



New Taipei *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食材且符合三零一0規範，敬請安心食用。



地址：新北市三重區國道一段59號 營養師：陳冠瑜(營養字第00647號)、陳潔婷(營養字第010986)、吳季慎(營養字第010830)、李孟軒(營養字第010543)、林芳祿(營養字第00677) 電話：(02)29951830 傳真：(02)29806364 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	水果	蛋類	豆類	肉類	魚類	其他
1	四	白飯	烤雞翅 X1 三節雞翅-烤	玉米肉蓉 玉米、鮮菇、豬肉-炒	炒大頭菜 結頭菜、紅蘿蔔、木耳-炒	履歷蔬菜	味噌海苔湯 海帶芽、洋葱、紫魚、味噌	水果	6.4	2.2	2.1	2.3	764
2	五	芝麻飯	排骨酥 X4 豬肉、豆段-炸	咖哩魚丁 非水產魚、紅蘿蔔、馬鈴薯-煮	嫩汁白菜 白菜、鮮菇、芋頭-炒	履歷蔬菜	薑絲冬瓜湯 冬瓜、薑		6.6	2.3	2.2	2.6	807
5	一	白飯	糖醋雞球 雞肉、紅蘿蔔、鳳梨-燒	玉米蒸蛋 雞蛋、玉米-蒸	彩蔬高麗 高麗菜、鮮菇-炒	履歷蔬菜	番茄蛋花湯 番茄、雞蛋	水果	6.1	2.2	2.1	2.4	753
6	二	五穀飯	蔥燒石斑魚 石斑魚、豆腐、蔥、薑、麻油-燒	麥克雞塊 X2 雞塊-炸	肉絲白菜 大白菜、豬肉、木耳、蛋酥、脆皮-煮	有機蔬菜	結頭雞湯 結頭菜、雞肉、鮮菇	水果	6.2	2.4	2.2	2.5	782
7	三	地瓜飯	滑蛋燴雞 雞肉、鮮菇、雞蛋-燴	和風凍豆腐 凍豆腐、杏鮑菇、海帶結-煮	紅燒鮮瓜 冬瓜、雞粒、香菇-煮	履歷蔬菜	金針湯 蘿蔔、金針花		6.3	2.3	2.1	2.2	765
8	四	麥片飯	滷蛋 X1 雞蛋-滷	照燒醬豆腐 豆腐、杏鮑菇、金針菇、洋葱、蔥-煮	黑椒豆苳 豆苳菜、韭菜、木耳-炒	履歷蔬菜	南瓜濃湯 南瓜、鮮菇、雞蛋、奶粉	水果	6.6	2.4	2.3	2.4	808
9	五	新北招牌油飯 【含白米50%】	烤雞腿排 X1 雞腿排-烤	客家小炒 豆干、鮮菇、豬肉、魷魚翅-炒	豆酥四季 豆段、豆酥-煮	履歷蔬菜	小魚味噌湯 海帶芽、小魚乾、紫魚、味噌		6.2	2.2	2.1	2.1	746
12	一	胚芽飯	酥炸魚排 X1 生鮮魚魚-炸	南瓜豆腐煲 豆腐、南瓜、鮮菇-煮	木耳甘藍 高麗菜、木耳-炒	履歷蔬菜	淡水魚丸湯 蘿蔔、魚丸、芹菜	水果	6.2	2.3	2.3	2.3	768
13	二	沙茶肉絲炒麵	烤小雞腿 X2 翅小雞腿-烤	紅蘿蔔炒蛋 雞蛋、紅蘿蔔-炒	肉末扁蒲 扁蒲、豬肉、木耳-炒	有機蔬菜	昆布排骨湯 昆布、洋葱、豬肉	水果	6.6	2.2	2.2	2.4	790
14	三	蕎麥飯	嫩汁肉條 X4 豬肉-炸	結頭炒肉 結頭菜、豬肉、鮮菇-炒	紅絲炒豆 豆段、紅蘿蔔-炒	履歷蔬菜	田園鮮蔬湯 鮮菇、番茄		6.2	2.4	2.1	2.5	774
