



新北食品 112年4月菜單

市大附小

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品並符合三章一0規範，敬請安心食用。電話：(02) 29851830 傳真：(02) 29806364 已投保明台產物1億產品責任險。
地址：新北市三重區國道一段59號 營業部：陳冠瑜(營業字第009647號)、陳潔婷(營業字第010986)、林芳婷(營業字第009677)、徐承恩(營業字第011462)

日期	星期	主食	主菜	副菜	蔬菜	湯品	附餐	全奶	豆魚	雞肉	蔬菜	油脂	熱量
☆☆☆ 兒童節連假快樂 ☆☆☆													
6	四	芝麻飯 白米、黑芝麻	椰汁咖哩雞 雞肉(60-70g)、馬鈴薯、鮮蔬、椰漿、煮	毛豆蒸蛋 雞蛋、毛豆、蒸	鮮菇冬瓜 冬瓜、鮮菇、薑、煮	有機蔬菜	番茄蛋花湯 番茄、雞蛋	6.0	2.4	2.4	2.4	768	
7	五	香菇肉絲油飯 白米50%、糯米、豬肉、香菇、薑末、麻油	鳳梨咕咾肉 豬肉(60-70g)、鮮蔬、鳳梨、燒	蜜汁鯛魚排X1 鯛魚(40-45g)、蒸	芋頭甘藍 高麗菜、芋頭、炒	青菜	昆布雞湯 海帶芽、鮮菇、雞肉	5.8	2.6	2.3	2.5	771	
10	一	麥片飯 白米、麥片	三杯雞 雞肉(60-70g)、鮮菇、九層塔、炒	玉米炒蛋 雞蛋、玉米、鮮蔬、炒	芝香海根 海帶根、白芝麻、煮	有機蔬菜	酸辣清湯 豆腐、鮮蔬、筍	5.7	2.6	2.4	2.4	762	
11	二	有機白飯 有機白米	義式番茄豬 豬肉(60-70g)、馬鈴薯、番茄、煮	烤翅小腿X1 翅小腿(35-40g)、烤	蒜炒高麗 高麗菜、鮮蔬、蒜、炒	有機蔬菜	綠豆湯 綠豆、薏仁	鮮奶	6.2	2.5	2.3	2.3	783
12	三	小米飯 白米、小米	★雞米花X4 雞肉(60-70g)、豆段、炸	紅燒獅子頭X1 獅子頭(35-40g)、大白菜、鮮蔬、煮	木耳扁蒲 扁蒲、木耳、炒	青菜	裙帶味噌湯 海帶芽、鮮蔬、味噌、柴魚	6.0	2.5	2.4	2.6	785	
13	四	肉絲蛋炒飯 白米、豬肉、雞蛋、鮮蔬	鮮蔬魚丁 生鮮水燻魚丁(60-70g)、鮮蔬、薑、煮	古早味滷肉 豬肉、冬瓜、麵輪、滷	紅絲長豆 豆段、紅蘿蔔、炒	有機蔬菜	菌菇雞湯 鮮菇、雞肉、枸杞	5.7	2.6	2.3	2.5	764	
14	五	蕎麥飯 白米、蕎麥	蒜香雞肉 雞肉(60-70g)、鮮蔬、蒜、燒	卡菲醬鴿蛋X1 馬鈴薯、鮮蔬、鴿蛋、煮	清炒筍片 筍、鮮菇、炒	青菜	白玉排骨湯 白蘿蔔、豬肉	5.9	2.6	2.5	2.4	779	
17	一	白飯 白米	孜然燒肉 豬肉(60-70g)、鮮蔬、洋蔥、炒	滑嫩蒸蛋 雞蛋、蒸	薑絲鮮瓜 冬瓜、鮮蔬、薑、煮	有機蔬菜	紅豆牛奶湯 紅豆、奶粉	6.0	2.6	2.5	2.3	781	
