

新北食品 111年8+9月菜單 本本公司使用之生鮮食材造為團產、非輻射污染食品及非基础食材並符合三章一Q根额、故語中心包 臺灣豬 忠義國小



· 自	朝韓壽 新北市三	New Taipei *本名 ・ 全區園道路一段59號 營養師: 陳廷瑜(營養字第0	公司使用之生鮮食材皆為國産、非較 09647歳), 陳潔婷(養養字第010986), 吳孝朝(養養字第010	動力には、(02)29851830 作車: (02)29806364 己投係明台庫事業	-Q規範・敬請安心食用	/=:	MB /019202					<b>a</b> 8	VASIN NEW OR
日期	星期	主食	主菜	副菜		蔬菜	湯品	附餐	全穀 豆維糧 蛋	魚菇	1菜 油	脂水果	. 热量
30	=	紫米飯	南瓜嫩雞 <sub>雞肉. 馬鈴薯. 蔬菜-燉</sub>	芹香海絲 海帶絲.白干絲.芹菜-炒	炒高麗菜	有機蔬菜	味噌豆腐湯	水果	5.7 2	. 6 2	. 3 2.	.3 1	815
01	_	上 办 &=	醍醐滷肉	海鮮捲X1	, 清甜脆瓜	履歷	白菜湯		6 2	+		. 4	761
31	Ξ	大麥飯	豬肉.蘿蔔-滷	花枝捲-烤	大黄瓜.木耳-炒	蔬菜	大白菜.木耳.柴魚		6 2	.4 2	.1 2.	. 4	761
٠,		- AC	親子丼	飄香油腐	彩椒豆薯	履歷	蘿蔔排骨湯	水					
9/1	四	白飯	雞肉.雞蛋.洋蔥-燴	油豆腐.蔬菜-滷	豆薯.蔬菜-炒	蔬菜	蘿蔔.豬肉.芹菜	水果	5.7 2	.6 2	. 2 2.	.3 1	813
2	五	日式 什錦炒麵	照燒豬排X1	酥炸魚塊X2	黑椒豆芽菜	履歷蔬菜	薑絲冬瓜湯		5.6 2	1.3 2	. 1 2.	. 3	721
			豬排-燒	虱目魚−炸 上上 五1 5/4 37 4	豆芽菜.豆包絲.韭菜-炒		冬瓜. 薑絲		$\dashv$	+	+	+	
5	-	白飯	咖哩魚丁 輸魚. 馬鈴薯. 蔬菜-煮	<b>鹵咸酥雞X4</b> <sup>雞肉.蔬菜-炸</sup>	燴炒四季 <sup>豆段. 菇-炒</sup>	履歷蔬菜	<b>蛋花湯</b> <sup>蔬菜.雞蛋</sup>	水果	5.9 2	. 3 2	. 2 2.	.7 1	822
6	-	芝麻飯	瓜仔肉	麥香雞肉堡X1	南瓜白菜	有機蔬菜	~冰~ 綠豆薏仁湯	水果	5.7 2	1. 5	2 2.	.5 1	809
			豬肉.洋蔥.香菇.花瓜-煮	雞肉堡排-烤	大白菜. 南瓜. 蔬菜-煮		線豆.薏仁 比 壬 汕 広 汨	H	$\vdash$	+	+	+	
7	Ξ	地瓜飯	三杯雞 <sup>雞肉. 九層塔-炒</sup>	客家小炒	木須花椰菜	履歷 蔬菜	柴香油腐湯 油豆腐. 柴魚. 味噌		5.6 2	:.7 2	. 2 2.	. 4	758
		\&_ 14								+	+	+	
8 蔬食	四	海苔香鬆飯 【附香鬆包】	<b>蒸蛋</b>	炒豆干丁	香菇高麗菜	履歷 蔬菜	玉米濃湯	水果	6 2	. 3	2 2.	.4 1	811
<b>斯</b>	R LI	【門首松色】	<b>共产业</b> ※				立个.紅麵面.郑虫.刈机			_	_		
			. 14 - 1- 15K	~中秋節	央樂~				$\overline{}$	一	op	o	Т
12	_	金 黃 肉絲炒飯	烤 肉 醬 翅小腿X2	絞肉豆腐	白菜滷	履歷蔬菜	結頭排骨湯	水果	5.7 2	1.4 2	. 1 2.	.3 1	795
			翅小腿-烤	豆腐.蔬菜.豬肉-煮	大白菜.紅蘿蔔.膨皮-滷		結頭菜.豬肉		$\vdash$	4	4	4	
13	=	燕麥飯	南洋咖哩豬 豬肉. 馬鈴薯. 紅蘿蔔-煮	玉米炒蛋	蔬炒干絲 白干絲.蔬菜-炒	有機 蔬菜	魚 <b>丸</b> 湯	水 果	6.1 2	2.6 2	. 3 2.	.4 1	848
