

士福餐盒 2792-856 l

HACCP衛評參製字第151號 營養師 李佩真(營養字第008142號) 台北市內湖區新明路193.195.197號 季佩英



白期	星期	主食	主菜	副主菜	副菜		湯品	附品	全穀雜權額	豆敷肉蛋白	蓋栗 額(1分)	油 脂 類 (衍)	鼓 量 kcal
6	9	香Q白飯	筍香焢肉	洋蔥甜不辣	懷舊6菜滷	有機 蔬菜	三斜豆腐湯	水果	5.5	3.0	1.8	2.5	768
		6米(蒸)	豬肉.筍(滷)	洋蔥.甜不辣(炒)	大白菜. 紅蘿蔔. 木耳(炒)		木耳. 紅蘿蔔. 金針萜. 豬肉. 豆腐(煮)					H	
7	五	胚芽飯	奶香菇菇雞	番茄肉燥 豆腐煲	脆炒高麗	青菜	肉骨茶湯		5.0	3.0	2.0	2.5	738
		胚芽. 白米(蒸)	離肉. 馬鈴薯. 杏鮑菇. 紅蘿蔔 (燒)	番茄.豬肉.豆腐(燒)	木耳. 高麗菜. 紅蘿蔔(炒)		蘿蔔.排骨(煮)					<u> </u>	
10	-	芝麻飯	佛蒙特 咖 哩 雞	腐皮 花枝捲* I	鮑菇鮮瓜	有機 蔬菜	羅宋湯		5.0	2.8	2.0	3.0	745
		芝麻.白米(蒸)	雞肉.馬鈴薯.紅蘿蔔(燒)	花技捲(烤)	杏鮑菇. 大黃瓜. 蔬菜(炒)		豬肉.番茄.高麗菜.蔬菜(煮)					H	
11	二蔬食日	地瓜有機飯	素沙茶 骰子油腐	里蒸 た日	蘿蔔他煮	有機 蔬菜	味噌湯	水果	5.5	2.5	1.8	3.0	753
		地瓜.有機米(蒸)	蔬菜. 油豆腐(燒)	柴魚片.蛋(蒸)	蘿蔔. 紅蘿蔔. 香菇(煮)		豆腐.海帶芽(煮)						
12	Ξ	香Q白飯	西式燉肉 (茄汁)	鮮蔬干片	鐵板豆芽	青菜	玉米芙蓉潟		4.5	2.5	2.0	2.7	674
		6米(蒸)	豬肉.蔬菜(燉)	豆段.干片(炒)	豆芬菜. 紅蘿蔔. 木耳(炒)		玉米.蛋(煮)					<u> </u>	
13	D	紫米飯 紫米.⑤米(蒸)	醬爆肉解	豆腐燒魚 水纖魚丁.豆腐.毛豆仁(燒)	蒜 香 有機高麗 ^{蒜.高麗菜.紅蘿蔔(炒)}	有機 蔬菜	~甜湯~ 綠豆甜湯 ^{綠豆. 西谷米(素)}	水果	4.5	2.7	2.0	2.6	685
14	五	肉解炒麵	香烤雞排*1	甜心 豆沙包*1	香滷海根	青菜	筍子豆皮湯		4.5	2.7	2.0	2.5	680
		肉斛.麵.蔬菜(炒)	雞排(烤)	豆沙包(蒸)	海根.蔬菜(滷)		筍.豆皮(煮)					_	
17	_	麥片飯	鮑菇 腐皮燒雞	韓風炒豬肉	枸杞冬瓜	有機 蔬菜	味 噌 海芬蛋花湯	TAP 豆漿	4.7	2.8	2.0	2.5	702
		麥片.白米(蒸)	杏鮑菇.生豆皮.雞肉(燒)	6菜.年糕.豬肉(炒)	枸杞.冬瓜(燒)		海帶芬.蛋(煮)					_	
18	=	有機白飯	方干滷肉 ^{節方豆干,豬肉(滷)}	糖醋魚條*2	金針萜花椰	有機 蔬菜	蘿蔔排骨湯	水果	5.0	2.6	2.0	3.0	730