15	四	白飯	麻油雞 雞肉、鮮菇、枸杞-煮	蘿蔔燻肉 紅蘿蔔、白蘿蔔、豬肉-燻	白菜滷 大白菜、鮮菇、芋頭、脆皮、蝦皮-煮	履歷蔬菜	玉米蛋花湯 玉米、雞蛋	水果	6.3	2.3	2.3	2.3	895
16	五	雜糧飯	打拋豬 豬肉、鮮菇、九層塔-炒	蜜汁豆干 豆干、地瓜、白芝麻-滷	雙色花椰 白、綠花椰菜-炒	履歷蔬菜	菇菇雞湯 菇、雞肉		6.4	2.3	2.1	2.2	772
19	一	~ ~ ~ 校慶補假不供餐 ~ ~ ~											
20	二	海苔香鬆飯 【附香鬆包X1】	洋芋炒蛋 雞蛋、馬鈴薯、玉米、紅蘿蔔、蒜豆-炒	甜不辣關東煮 甜不辣、鮮菇、滷豆腐-煮	韭香苳菜 豆苳菜、韭菜、木耳-炒	有機蔬菜	味噌湯 豆腐、紫魚、味噌	牛奶	6.3	2.5	2.2	2.3	787
21	三	白飯	咖哩雞丁 雞肉、馬鈴薯、鮮菇-煮	大溪黑干 黑干、榨菜-滷	香菇高麗 高麗菜、香菇-炒	履歷蔬菜	玉米濃湯 玉米、雞蛋、奶粉		6.5	2.3	2.1	2.2	776
22	四	番茄肉醬義大利麵	嫩煎豬排 X1 豬排-煎	南瓜炒蛋 雞蛋、南瓜、毛豆-炒	彩椒長豆 豆段、彩椒-炒	履歷蔬菜	~ 甜 ~ 冬至湯圓 紅豆、紫米、紅白小湯圓	水果	6.6	2.4	2.3	2.3	803
23	五	紅藜飯	義式烤雞排 X1 雞腿排-烤	蜜汁魚塊 x2 虱目魚-煎	紅片花椰 白、綠花椰菜、紅蘿蔔-炒	履歷蔬菜	海苔蛋花湯 海帶芽、雞蛋		6.3	2.2	2.1	2.4	767
~ ~ ~ 聖誕節快樂 ~ ~ ~													
26	一	全穀飯	義式石斑魚 石斑魚、番茄、鮮菇-煮	豆薯豆干丁 豆干、紅蘿蔔、豆薯、毛豆-炒	芋頭甘藍 高麗菜、芋頭-炒	履歷蔬菜	柴魚油豆腐湯 油豆腐、紫魚、味噌	水果	6.2	2.4	2.1	2.3	770
27	二	白飯	白醬嫩菇雞 雞肉、菇、奶粉-燻	花枝丸 x2 花枝丸-炸	腐皮燴瓜 冬瓜、腐皮、鮮菇-煮	有機蔬菜	招牌蛋花湯 雞蛋、洋葱	水果	6.1	2.3	2.2	2.5	767
28	三	薏仁飯	蒜泥白肉 豬肉、鮮菇、蒜-煮	玉米炒蛋 雞蛋、玉米-炒	彩椒花椰 白、綠花椰菜、彩椒、木耳-炒	履歷蔬菜	白菜燻湯 大白菜、鮮菇		6.4	2.4	2.1	2.3	784
29	四	春川泡菜炒飯	烤雞腿捲 X1 雞肉捲-炸	魷魚嫩腐 豆腐、豬肉、洋葱、魷魚翅-煮	韓式拌苳苳 高苳苳、紅蘿蔔、木耳、芝麻-炒	履歷蔬菜	海帶苳苳湯 海帶芽、薑絲	水果	6.6	2.5	2.1	2.4	810
30	五	小米飯	鐵板豬柳 豬肉、豆腐、洋葱-炒	麵輪蘿蔔 蘿蔔、雞粒、鮮菇-滷	脆炒豆段 豆段、紅蘿蔔-炒	履歷蔬菜	青木瓜雞湯 青木瓜、雞肉		6.3	2.2	2.1	2.3	762

→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！