18	二	芝麻有機白飯 有機白米、黑芝麻	蘿蔔燒雞 雞肉(60-70g)、蘿蔔、蔥、煮	糖醋甜不辣 甜不辣、洋蔥、鮮蔬、煮	炒結頭菜 結頭菜、鮮蔬、炒	有機蔬菜	薏仁排骨湯 薏仁、馬鈴薯、豬肉	鮮奶	6.1	2.5	2.5	2.4	785
19	三	白飯 白米	打拋豬 豬肉(60-70g)、番茄、鮮蔬、九層塔、煮	鮮蔬炒蛋 雞蛋、鮮蔬、炒	芹菜海絲 海帶絲、鮮蔬、芹菜、炒	青菜	金針雞湯 金針花、蘿蔔、雞肉	5.7	2.6	2.4	2.6	771	
20	四	茄汁肉醬義大利麵 麵、豬肉、番茄、鮮蔬	義式雞腿排X1 雞腿排(90-100g)、烤	★地瓜薯條X5 地瓜(35-40g)、炸	雙色花椰 花椰菜、鮮菇、炒	有機蔬菜	▲玉米濃湯 玉米、鮮蔬、雞蛋、奶粉	6.3	2.3	2.3	2.5	784	
21	五	白飯 白米	嫩汁肉條X4 豬肉(60-70g)、烤	醬燒凍腐雞 凍豆腐、雞肉、鮮蔬、鮮菇、煮	蝦香高麗 高麗菜、鮮蔬、蝦皮、炒	青菜	海芽蛋花湯 海帶芽、雞蛋	5.8	2.5	2.2	2.5	761	
24	一	胚芽飯 白米、胚芽米	親子丼 雞肉(60-70g)、雞蛋、洋蔥、鮮菇、煮	油腐燒肉 油豆腐、豬肉、鮮蔬、煮	豆薯四季 豆段、豆薯、炒	有機蔬菜	結頭排骨湯 結頭菜、豬肉	5.9	2.5	2.2	2.3	759	
25	二	香鬆有機白飯 有機白米、海苔香鬆	和風咖哩豬 豬肉(60-70g)、馬鈴薯、鮮蔬、煮	★麥克雞塊X3 雞塊(40-45g)、炸	白菜滷 大白菜、香菇、油片絲、煮	有機蔬菜	味噌豆腐湯 豆腐、海帶芽、味噌、柴魚	鮮奶	6.1	2.6	2.3	2.4	788
26	三	紫米飯 白米、紫米	宮保雞丁 雞肉(60-70g)、鮮蔬、花生、炒	海山醬貢丸X1拼盤 貢丸(20-25g)、黑輪、蘿蔔、煮	清炒黃瓜 大黃瓜、木耳、炒	青菜	玉米蛋花湯 玉米、雞蛋、洋蔥	5.8	2.6	2.4	2.5	774	
27	四	白飯 白米	梅干扣肉 豬肉(60-70g)、蘿蔔、筍干、梅菜、滷	番茄豆腐蛋 雞蛋、豆腐、番茄、炒	塔香粉絲 高麗菜、冬粉、鮮蔬、九層塔、炒	有機蔬菜	◆珍珠奶茶 珍珠、紅茶、奶粉	6.2	2.5	2.3	2.4	787	
28	五	燕麥飯 白米、燕麥	香滷雞腿X1 雞腿(90-100g)、滷	肉燥滷蛋X1 雞蛋(50-60g)、豬肉、香菇、滷	炒花椰菜 花椰菜、鮮蔬、炒	青菜	南瓜排骨湯 南瓜、馬鈴薯、豬肉	6.1	2.5	2.4	2.5	787	

→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. 亞硫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	魚肉及海鮮	生鮮食材	調理食品	魚肉類	其他	油炸	甜湯
0次	1次	17次	0次	1次	4次	3次	3次
豬肉	雞肉						
7次	9次						