	Ш	香Q白飯	洋蔥炒豬柳	態蟻上樹	木耳炒瓜	青菜	洋芋燉雞湯						
19			- 1						5.0	2.7	2.0	2.6	720
		6米(蒸)	洋蔥.豬肉(炒)	高麗菜. 紅蘿蔔. 冬粉. 豬肉(炒)	蒲瓜.魱蘿蔔.木耳(炒)		馬鈴薯.雞肉(煮)					<u> </u>	-
20	O	羟藜飯 ^{羟藜} 8.5米(蒸)	筍子雞 筍、雞肉(煮)	海山醬關東煮 部不報. 蘿蔔. 賣丸(煮)	腐皮高麗 豆皮. 木耳. 高麗菜. 紅蘿蔔(炒)	有機 蔬菜	玉米濃湯	水果	4.5	3.0	2.0	2.8	716
				00.7 14・雅甸・ 紅 た (ぶ)			上小・心理画・虫(ぶ)						
21	五	茄汁肉醬 義大利麵	蜜汁 烤雞翅* I ^{雞翅(烤)}	★地瓜薯條*4	芝麻豆段	青菜	珍菇什錦湯		4.5	3.0	2.0	3.0	725
		玉米.豬肉.義大利類(煮)	発送(内の)		6芝麻.豆段(炒) 未少		金針萜.木耳.紅蘿蔔.鴻喜萜(煮)						
24	-	蔥油雞綿飯	蒜泥白肉 霧肉.豆蒜菜(煮)	海苔 花枝丸*2 海苔線.花枝丸(烤)	香炒 有機高麗 ^{高麗菜・紅蘿蔔(炒)}	有機 蔬菜	番茄蛋花湯		4.7	2.8	2.0	2.5	702
		黑白芝麻		古早味			~甜湯~					T	
25	=	有機飯 ^(素) (素) (素) (素) (表) (表) (表) (表) (表)	椰香咖哩豬	翅小腿* 翅小腿(瘤)	蝦杏蒲瓜 蝦皮.蒲瓜.木耳(炒)	有機 蔬菜	超豆紫米湯 超豆、紫米(素)	水果	4.7	2.6	2.0	2.5	687
26	Ξ	香の白飯	★脆皮雞排*1	小魚干片	辉棉花椰	青菜	巧達濃湯		4.8	2.6	2.0	2.5	694
		6米(蒸)	雞排(炸)	小魚干.豆干片.高麗菜(炒)	紅蘿蔔.花椰菜(炒)		奶粉.馬鈴薯.魱蘿蔔.蛋(煮)					lacksquare	
27	m	小米飯	蠔香肉柳 ^{豬肉.洋蔥(燒)}	鐵板池豆腐	非香豆芬 韭菜.豆蒜菜.紅蘿蔔(炒)	有機 蔬菜	羅蔔雞湯	水果	5.5	2.5	2.0	3.0	758
28	五	香Q白飯 _{5*(逐)}	糖醋雞丁	肉茸玉米 豬肉. 玉米粒. 毛豆. 紅蘿蔔. 豆薯(燒)	海帶三線	青菜	畫線冬瓜湯		5.0	2.7	2.0	2.5	715
★因市場因素更換菜色,敬請見諒★本菜單採用非基改之玉米及豆製品★本廠未使用輻射污染食品★ ★本菜單含有蝦、花生、蛋、小麥、奶類及相關製品、不適合過敏體質食用★本公司皆使用國產豬肉★													
		▼谷米	里名 有版、化生、重、/ 主菜種類(次/月)	いる、初後以付剛器の。	かしつ 回数 能 自 及 円) 主菜食材特性分析(次/月)	女子 (3016 使用図座での 副菜食材分析(次/月)		其他	分析	(次/F	1)	
及其		奧肉 及海鮮	豬肉	難肉	生鮮食材	調理食品類	加互食品		物		甜湯		
13	ድ	0次	8次	8次	17次	OX SX	3次	5	次			2次	