



\*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三零一〇規範，敬請安心食用。

地址：新北市三峽區國道一段99號 營養師：陳冠瑋(營養字第00647號)、陳淑卿(營養字第01098號)、吳宇楨(營養字第010830)、李孟軒(營養字第010543)、林芳祿(營養字第009677) 電話：(02)29851830 傳真：(02)29806364 已投保明台產物保險產品責任險。

日期	星期	主食	主菜	副菜	蔬菜	湯品	附標	全雞	雞蛋	雞肉	魚類	油類	數量
13	一	白飯 白米	炙燒雞排X1 雞排(60-70g)-烤	洋芋肉蓉 馬鈴薯、豬肉、鮮蔬-炒	金瓜白菜 大白菜、南瓜、鮮蔬-煮	有機蔬菜 油豆腐、柴魚、味噌		5.6	2.5	2.1	2.4	740	
14	二	芝麻有機飯 有機白米、黑芝麻	瓜仔肉片 豬肉(60-70g)、鮮蔬、花瓜、香菇-煮	▲蜜汁魚塊 X 3 虱目魚(60-70g)-燒	蒜炒長豆 豆段、紅蘿蔔、木耳、蒜末-炒	有機蔬菜 香菇、雞肉	牛奶	5.5	2.4	2.5	2.3	731	
15	三	燕麥飯 白米、燕麥	麻油雞 雞肉(60-70g)、鮮蔬-煮	菇菇炒蛋 雞蛋、菇-炒	塔香海絲 海帶絲、九層塔-炒	青菜 冬瓜、薑		5.4	2.5	2.5	2.4	736	
16	四	雜糧飯 白米、雜糧米	★排骨酥 X 4 豬肉(60-70g)、豆段-炸	▲奶香雞肉丸 玉米、鮮蔬、雞肉丸、奶粉-煮	紅燒大頭菜 大頭菜、鮮蔬-煮	有機蔬菜 玉米、雞蛋、奶粉		5.5	2.3	2.2	2.6	730	
17	五	奶香肉蓉義大利麵 麵、豬肉、鮮蔬、奶粉	西西里燻雞 雞肉(60-70g)、番茄、洋蔥-烤	洋蔥炒蛋 雞蛋、洋蔥、蔥-炒	雙色花椰 白、綠花椰菜、木耳-炒	青菜 紅豆、麥片	產福豆漿	5.4	2.6	2.5	2.3	739	
18	六	蕎麥飯 白米、蕎麥	咖哩豬 豬肉(60-70g)、馬鈴薯、鮮蔬-煮	回鍋肉 豆干、豬肉、鮮蔬-炒	炒高麗 高麗菜、芋頭-炒	青菜 鮮蔬、菇、豬肉、肉骨茶包		5.7	2.3	2.1	2.5	737	
20	一	大麥飯 白米、大麥	★香酥雞腿 X1 雞腿(100-120g)-炸	蠔香油腐 油豆腐、蘿蔔、菇-燻	木須炒豆 豆段、木耳-炒	有機蔬菜 雞蛋、鮮蔬		5.4	2.5	2.4	2.4	734	
21	二	有機白飯 有機白米	韓式烤肉片 豬肉(60-70g)、鮮蔬、白芝麻-煮	玉米蒸蛋 雞蛋、玉米-蒸	香菇燻白菜 大白菜、紅蘿蔔、香菇、豆包絲-煮	有機蔬菜 珍珠、紅茶	牛奶	5.7	2.4	2.2	2.4	742	
22	三	小米飯 白米、小米	年糕醬拌雞 雞肉(60-70g)、年糕-燒	馬鈴薯燻肉 馬鈴薯、鮮蔬、豬肉-燻	清甜瓜瓜 冬瓜、木耳-炒	青菜 大白菜、鮮蔬、豆包絲		5.7	2.2	2.2	2.6	736	
23	四	海苔香鬆飯 白米、海苔香鬆	無錫排骨 豬肉(60-70g)、豆薯-煮	肉燥滷蛋X1 雞蛋(50-60g)、豬肉、香菇-燻	炒花椰 白、綠花椰菜、紅蘿蔔-炒	有機蔬菜 海帶芽、鮮蔬		5.3	2.5	2.4	2.7	740	
24	五	蒜香肉蓉蛋炒飯 白米、豬肉、雞蛋、鮮蔬	蔥燒魚丁 生鮮魚丁(60-70g)、馬鈴薯、洋蔥、蔥-煮	番茄豆腐豬 豆腐、豬肉、番茄、毛豆-煮	紅片甘藍 高麗菜、紅蘿蔔-炒	青菜 南瓜、豬肉		5.5	2.5	2.1	2.4	733	

→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(次/月)	
						▲加工食品			
豆類及其製品	魚肉及海鮮	豬肉	雞肉	生鮮食材	調理食品	魚肉類	其他	★油炸	◆甜湯
0次	1次	5次	5次	11次	0次	1次	1次	2次	2次