



新北食品 112年8+9月菜單

東門國小

本公司使用之生鮮食材皆為國產、非輻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
 地址：新北市三重區園道一段59號 營業部：陳冠瑜(營業字第009647號)、林芳好(營業字第009677號)、吳亭穎(營業字第010830)、郭麗嘉(營業字第011610) 已投保台灣產物保險產品責任險。

日期	星期	主食	主菜	副菜	蔬菜	湯品	附餐	全日 產量	豆類 產量	蔬菜	油脂	水果	熱量
31	四	糙米飯	塔香三杯雞 雞肉、菇、九層塔-炒	白菜肉羹 肉羹、大白菜、鮮蔬-煮	紅絲花椰 綠花椰菜、紅蘿蔔-炒	有機蔬菜	味噌豆腐湯 豆腐、鮮蔬、味噌、柴魚	5.4	2.5	2.2	2.3		724
1	五	白飯	蒜泥肉片 豬肉、鮮蔬、蒜-煮	蜜糖豆干 豆干、地瓜-燒	芝香長豆 長豆、鮮蔬、白芝麻-炒	有機蔬菜	番茄蛋花湯 番茄、雞蛋	5.6	2.4	2.1	2.5		737
蔬食日													
4	一	咖哩炒烏龍	★鹽酥雞×4 雞肉、鮮蔬-炸	酢醬肉燥 豬肉、豆干、鮮蔬、菇-煮	蝦香甘藍 高麗菜、鮮蔬、蝦皮-炒	有機蔬菜	馬鈴薯排骨湯 馬鈴薯、鮮蔬、豬肉	5.4	2.5	2.2	2.5		733
5	二	有機白飯	紅燒豬腳 豬肉、豬腳、筍干-滷	炒甜不辣 甜不辣、鮮蔬-炒	脆炒瓠瓜 瓠瓜、鮮蔬、菇-炒	有機蔬菜	芙蓉玉米湯 玉米、雞蛋	5.5	2.3	2.1	2.4	1	778
7	四	白飯	白醬豬肉 豬肉、洋芋、鮮蔬、奶粉-煮	鮮蔬炒蛋 雞蛋、鮮蔬-炒	薑絲海根 海帶根、薑-煮	有機蔬菜	~甜~ 芋香西米露 芋頭、西谷米、奶粉	5.6	2.3	2	2.4		723
8	五	藜麥飯	義式烤雞翅×1 三節雞翅-烤	花枝丸×2 花枝丸-烤	嫩汁白菜 大白菜、鮮蔬-煮	有機蔬菜	裙帶豆腐湯 海帶芽、豆腐	5.4	2.4	2	2.5		721
11	一	奶醬肉蓉 義大利麵	迷迭香豬排×1 豬排-燒	腰果雞粒什錦 玉米、雞肉、鮮蔬、腰果-炒	熱炒高麗 高麗菜、木耳-炒	有機蔬菜	白玉雞湯 蘿蔔、雞肉	5.4	2.5	2.1	2.5		731
12	二	胚芽有機飯	糖醋雞丁 雞肉、洋蔥、彩椒-燒	紅燒獅子頭×1 獅子頭、鮮蔬-煮	冬瓜燒麵輪 冬瓜、鮮蔬、麵輪-煮	有機蔬菜	~甜~ 清甜山粉圓 山粉圓、冬瓜磚	5.6	2.4	2	2.4	1	790
14	四	蕎麥飯	碳烤小雞腿×2 翅小腿-烤	洋芋炒蛋 雞蛋、洋芋、鮮蔬-炒	海結滷豆干 蘿蔔、海帶結、豆干-滷	有機蔬菜	鮮筍排骨湯 筍、菇、豬肉	5.4	2.4	2.2	2.3		717
15	五	白飯	泰式打拋豬 豬肉、番茄、鮮蔬、九層塔-炒	麥克雞塊×2 麥克雞塊-烤	針菇扁蒲 扁蒲、鮮蔬、金針菇-炒	有機蔬菜	昆布嫩雞湯 海帶芽、雞肉	5.9	2.3	2	2.4		744
18	一	麥片飯	韓式年糕雞 雞肉、鮮蔬、年糕-煮	蘿蔔魚輪煮 黑輪、虱目魚丸、蘿蔔-煮	爽口大瓜 大黃瓜、鮮蔬-炒	有機蔬菜	~甜~ 紅豆紫米湯 紅豆、紫米	5.4	2.5	2.2	2.4		729
								產履豆漿					
19	二	海苔香鬆飯	★骰子豬×3 豬肉、長豆-炸	香料燉雞 雞肉、洋芋、番茄、鮮蔬-燉	蒜香甘藍 高麗菜、鮮蔬、蒜-炒	有機蔬菜	玉米濃湯 玉米、鮮蔬、雞蛋、奶粉	5.6	2.4	2	2.5	1	795
21	四	白飯	豚肉壽喜燒 豬肉、洋蔥、菇-煮	紅蘿蔔炒蛋 雞蛋、紅蘿蔔-炒	蝦香粉絲 南瓜、冬粉、鮮蔬、蝦皮-炒	有機蔬菜	鮮瓜排骨湯 鮮瓜、豬肉	5.4	2.5	2.1	2.4		726
22	五	芝麻飯	蒲燒鯛魚排×1 鯛魚、白芝麻-蒸	甘藷條×4 地瓜-烤	雙色花椰 白、綠花椰菜、鮮蔬-炒	有機蔬菜	羅宋湯 鮮蔬、番茄、豬肉	5.9	2.5	2.1	2.5		766
23	六	白飯	鳳梨咕咾肉 豬肉、鮮蔬、鳳梨-燒	豆干炒肉絲 豬肉、豆干、鮮蔬-炒	木須長豆 長豆、木耳-炒	有機蔬菜	青木瓜煲湯 青木瓜、雞肉	5.4	2.4	2.2	2.5		726
25	一	白飯	香菇肉燥 豬肉、鮮蔬、香菇、花瓜-煮	海鮮捲×1 海鮮捲-烤	韭香銀芽 豆芽菜、鮮蔬、韭菜-炒	有機蔬菜	~甜~ 仙草蜜 仙草	5.7	2.5	2	2.5		749
26	二	什錦肉絲 炒飯	炙烤雞翅×1 三節雞翅-烤	香甜玉米 玉米、鮮蔬-炒	蔥燒油腐 油豆腐、豬肉、蔥-燒	有機蔬菜	海帶芽湯 海帶芽、薑	5.9	2.3	2.1	2.3	1	802
28	四	五穀飯	味噌魚丁 生鮮魚丁、鮮蔬-煮	塔香肉片 豬肉、鮮蔬、九層塔-炒	玉筍高麗 高麗菜、玉筍、鮮蔬-炒	有機蔬菜	蘿蔔排骨湯 蘿蔔、豬肉	5.4	2.5	2.2	2.3		724

→本菜單內容含有鳳梨、芝麻、含鉍質穀類、大豆等食材，有過敏體質者，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.堅果 7.芝麻 8.含鉍質之穀類 9.大豆 10.魚類 11.亞硫酸鹽等製品及其相關製品



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	生鮮食材	調理食品	魚肉類	其他	油炸	甜湯
0次	2次	18次	0次	4次	4次	2次	4次
豬肉	雞肉						
9次	7次						