



15年9月菜單



歡迎掃描QR-Code填寫午餐點數



地址：新北市樹林區武街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) 營養師：(營養字第8272號) 廚事班(營養字第12513號)
產品責任險：樹林0855950400T00081 中興麵、芒果、花生、牛奶及羊奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀類、大豆、魚類、使用亞硫酸鹽類等、海島過敏原、若有過敏體質者，請避免食用。

日期	星期	主食	主菜	副菜	青菜	湯品	備註	全餐 總分	雞肉 分數	豬肉 分數	魚類 分數	水果 分數
8/31	一	白飯 白米	卡菲燉肉 豬肉+馬鈴薯-煮	海帶芽炒蛋 雞蛋+洋蔥+海帶芽-炒	炒花椰菜 花椰菜+紅蘿蔔-炒	深綠時蔬	玉米濃湯 玉米+紅蘿蔔	6.8	2.6	2.3	2.7	850
9/1	二	胚芽飯 白米+胚芽米	三杯雞 雞肉+鮑菇-煮	蛋酥西魯肉 大白菜+豬肉+雞蛋-煮	芝麻菜豆 菜豆(四季豆)+紅蘿蔔+芝麻-炒	深綠時蔬	味噌豆腐湯 豆腐+海帶芽+味噌	6.6	2.7	2.4	2.5	837
2	三	白飯 白米	古早味豬排X1 豬排(X1)-滷	貢丸X2滷味 豆干+貢丸(X2)+紅蘿蔔-滷	木須高麗菜 高麗菜+木耳-炒	深綠時蔬	羅宋湯 時蔬+番茄	6.5	2.6	2.4	2.6	827
3	四	麥片飯 白米+麥片	炸雞腿X1 雞腿(X1)-炸	海山醬蒸肉圓X1 肉圓(X1)+白菜+海山醬-蒸	油腐關東煮 油豆腐+玉米+昆布-煮	有機蔬菜	酸菜鴨湯 酸菜+鴨骨+鴨肉	6.8	2.7	2.2	2.5	846
4	五	香菇油飯 白米+糯米+菇+豬肉	叉燒肉排X1 豬排(X1)-燒	菜脯蛋 雞蛋+菜脯-炒	乾煸洋芋 馬鈴薯切塊+洋香菜-烤	深綠時蔬	大滷湯 大白菜+木耳	6.6	2.6	2.5	2.7	841
7	一	小米飯 白米+小米	卡拉雞排X1 雞排(X1)-炸	爆炒鹹豬肉高麗 高麗菜+豬肉+鹹豬肉+鮑菇-炒	麻婆豆腐 豆腐+豬肉+毛豆-煮	深綠時蔬	竹筍排骨湯 筍+紅蘿蔔+湯排	6.8	2.5	2.2	2.5	831
8	二	白飯 白米	烤豬肉條 豬肉切條-烤	椰菜花枝丸 花椰菜+花枝丸切片-炒	肉燥豆芽 豆芽菜+豬肉+韭菜-炒	深綠時蔬	洋蔥蔬菜湯 洋蔥+金針菇	6.7	2.5	2.4	2.6	834
9	三	糙米飯 白米+糙米	巴斯克燉雞 雞肉+鮑菇+番茄+綜合香料-煮	鍋貼X2 鍋貼(X2)-烤	玉米炒蛋 雞蛋+玉米-炒	深綠時蔬	巧達濃湯 馬鈴薯+鮑菇	6.8	2.6	2.3	2.7	850
10	四	白飯 白米	炆肉排X1 炆肉排(X1)-滷	鹹水雞 筍+雞肉+小黃瓜+木耳-煮	螞蟻上樹 冬粉+時蔬+豬肉+木耳-炒	有機蔬菜	油腐味噌湯 油豆腐+洋蔥+味噌	6.7	2.7	2.5	2.5	847
11	五	韓國炸醬麵 麵+時蔬+豆干+馬鈴薯	洋釀雞排X1 雞排(X1)-燒	肉燥干丁 豆干+豬肉-炒	碰皮白菜 白菜+時蔬+碰皮-煮	深綠時蔬	青菜蛋花湯 雞蛋+青菜	6.6	2.5	2.4	2.6	827
