

地址：新北市樹林區武林街16-1號 服務電話：02-86753071 HACCP優良廠商營養師：陳昱瑋(營養字第8359號) 黃麗庭(營養字第8272號) 產品責任險：明台0855第04PDT0008  
 用穀類、茶葉、花生、牛奶及羊奶、蛋、堅果類、茶葉、含鈉鹽之穀物、大豆、魚類、使用亞硫酸鹽類等。有異過敏原。若有過敏體質者，請留意食用。

日期		星期		主食	主菜	副菜		青菜	湯品	備註	全日 總量	正午 餐內	晚餐 餐內	水果 餐內	總量
1	四			胚芽飯	炸 洋釀雞腿排X1	馬鈴薯燉肉	木須高麗	有機 蔬菜	香菇蘿蔔湯		6.7	2.6	2.2	2.7	841
				白米+胚芽米	雞排(X1)+芝麻-炸	馬鈴薯+豬肉+紅蘿蔔+大醬-煮	高麗菜+木耳-炒		蘿蔔+香菇+雞骨						
2	五			泰式 打拋豬肉飯	黑胡椒豬排	蒸 餃 X 3	和風油腐	深綠 時蔬	味噌湯	【珍煮丹】 黑糖銀絲捲		6.5	2.7	2.4	835
				白米+番茄+豬肉	豬排(X1)+黑胡椒-燒	豬肉蒸餃(X3)-蒸	油豆腐+菇+柴魚-燒		洋蔥+海帶芽+味噌						
5	一			紫米飯	滷 雞 翅 X1	檸檬南瓜蛋	*開陽白菜	深綠 時蔬	黃瓜排骨湯	水果	6.8	2.7	2.2	2.6	851
				白米+紫米	雞翅(X1)-滷	雞蛋+南瓜+毛豆+檸檬汁-炒	大白菜+紅蘿蔔+*蝦米-煮		大黃瓜+湯排						
6	二			白飯	梅干扣肉	蒸 蛋	鮮蔬花椰	深綠 時蔬	酸辣湯		6.7	2.5	2.5	2.6	836
				白米	豬肉+筍干+梅干菜-煮	雞蛋+魚板-蒸	花椰菜+紅蘿蔔-煮		豆腐+金針菇+雞蛋						
7	三			海苔香鬆飯	安東燉雞	高麗炒肉	蘿蔔佃煮	深綠 時蔬	海芽蛋花湯	水果	6.6	2.5	2.4	2.6	827
				白米+糙米+海苔香鬆	雞肉+洋芋+寬冬粉-煮	高麗菜+豬肉-炒	蘿蔔+菇+柴魚-煮		雞蛋+海帶芽						
8	四			白飯	香 蔥 魚 排X1	滷 味 燙 VS. 貢丸X2	肉燥豆芽	有機 蔬菜	玉 米 濃 湯		6.5	2.7	2.3	2.6	832
				白米	烏魚排(X1)+蔥-燒	黑豆干+貢丸(X2)+紅蘿蔔-滷	豆芽菜+韭菜+豬肉-炒		玉米+雞蛋						
9	五			日 式 和風炒麵	炸 鹹 酥 雞	紅 豆 芝 麻 球 X3	蒜味海帶	深綠 時蔬	肉骨茶湯	【七、八年級】 草莓醬鬆餅 【九年級】 祈福粽子	6.5	2.7	2.5	2.5	833
				麵+時蔬+豬肉+海苔+柴魚	雞肉-炸	芝麻球(X3)-烤	海帶根+時蔬-炒		結頭菜+菇+湯排						
12	一			地 瓜 飯	紅 燒 豬 腳	烤 包心雞肉捲X1	打拋粉絲	深綠 時蔬	大滷湯	水果	6.7	2.8	2.1	2.6	849
				白米+地瓜	豬肉+豬腳+油豆腐-燒	雞肉捲(X1)-烤	冬粉+豬肉+時蔬+番茄-煮		大白菜+木耳						
13	二			薏仁飯	炸 卡 拉 雞 排 X1	咖哩燉肉	炒高麗菜	深綠 時蔬	味噌蘿蔔湯		6.6	2.7	2.4	2.6	842
				白米+洋薏仁	雞排(X1)-炸	洋芋+豬肉+咖哩-煮	高麗菜+紅蘿蔔-炒		蘿蔔+海帶芽+味噌						
14	三	飲食日		自己 白醬螺絲麵	阿 薩 姆 茶 葉 蛋 X1	地瓜槌X1 VS.美式胖胖薯	炒花椰菜	深綠 時蔬	自己來 蘑菇濃湯	水果	6.5	2.7	2.4	2.6	835