14	П	蕎麥飯	蜜汁雞塊	大溪黑干	開陽高麗	履歷 蔬菜	羅宋湯		5.7 2	2.6 2	. 1 2	. 5	759
			<sup>雞肉.蔬菜-塊</sup> 和風燒肉	<sup>黑干. 白芝麻-油</sup> 脆炸魚排X1	高麗菜.木耳.蝦皮-炒 <b>麵輪冬瓜</b>	<b>廣歷</b>	***.*********************************	<b>ب</b>	$\prod$	+	+	+	
15	四	小米飯	豬肉. 洋蔥. 菇-煮	油甘魚-炸	冬瓜.蔬菜.麵輪-煮	蔬菜	大麥.雞肉	<b>水</b>	5.8 2	. 3	2 2.	.5 1	801
16	五	白飯	板栗燒雞	豆干酢醬	炒長豆	履歷蔬菜	海芽蛋花湯		6 2	. 4 2	. 1 2.	. 3	756
	Н		雞肉.栗子-燒	豆干.豬肉.蔬菜.毛豆-炒	豆段. 紅蘿蔔-炒	<b>斯</b>	海帶芽.雞蛋		$\vdash$	4	+	_	
19	-	麥片飯	打抛豬 豬肉.番茄.九層塔-炒	醬燒豆腐 ೄ™™. 蔬菜-煮	玉筍甘藍	履歷 蔬菜	冬瓜雞煲湯	水 果	5.6 2	1.5 2	. 1 2.	. 3 1	796
00					高麗菜. 玉米筍-炒		冬瓜.雞肉	光		+	+	+	
20	щ	白飯	蒸蛋	西芹炒豆干	芋頭白菜	有機 蔬菜	海帶芽味噌湯	泉保久司	6.1 2	3	2 2.	. 5	762
			排骨酥X4	紅蘿蔔炒蛋	鮑菇海絲	<b>9</b> 57	巧達濃湯	孔		+	+	+	
21	Ξ	糙米飯	猪肉. 豆段-炸	新田 田 ハン 虫 雞蛋. 紅蘿蔔-炒	海帶絲. 杏鲍菇-炒	履歷蔬菜	馬鈴薯.雞蛋.蔬菜.奶粉		5.7 2	. 6 2	. 2 2.	. 8	775
22	四	古早味 香菇油飯	烤雞翅X1	海山醬凍腐魚丁	三色薯絲	履歷蔬菜	榨菜肉絲湯	水果	5.8 2	1.5 2	.1 2.	.3 1	810
		【含白米50%】	雞翅−烤	蘿蔔. 鯰魚. 凍豆腐-煮	豆薯.蔬菜.木耳-炒		榨菜.豬肉		$\dashv$	4	$\downarrow$	4	
23	五	全穀飯	蠔香肉柳	蔬炒玉米	<b>韭香豆芽菜</b>	履歷蔬菜	金針湯		5.9 2	. 4 2	. 2 2.	. 3	752
	Н		豬肉. 蔥-炒	玉米.豬絞肉.馬鈴薯.蒟蒻.青豆-炒	豆芽菜.豆包絲.韭菜-炒	-nu -x	金針花.芹菜	Н	$\dashv$	$\downarrow$	+	+	<u> </u>
26	-	白飯	醬拌雞丁 <sub>雞肉.洋蔥-燒</sub>	豆干片肉絲 豆干活物 本耳-炒	芝麻炒長豆 显段. 白芝麻-炒	履歷 蔬菜	竹筍湯	水果	5.9 2	. 6 2	. 2 2.	. 4 1	831
	$  \cdot  $	茄汁肉醬 義大利麵	■ 類目魚排X1	烤小雞腿X1		有機蔬菜	玉米蛋花湯	*	+	+	$\frac{1}{1}$	+	
27	-		<b>五【□ 八八 77 FAI</b> 虱目魚-燒	翅小腿−烤	花椰菜. 菇-炒		五个虫化物	<b>小果</b>	6.2 2	. 5 2	.1 2.	.4 1	842
00		بر هد م	新疆孜然雞	絞肉嫩腐煲	蒜香扁蒲	履歷	日式凍腐湯	П	E 0	Ţ	Ţ		70-
28	-	白飯	雞肉.馬鈴薯−炒	豆腐.蔬菜.豬肉-煮	扁蒲.紅蘿蔔.蒜-炒	蔬菜	凍豆腐.柴魚.味噌	Ц	5.8 2		. 1 2.		765
29	四	胚芽飯	香菇肉燥 <sub>豬肉.蔬菜-煮</sub>	麥克雞塊X2 <sub>麥克雞塊-烤</sub>	蔥爆大瓜 大黄瓜.蔬菜.蔥-炒	履歷 蔬菜	糯米雞湯	水果	5.7 2		2 2. P產原	.4 1 夏豆奶	
30	五	雜糧飯	蘑菇醬爆雞	蘿蔔油腐	紅片高麗菜	履歷蔬菜	肉骨茶湯		5.6 2				738
Щ.								لـــا	_	_	┷	—	