



※本公司菜單開立皆符合四章一Q主要食材規範
全面使用非基因改造食材，敬請安心食用

地址：新北市三重區國道一段59號 營養師：陳怡廷(營養字第009521號)、黃士晨(營養字第004087號)電話：(02)29851830 傳真：(02)29806364 已投保明台產物1億產品責任險

日期	星期	主食	主菜	副菜	蔬菜	湯品	附餐	全穀 雜糧	豆或 蛋肉	蔬菜	油脂	熱量
1	一	客家炒飯條	京醬豬排	金針豆腐	白菜滷	裙帶蛋花湯		5.9	2.7	2.4	2.7	797
特餐日		飯條、雞肉、鮮蔬	豬排-燒	非基改豆腐、金針菇、鮮蔬-煮	白菜、鮮蔬-油	海帶芽、◎雞蛋						
2	二	糙米飯 有機白米、糙米-蒸 【蔬食日】	蒸蛋 ◎雞蛋-蒸	雪菜豆乾丁	木耳銀芽	小魚味噌湯	水果	5.7	2.5	2.6	2.3	755
				非基改豆乾、雪菜、鮮蔬-炒	豆芽菜、木耳-炒	非基改味噌、非基改豆腐、 小魚乾						
3	三	芝麻飯	黃金炸魚排	白玉鵪蛋關東煮X1	紅絲菜豆	百菇嫩雞湯		5.8	2.6	2.4	2.8	787
		白米、芝麻-蒸	魚排-炸	蘿蔔、非基改凍豆腐、鮮蔬、米血糕、鵪蛋-煮	長豆、鮮蔬-炒	香菇、金針菇、雞肉						
新北食品祝大家 ☆~兒童節開心快樂~☆												
8	一	☆~園遊會補假~☆										
9	二	地瓜飯	博客里肌肉條X4	茄汁甜不辣	彩繪高麗	南瓜濃湯	水果	5.8	2.5	2.5	2.4	764
		有機白米、地瓜-蒸	豬肉-燒	甜不辣、番茄-燒	高麗菜、鮮蔬-炒	南瓜、◎雞蛋、鮮蔬						
10	三	白飯	梅汁蜜雞塊	玉米煨豆腐	香菇脆薯	味噌蛋花湯		5.7	2.8	2.6	2.5	787
		白米-蒸	雞肉、地瓜-燒	非基改豆腐、非基改玉米、鮮蔬-煮	豆腐、香菇、鮮蔬-炒	◎雞蛋、非基改味噌						
11	四	五穀飯	蜜汁豬排	魚香烘蛋	九層塔海茸	芹香蘿蔔湯	水果	6	2.6	2.5	2.7	799
		白米、五穀米-蒸	豬排-燒	◎雞蛋、豬肉-炒	海茸、九層塔-炒	紅白蘿蔔、雞肉						
12	五	海苔香鬆飯	義式香草燉雞	卡邦尼 洋薯肉丸X2	洋菇黃瓜	~甜~ 牛奶花生湯		5.9	2.7	2.8	2.6	803
		白米、香鬆-蒸	雞肉、鮮蔬-煮	馬鈴薯、鮮蔬、小肉丸-煮	大黃瓜、蘑菇-炒	◎奶粉、花生仁						
15	一	麥片飯	花生滷肉	泡菜炒年糕	櫻花蝦高麗	香菇蘿蔔雞湯		6.1	2.7	2.4	2.5	802
		白米、麥片-蒸	豬肉、花生-滷	白菜、鮮蔬、年糕-炒	高麗菜、櫻花蝦-炒	紅白蘿蔔、香菇、雞肉						
16	二	全穀飯	美式炸雞塊X3	鑫鑫腸 佐白醬雙花X3	堅果玉米	味噌豆腐湯	水果	5.7	2.8	2.4	2.8	795
		有機白米、全穀米-蒸	雞肉-炸	白綠花椰、馬鈴薯、香腸-煮	非基改玉米、鮮蔬、堅果-炒	非基改豆腐、非基改味噌						
17	三	白飯	打拋肉片	糖醋凍豆腐	蛋酥蒲瓜	玉米雞蓉湯		5.8	2.6	2.5	2.7	785