14	一	白飯 白米	蔥燒魚丁 烏魚肉+豆腐+蔥+芝麻-煮	番茄炒蛋 雞蛋+番茄+洋蔥-炒	蠔油粉絲 冬粉+高麗菜+紅蘿蔔-炒	深綠時蔬	香菇雞湯 時蔬+香菇+雞骨	6.5	2.7	2.4	2.7	839
15	二	燕麥飯 白米+燕麥	咖哩雞 雞肉+馬鈴薯+咖哩-煮	客家小炒 豆干+豬肉+魷魚-炒	雙色花椰菜 花椰菜+紅蘿蔔-炒	深綠時蔬	味噌海芽湯 洋蔥+海帶芽+味噌	6.6	2.6	2.3	2.7	836
16	三	古早味炒粿條 粿條+時蔬	滷蛋X1拼盤 雞蛋(X1)+豆干+麵輪-滷	地瓜薯條 地瓜切條-烤	香菇高麗菜 高麗菜+紅蘿蔔+香菇-炒	深綠時蔬	酸辣湯 豆腐+金針菇	6.6	2.6	2.3	2.5	827
17	四	紫米飯 白米+紫米	烤檸檬雞翅X1 雞翅(X1)-烤	紅燒獅子頭X1 獅子頭(X1)+白菜-燒	紅蘿蔔炒蛋 雞蛋+紅蘿蔔-炒	有機蔬菜	蘑菇濃湯 玉米+菇	6.7	2.5	2.3	2.6	831
18	五	白飯 白米	京都豬小排 豬肉+豬小排+馬鈴薯-燒	蒜香黑豆干 黑豆干+菇+蔥-滷	木須白菜 大白菜+木耳-炒	深綠時蔬	黃瓜雞湯 大黃瓜+雞骨	6.6	2.7	2.2	2.5	832
21	一	紅藜小米飯 白米+紅藜麥+小米	泡菜雞排X1 雞排(X1)-燒	韓式辣炒豬肉 豆芽菜+豬肉-炒	炒甜不辣 甜不辣+韭菜-炒	深綠時蔬	海芽蛋花湯 雞蛋+海帶芽	6.6	2.5	2.4	2.7	831
22	二	白飯 白米	柚子豬排X1 豬排(X1)-烤	沙嗲炒雞 小黃瓜+雞肉-炒	芝香滷蛋X1 去殼雞蛋(X1)+芝麻-滷	深綠時蔬	竹筍湯 筍+香菇	6.5	2.6	2.5	2.6	830
23	三	地瓜飯 白米+地瓜	滷雞腿X1 雞腿(X1)-滷	馬鈴薯炒蛋 雞蛋+馬鈴薯+黑胡椒-炒	白菜滷 白菜+菇+時蔬-煮	深綠時蔬	小魚味噌湯 豆腐+洋蔥+小魚干+味噌	6.7	2.7	2.2	2.5	839
24	四	白飯 白米	炸魚排X1 烏魚排(X1)-炸	肉燥玉米 玉米+豬肉+毛豆-炒	杏片高麗菜 高麗菜+杏仁片-炒	有機蔬菜	南瓜濃湯 南瓜+紅蘿蔔	6.6	2.6	2.3	2.6	832
25	五	中秋節連假，不供餐										
28	一	中秋節連假，不供餐										
29	二	白飯 白米	打拋雞 雞肉+鮑菇+番茄+檸檬汁+魚露-煮	佛跳牆 大白菜+豬肉+筍+芋頭-煮	蒜味花椰菜 花椰菜+木耳-炒	深綠時蔬	針菇海芽湯 金針菇+海帶芽	6.6	2.6	2.4	2.7	839
30	三	薏仁飯 白米+洋薏仁	醬烤肋排X1 肋排(X1)-烤	起司球X2 起司球(X2)-烤	木須炒蛋 雞蛋+筍+木耳-炒	深綠時蔬	玉米雞湯 玉米+雞骨	6.7	2.6	2.4	2.6	841

主菜供應次數	
雞	10次
豬	8次
海鮮	2次

☆本公司全面使用國產之生鮮豬肉及調理食品☆
☆本公司未使用輻射污染食品☆全面使用非基改豆類製品



官方網站



facebook



Instagram