				螺絲麵+玉米+豬肉+白醬	帶殼雞蛋(X1)-滷	地瓜槌(X1)+薯條-烤	花椰菜+紅蘿蔔-炒		馬鈴薯+洋蔥+菇						
15	四			小米飯	鳳梨糖醋雞	焗烤乳酪蛋	麻婆豆腐	有機 蔬菜	南瓜排骨湯	豆奶	6.7	2.7	2.2	2.7	848
				白米+小米	雞肉+洋蔥+鳳梨-炒	雞蛋+玉米+起司-烤	豆腐+豬肉+毛豆-煮		南瓜+湯排						
16	五			白飯	沙茶肉片	滑蛋福州丸X1	香菇白菜	深綠 時蔬	榨菜 肉絲湯	巧克力 菠蘿麵包	6.7	2.7	2.1	2.7	846
				白米	豬肉+筍+沙茶-煮	福州丸(X1)+玉米+雞蛋-煮	大白菜+香菇-煮		榨菜+豬肉						
19	一			海苔香鬆飯	烤 豬 肉 條	炸 起 司 雞 排 X1	豆簽絲瓜	深綠 時蔬	結頭排骨湯	水果	6.7	2.7	2.2	2.6	844
				白米+海苔香鬆	豬肉切條-烤	起司雞排(X1)-炸	絲瓜+菇+豆簽-煮		結頭菜+湯排						
20	二			白飯	蒜香鮮魚排X1	番茄炒蛋	碰皮白菜	深綠 時蔬	玉米濃湯		6.6	2.7	2.2	2.6	837
				白米	烏魚排(X1)+蒜-燒	雞蛋+洋蔥+番茄-炒	大白菜+碰皮-煮		玉米+紅蘿蔔						
21	三			蕎麥飯	蘑菇雞排X1	黃瓜肉片	炒甜不辣	深綠 時蔬	酸辣豆腐湯	水果	6.5	2.6	2.4	2.6	827
				白米+蕎麥	雞排(X1)-燒	大黃瓜+豬肉-炒	甜不辣+時蔬-炒		豆腐+時蔬						
22	四			白飯	卡邦尼燉肉	香 菇 蒸 蛋	彩椒花椰	有機 蔬菜	柴魚鮮蔬湯		6.6	2.6	2.4	2.6	834
				白米	豬肉+洋芋+卡邦尼醬-煮	雞蛋+香菇-蒸	花椰菜+彩椒-煮		高麗菜+柴魚						
23	五			上海 豬 肉 菜 飯	蠔汁雞丁	日式 柴香魷魚丸X2	海帶拌芽菜	深綠 時蔬	冬瓜湯	檸檬蛋塔		6.5	2.7	2.3	828
				白米+青菜+豬肉	雞肉+菇-煮	魷魚丸(X2)+柴魚-燒	黃豆芽+海帶芽+芝麻-炒		冬瓜+菇						
26	一			白飯	薑汁燒肉	麥香雞堡X1	豆皮高麗	深綠 時蔬	巧達濃湯	水果	6.6	2.7	2.5	2.6	844
				白米	豬肉+洋蔥+金針菇+芝麻-燒	麥香雞堡(X1)-烤	高麗菜+豆皮+彩椒-煮		洋芋+紅蘿蔔						
27	二			胚芽飯	打拋醬雞排X1	關東煮魚丸X2	螞蟻上樹	深綠 時蔬	蒲瓜排骨湯		6.8	2.7	2.2	2.6	851
				白米+胚芽米	去骨雞排(X1)-燒	油豆腐+蘿蔔+玉米+虱目魚丸(X2)+昆布+柴魚-煮	冬粉+豆芽菜+豬肉+時蔬-煮		蒲瓜+湯排						
28	三			白飯	炸 紅 糟 豬 排 X1	玉米干丁	沙茶海茸	深綠 時蔬	四神湯	水果	6.7	2.7	2.3	2.7	851
				白米	豬排(X1)+紅糟-炸	玉米+豆干+毛豆-炒	海茸+時蔬+沙茶-煮		洋蔥仁+山藥+湯排						
29	四			紅藜小米飯	新疆大盤雞	佛跳牆	菇炒菜豆	有機 蔬菜	味噌蛋花湯		6.8	2.6	2.5	2.6	851
				白米+小米+紅藜麥	雞肉+洋芋+青椒+孜然-煮	大白菜+豬肉+筍+芋頭-煮	菜豆+菇+紅蘿蔔-炒		洋蔥+雞蛋+海帶芽+味噌						

主菜供應次數	
雞	10次
豬	8次
海鮮	2次

☆本公司未使用輻射污染食品☆

## 全面使用非基改豆類製品