		白米-蒸	豬肉、鮮蔬-燒	非基改凍豆腐、鮮蔬-煮	蒲瓜、蛋酥-炒	非基改玉米、◎雞蛋、雞肉						
18	四	南瓜飯	新疆大盤雞	海山醬 貢丸火鍋X2	魷魚花椰	蘑菇濃湯	水果	5.8	2.7	2.6	2.6	791
		白米、南瓜-蒸	雞肉、鮮蔬-煮	蘿蔔、豬肉、鮮蔬、貢丸-煮	花椰菜、魷魚、鮮蔬-炒	蘑菇、◎雞蛋						
19	五	奶香雞肉 義大利麵	胡麻醬豬排	砂鍋油豆腐	乾煸長豆	~甜~ 紅豆紫米湯		6	2.8	2.5	2.3	796
		義大利麵、雞肉、玉米、 青豆仁、鮮蔬-煮	豬排-燒	非基改油豆腐、雞肉-煮	長豆、鮮蔬-炒	紅豆、紫米						
特餐日												
22	一	白飯	安東起司燉雞	鹹豬肉炒蛋	薑絲海根	紫菜丸片湯		5.9	2.6	2.4	2.6	785
		白米-蒸	雞肉、鮮蔬-煮	◎雞蛋、豬肉、鮮蔬-炒	海帶根、薑絲-炒	海帶芽、貢丸片						
23	二	櫻花蝦 蛋炒飯	蜜汁叉燒肉X4	茄汁蛋豆腐	清炒高麗	柴香海芽湯	水果	5.8	2.7	2.3	2.6	783
		有機白米、雞肉絲、◎雞蛋、 三色豆、櫻花蝦-炒	豬肉-燒	非基改豆腐、◎雞蛋、鮮蔬-煮	高麗菜、鮮蔬-炒	非基改味噌、黃豆芽、海帶芽						
特餐日												
24	三	白飯	夜市鹹水雞	甜醬銀芽肉絲	塔香粉絲	鳳梨竹筍湯		6	2.5	2.5	2.6	787
		白米-蒸	雞肉、鮮蔬-煮	豆芽菜、非基改豆乾絲、豬肉-炒	冬粉、鮮蔬-炒	竹筍、鳳梨、湯排						
25	四	玉米飯	香酥炸肉條X4	和風咖哩肉醬	柴魚白菜	~甜~ 黑糖山粉圓	水果	5.8	2.9	2.3	2.5	794
		白米、非基改玉米-蒸	豬肉-炸	洋葱、雞肉-煮	白菜、柴魚-炒	山粉圓、黑糖塊						
26	五	紅藜飯	嫩烤 薄皮 大雞腿	回鍋肉片	脆拌黃芽	冬瓜排骨湯		5.7	2.7	2.6	2.5	779
		白米、紅藜-蒸	雞腿-烤	高麗菜、豬肉-炒	黃豆芽、鮮蔬-炒	冬瓜、湯排						
29	一	白飯	歐式奶香燉肉	鹽麪雞絲干片	雲耳翠瓜	昆布玉米湯		5.9	2.6	2.4	2.6	785
		白米-蒸	豬肉、鮮蔬-煮	非基改豆乾片、雞肉、鮮蔬-炒	大黃瓜、雲耳、鮮蔬-炒	海帶芽、非基改玉米						
30	二	燕麥飯	酥炸雞排	南洋海鮮豆腐煲	蘑菇花椰	~甜~ 綠豆地瓜湯	水果	5.8	2.7	2.3	2.6	783
		有機白米、燕麥-蒸	雞排-炸	非基改豆腐、蝦球、魷魚、魚蛋、鮮蔬-煮	花椰菜、蘑菇、鮮蔬-炒	綠豆、地瓜						

→本菜單內容含有海鮮、堅果、奶製品、蛋製品等食材，有過敏體質者，敬請小心食用~!

◎：過敏原標示，包含以下成分：1. 甲殼類及其製品 2. 芒果及其製品 3. 花生及其製品 4. 牛奶及其製品 5. 蛋及其製品 6. 堅果及其製品 7. 芝麻及其製品 8. 含麩質之穀類及其製品 9. 大豆及其製品 10. 魚類及其製品 11. 使用亞硝酸鹽等製品