燉	花枝丸-烤	大白菜. 芋頭. 鮮蔬. 蝦皮-煮		南瓜. 鮮蔬. 雞蛋. 奶粉				+	+	-
24	Ξ	白飯	白醬奶香豬	總匯肉末	炒花椰菜	履歴 蔬菜	海帶芽湯		6. 2	2.5	2.1 2	3	778
			猪肉. 馬鈴薯. 鮮蔬. 奶粉-煮 <b>3. 大夕光 ②化</b>	鮮蔬.豬肉.毛豆-炒 	白. 綠花椰菜. 菇-炒		海帶芽.薑				+	+	-
25	四	麥片飯	孜然雞丁	柴魚油腐煮 <sup>油豆腐.蘿蔔.菇.</sup> 柴魚-煮	紅蔥長豆	有機 蔬菜	鮮筍排骨湯		6.0	2. 5	2.3 2	1.4	773
		4	エイス			p=	玉米豆腐湯					+	+
26	ħ	白飯	3 (10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 1	<b>変元無地へ</b> 2 変克難塊-炸	豆芽菜. 鮮蔬. 韭菜-炒	履歴 蔬菜	上个立内 <i>加</i> 5米.豆腐		6.0	2.5	2.0 2	. 6	775
00		什錦炒麵	烤雞腿排X1	選燒天婦羅X1	鮮蔬冬瓜	有機							1
29	-		雞腿排-烤	甜不辣-燒	冬瓜. 鮮蔬-炒	蔬菜	芋頭. 西谷米. 奶粉		6.1	2.5	6.1 2	2. 5	780
20	_	有機白飯	咖哩豬	豆干炒肉絲	鮮菇高麗菜	有機	昆布雞湯	水	6.0	24	, ,	2.3 1.1	000
30	_	月饿口即	豬肉. 馬鈴薯. 鮮蔬-煮	豆干. 豬肉. 鮮蔬-炒	高麗菜. 菇-炒	蔬菜	海帶芽. 雞肉	水果	0.2	2.4	2	. 3 1.	833
31	Ξ	雜糧飯	杏片燒雞	番茄豆腐蛋	螞蟻上樹	履歷蔬菜	芹菜蘿蔔湯		6.3	2.6	2.0 2	2. 4	794
			雞肉. 鮮蔬. 杏片-炒	雞蛋. 豆腐. 番茄-煮 7. 芝麻 8. 含麩質之穀類 9. 大豆 1	鮮蔬. 冬粉. 豬肉-炒		蘿蔔. 芹菜	<u> </u>				$\bot$	
		本店使用	2. 芒果 3. 化生 4. 午奶 5. 蛋 6. 堅果 主菜種類		U. 思想 11. 52 明酸鹽等製品及具相 主菜食材特性分析(次/月)	柳类面	· 有過歌體賞者,敬請小心良用! 副菜食材分析(次/月)	:		T	1	其他分	6

主菜種類	主菜食材特性分析(次/月)		副菜食材分析(次/月) 加工食品			其他分析 (次/月)		
豆類及其製品 0次	魚肉及海鮮 2次	生鮮食材	調理食品	魚肉類	其他	油炸	甜湯	
豬肉 10次	難肉 11次	23次	0次	3次	4次	4次	5次	