



# 新北食品 112年6月菜單

# 東門國小

本公司使用之生鮮食材皆為國產、非經射污染食品及非基因改造食材並符合三章一Q規範，敬請安心食用。電話：(02) 29851830 傳真：(02) 29806364 已投保明台灣物1億產品責任險。  
地址：新北市三重區國強路一段59號 經銷商：陳冠瑜(經銷字第009647號)、陳淑萍(經銷字第010986)、林巧好(經銷字第009677)、吳亭嫻(經銷字第010830)

日期	星期	主食	主菜	副菜	蔬菜	湯品	附餐	全穀雜糧	豆魚蛋肉	蔬菜	油脂	水果	熱量
1	四	白飯	京醬肉片 豬肉、鮮蔬-炒	豆干滷海結 豆干、海帶結-滷	彩椒長豆 長豆、彩椒-炒	有機蔬菜 鮮筍雞湯 筍子、菇、雞肉		6.3	2.6	2.3	2.3		797
2	五	小米飯	洋芋燉雞 雞肉、馬鈴薯、鮮蔬-煮	海山醬關東煮 黑輪、蘿蔔-煮	清炒扁蒲 扁蒲、鮮蔬-炒	履歷蔬菜 冬瓜山粉圓 山粉圓		6.2	2.5	2.4	2.4		790
蔬食日													
5	一	香菇肉絲油飯 【含50%白米】	醬烤雞排X1 雞排-烤	蜜汁魚塊X2 虱目魚塊-燒	開陽高麗 高麗菜、鮮蔬、蝦皮-炒	有機蔬菜 鮮瓜排骨湯 鮮瓜、豬肉		6.2	2.6	2.4	2.3		793
6	二	燕麥有機白飯	紅燒魚丁 生鮮魚丁、鮮蔬、蔥-煮	紅蘿蔔炒蛋 雞蛋、紅蘿蔔-炒	雜菜粉絲 鮮蔬、冬粉-煮	有機蔬菜 巧達濃湯 馬鈴薯、鮮蔬、雞蛋、奶粉	水果	6.3	2.4	2.3	2.6		796
產履豆漿													
8	四	雜糧飯	豚肉壽喜燒 豬肉、鮮蔬、菇-煮	糖醋甜不辣 甜不辣、鮮蔬-炒	韭香銀芽 豆芽菜、鮮蔬、韭菜-炒	有機蔬菜 檸檬愛玉 檸檬、愛玉		6.4	2.6	2.2	2.4		806
9	五	白飯	咖哩雞 雞肉、馬鈴薯、鮮蔬-煮	豆干小炒 豆干、豬肉、魷魚、彩椒-炒	雙色花椰 白、綠花椰菜、菇-炒	履歷蔬菜 鮮蔬黃瓜湯 大黃瓜、鮮蔬		6.3	2.5	2.4	2.3		792
12	一	照燒豚肉炒烏龍	里肌豬排X1 豬排-燒	香雞堡排X1 香雞堡排-烤	冬瓜燒麵輪 冬瓜、鮮蔬、麵輪-煮	有機蔬菜 仙草蜜 仙草		6.2	2.6	2.3	2.5		799
13	二	香鬆有機白飯	味噌雞肉煮 雞肉、鮮蔬-煮	蒸蛋 雞蛋-蒸	熱炒高麗 高麗菜、鮮蔬、菇-炒	有機蔬菜 海帶芽湯 海帶芽、薑	水果	6.1	2.6	2.4	2.3		786
15	四	白飯	香酥雞X4 雞肉、長豆-炸	洋芋炒蛋 雞蛋、馬鈴薯、青豆-炒	塔香海茸 海茸、彩椒、九層塔-煮	有機蔬菜 玉米濃湯 玉米、鮮蔬、雞蛋、奶粉		6.2	2.5	2.3	2.6		796
16	五	麥片飯	白醬奶香豬 豬肉、馬鈴薯、鮮蔬-煮	甘藷條X4 地瓜-烤	蒜香花椰 白、綠花椰菜、紅蘿蔔、蒜-炒	履歷蔬菜 蘿蔔排骨湯 蘿蔔、豬肉		6.5	2.4	2.2	2.5		803
17	六	白飯	蒲燒鯛魚X1 鯛魚-蒸	豬肉豆腐煲 豬肉、豆腐、鮮蔬-煮	蔬炒長豆 長豆、鮮蔬-炒	履歷蔬菜 脆薯肉絲湯 豆薯、豬肉		6.1	2.6	2.5	2.3		788
19	一	白飯	韓式年糕雞 雞肉、鮮蔬、年糕-煮	柴魚油腐煮 油豆腐、蘿蔔、柴魚-燉	香甜玉米 玉米、鮮蔬-炒	有機蔬菜 芋頭西米露 芋頭、西谷米、奶粉		6.3	2.5	2.3	2.4		794
20	二	和風蛋炒飯 有機白米、鮮蔬、雞蛋、蒜	日式咖哩豬 豬肉、馬鈴薯、鮮蔬-煮	麥克雞塊X2 雞塊-烤	炒豆芽菜 豆芽菜、鮮蔬-炒	有機蔬菜 味噌豆腐湯 豆腐、鮮蔬、柴魚	水果	6.2	2.6	2.4	2.5		802



~端午節連假快樂~ ~Happy Dragon Boat Festival~



26	一	胚芽飯	嫩汁肉條X4 豬肉-烤	咖哩雞蓉 馬鈴薯、鮮蔬、雞肉-煮	蒜炒高麗 高麗菜、鮮蔬、蒜-炒	有機蔬菜 味噌湯 海帶芽、油片、柴魚		6.1	2.5	2.1	2.5		780
27	二	有機白飯	孜然燒雞 雞肉、鮮蔬-燒	白菜肉羹 肉羹、大白菜、鮮蔬、柴魚-煮	針菇扁蒲 扁蒲、鮮蔬、金針菇-炒	有機蔬菜 QQ圓湯 地瓜圓、芋圓	水果	6.2	2.6	2.2	2.4		792
29	四	白醬蘑菇義大利麵	義式烤小雞腿X2 翅小腿-烤	玉米炒蛋 雞蛋、玉米、青豆-炒	芹菜海帶絲 海帶絲、彩椒、芹菜-煮	有機蔬菜 鮮蔬豆腐湯 豆腐、高麗菜、紅蘿蔔		6.4	2.5	2.2	2.4		799
30	五	大麥飯	香菇肉片 豬肉、鮮蔬、香菇、花瓜-煮	海苔花枝丸X2 花枝丸、海苔粉-烤	什錦鮮瓜 絲瓜、鮮蔬-炒	履歷蔬菜 洋蔥蛋花湯 雞蛋、洋蔥		6.3	2.6	2.1	2.5		801

→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！！



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 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 7次	雞肉 8次	17次	0次	0次	5次	1次	5次