

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章一0規範，敬請安心食用。

◎本菜單含有甲殼類、芒果、花生、牛奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀類、大豆、魚類及其製品，不適合對其過敏體質者食用！

電話：(02) 29851830 地址：新北市三重區國道一段59號 營養師：陳冠瑜(營養字第009647號)、林芳仔(營養字第009677)、郭嘉嘉(營養字第011610)、許正鈺(營養字第011822) 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	全蛋	豆魚	蔬菜	油類	水果	熱量
1	一	白飯	蜜汁豬排X1 豬排-燒	絞肉嫩腐 豆腐、洋葱、豬肉-煮	翠炒甘藍 高麗菜、蔬菜-炒	標章蔬菜 玉米蛋花湯 玉米、雞蛋、蔬菜		6.3	2.6	2.1	2.6		806
2	二	芝麻飯	白醬燻雞 雞肉、馬鈴薯、蔬菜、奶粉-煮	海苔魷魚丸X2 魷魚丸、海苔粉-燒	鮮菇瓠瓜 扁蒲、蔬菜、菇-炒	標章蔬菜 銀羅排骨湯 蘿蔔、豬肉		6.5	2.6	2.1	2.5		815
3	三	醬香有機炒飯 【使用有機白米】	里肌豬排X1 豬排-燒	紅蘿蔔炒蛋 雞蛋、紅蘿蔔-炒	雙色花椰 花椰菜、木耳-炒	有機蔬菜 冬瓜山粉圓 冬瓜、山粉圓	乳品	6.8	2.5	1.9	2.4		819

~ ~ ~ 兒童清明連假 ~ ~ ~

8	一	古早味香菇肉絲油飯 【含白米50%】	蒲燒魚排X1 魚排-蒸	蔬菜肉片 大白菜、豬肉、蔬菜-煮	醬滷冬瓜 冬瓜、菇、麵筋-滷	標章蔬菜 結頭排骨湯 結頭菜、豬肉		6.4	2.6	2.1	2.4		804
9	二	白飯	鳳梨咕咾肉 豬肉、蔬菜、鳳梨-燒	洋芋炒蛋 雞蛋、馬鈴薯、毛豆-炒	芝麻海帶結 海帶結、白芝麻-滷	標章蔬菜 貢丸湯 蘿蔔、貢丸		6.7	2.5	1.9	2.5		817
10	三	有機白飯	奶醬南瓜雞 雞肉、南瓜、蔬菜、奶粉-煮	蒜香高麗 高麗菜、蔬菜、蒜-炒	堅果四分干 豆干、堅果-燒	有機蔬菜 ▲玉米濃湯 玉米、蔬菜、雞蛋、奶粉	乳品	6.6	2.6	2	2.6		824
11	四	白飯	墨西哥燻肉 豬肉、馬鈴薯、蔬菜、番茄-燻	麥克雞塊X2 雞塊-燒	鮮菇花椰 花椰菜、菇-炒	有機蔬菜 昆布嫩雞湯 海帶芽、雞肉		6.5	2.6	2	2.6		817
12	五	蕎麥飯	春川炒雞 雞肉、蔬菜、年糕-炒	翠炒四季 長豆、紅蘿蔔-炒	鹽燒豬肉 蘿蔔、豬肉-煮	有機蔬菜 仙草奶凍 仙草、奶茶、奶粉		6.5	2.6	2.2	2.4		813
15	一	海苔香鬆飯	蔥燒魚丁 生鮮魚丁、蔥-煮	香雞堡排X1 香雞堡排-燒	紅片結頭 結頭菜、紅蘿蔔-炒	標章蔬菜 鮮蔬蛋花湯 蔬菜、雞蛋		6.7	2.6	2	2.5		827
16	二	雜糧飯	BBQ烤雞翅X1 雞翅-燒	酢醬肉燥 豆干、豬肉、蔬菜-炒	熱炒甘藍 高麗菜、木耳-炒	標章蔬菜 馬鈴薯排骨湯 馬鈴薯、蔬菜、豬肉		6.5	2.6	1.9	2.6		815
17	三	有機白飯	嫩汁肉條X4 豬肉-燒	福州丸X1 福州丸、蘿蔔-燒	蝦香扁蒲 扁蒲、菇、蝦皮-炒	有機蔬菜 綠豆薏仁湯 綠豆、薏仁	乳品	6.5	2.6	2.1	2.5		815
18	四	薏仁飯	麻油雞 雞肉、菇、枸杞-煮	蒸蛋 雞蛋、玉米-蒸	螞蟻上樹 高麗菜、冬粉、豬肉、蔬菜-炒	有機蔬菜 味噌海苔湯 海帶芽、蔬菜、味噌、柴魚		6.8	2.5	1.9	2.5		824
19	五	白飯	冬瓜燻肉 豬肉、冬瓜、蔬菜-滷	腰果雞蓉 玉米、雞肉、毛豆、腰果-炒	白菜滷 大白菜、蔬菜-煮	有機蔬菜 元氣雞湯 蘿蔔、雞肉、菇、枸杞		6.5	2.6	2.1	2.5		815
26	五	番茄肉醬義大利麵	蜜汁烤雞排X1 雞排-燒	蒜香花椰 花椰菜、木耳、蒜-炒	地瓜薯條X4 地瓜-燒	有機蔬菜 ▲巧達濃湯 馬鈴薯、蔬菜、雞蛋、奶粉		6.7	2.4	2.2	2.5		817
29	一	白飯	泰式打拋豬 豬肉、蔬菜、九層塔-炒	酸甜海鮮排X1 海鮮排-燒	爆炒高麗 高麗菜、紅蘿蔔、蝦皮-炒	標章蔬菜 青木瓜雞湯 青木瓜、雞肉、枸杞		6.4	2.6	2.1	2.6		813
30	二	芝麻飯	蘿蔔燻雞 雞肉、蘿蔔、菇-煮	家常滷味 豆干、海帶-滷	芋香白菜 大白菜、芋頭、蔬菜-煮	標章蔬菜 紅豆湯 紅豆	產履豆漿	6.5	2.6	2	2.5		813



主菜種類(次/月)		主菜食材特性分析(次/月)		副菜食材分析(次/月) 加工食品		其他分析(次/月)	
豆類及其製品 0次	魚肉及海鮮 2次	生鮮食材 16次	調理食品 0次	魚肉類 0次	其他 6次	油炸 1次	甜湯 4次
豬肉 7次	雞肉 7次						