



新北食品 112年4月菜單

市大附小

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品並符合三章一0規範，敬請安心食用。電話：(02) 29851830 傳真：(02) 29806364 已投保明台產物1億產品責任險。
地址：新北市三重區國道一段59號 營業部：陳冠瑜(營業字第009647號)、陳淑婷(營業字第010986)、林芳婷(營業字第009677)、徐承恩(營業字第011462)

日期	星期	主食	主菜	副菜	蔬菜	湯品	附餐	全蛋	豆魚	蔬菜	油脂	熱量	
☆ ☆ ☆ 兒童節連假快樂 ☆ ☆ ☆													
6	四	芝麻飯 白米,黑芝麻	椰汁咖哩雞 雞肉(60-70g),馬鈴薯,鮮蔬,椰漿-煮	毛豆蒸蛋 雞蛋,毛豆-蒸	鮮菇冬瓜 冬瓜,鮮菇,薑-煮	有機蔬菜	番茄蛋花湯 番茄,雞蛋	6.0	2.4	2.4	2.4	768	
7	五	香菇肉絲油飯 白米50%,糯米,豬肉,香菇,薑末,麻油	鳳梨咕咾肉 豬肉(60-70g),鮮蔬,鳳梨-燒	蜜汁鯛魚排X1 鯛魚(40-45g)-蒸	芋頭甘藍 高麗菜,芋頭-炒	青菜	昆布雞湯 海帶芽,鮮菇,雞肉	5.8	2.6	2.3	2.5	771	
10	一	麥片飯 白米,麥片	三杯雞 雞肉(60-70g),鮮菇,九層塔-炒	玉米炒蛋 雞蛋,玉米,鮮蔬-炒	芝香海根 海帶根,白芝麻-煮	有機蔬菜	酸辣清湯 豆腐,鮮蔬,筍	5.7	2.6	2.4	2.4	762	
11	二	有機白飯 有機白米	義式番茄豬 豬肉(60-70g),馬鈴薯,番茄-煮	烤翅小腿X1 翅小腿(35-40g)-烤	蒜炒高麗 高麗菜,鮮蔬,蒜-炒	有機蔬菜	◆綠豆湯 綠豆,薏仁	鮮奶	6.2	2.5	2.3	2.3	783
12	三	小米飯 白米,小米	★雞米花X4 雞肉(60-70g),豆段-炸	紅燒獅子頭X1 獅子頭(35-40g),大白菜,鮮蔬-煮	木耳扁蒲 扁蒲,木耳-炒	青菜	裙帶味噌湯 海帶芽,鮮蔬,味噌,柴魚	6.0	2.5	2.4	2.6	785	
13	四	肉絲蛋炒飯 白米,豬肉,雞蛋,鮮蔬	鮮蔬魚丁 生鮮水鯊魚丁(60-70g),鮮蔬,薑-煮	古早味滷肉 豬肉,冬瓜,麵輪-滷	紅絲長豆 豆段,紅蘿蔔-炒	有機蔬菜	菌菇雞湯 鮮菇,雞肉,枸杞	5.7	2.6	2.3	2.5	764	
												TAP產履豆漿	
14	五	蕎麥飯 白米,蕎麥	蒜香雞肉 雞肉(60-70g),鮮蔬,蒜-燒	卡菲醬鴿蛋X1 馬鈴薯,鮮蔬,鴿蛋-煮	清炒筍片 筍,鮮菇-炒	青菜	白玉排骨湯 白蘿蔔,豬肉	5.9	2.6	2.5	2.4	779	
17	一	白飯 白米	孜然燒肉 豬肉(60-70g),鮮蔬,洋蔥-炒	滑嫩蒸蛋 雞蛋-蒸	薑絲鮮瓜 冬瓜,鮮蔬,薑-煮	有機蔬菜	◆紅豆牛奶湯 紅豆,奶粉	6.0	2.6	2.5	2.3	781	
18	二	芝麻有機白飯 有機白米,黑芝麻	蘿蔔燒雞 雞肉(60-70g),蘿蔔,蔥-煮	糖醋甜不辣 甜不辣,洋蔥,鮮蔬-煮	炒結頭菜 結頭菜,鮮蔬-炒	有機蔬菜	薏仁排骨湯 薏仁,馬鈴薯,豬肉	鮮奶	6.1	2.5	2.5	2.4	785
												椒鹽石斑魚	
19	三	白飯 白米	打拋豬 豬肉(60-70g),番茄,鮮蔬,九層塔-煮	鮮蔬炒蛋 雞蛋,鮮蔬-炒	芹菜海絲 海帶絲,鮮蔬,芹菜-炒	青菜	金針雞湯 金針花,蘿蔔,雞肉	5.7	2.6	2.4	2.6	771	
20	四	茄汁肉醬義大利麵 麵,豬肉,番茄,鮮蔬	義式雞腿排X1 雞腿排(90-100g)-烤	★地瓜薯條X5 地瓜(35-40g)-炸	雙色花椰 花椰菜,鮮菇-炒	有機蔬菜	▲玉米濃湯 玉米,鮮蔬,雞蛋,奶粉	6.3	2.3	2.3	2.5	784	
21	五	白飯 白米	嫩汁肉條X4 豬肉(60-70g)-烤	醬燒凍腐雞 凍豆腐,雞肉,鮮蔬,鮮菇-煮	蝦香高麗 高麗菜,鮮蔬,蝦皮-炒	青菜	海芽蛋花湯 海帶芽,雞蛋	5.8	2.5	2.2	2.5	761	
24	一	胚芽飯 白米,胚芽米	親子丼 雞肉(60-70g),雞蛋,洋蔥,鮮菇-煮	油腐燒肉 油豆腐,豬肉,鮮蔬-煮	豆薯四季 豆段,豆薯-炒	有機蔬菜	結頭排骨湯 結頭菜,豬肉	5.9	2.5	2.2	2.3	759	
25	二	香鬆有機白飯 有機白米,海苔香鬆	和風咖哩豬 豬肉(60-70g),馬鈴薯,鮮蔬-煮	★麥克雞塊X3 雞塊(40-45g)-炸	白菜滷 大白菜,香菇,油片絲-煮	有機蔬菜	味噌豆腐湯 豆腐,海帶芽,味噌,柴魚	鮮奶	6.1	2.6	2.3	2.4	788
26	三	紫米飯 白米,紫米	宮保雞丁 雞肉(60-70g),鮮蔬,花生-炒	海山醬貢丸X1拼盤 貢丸(20-25g),黑輪,蘿蔔-煮	清炒黃瓜 大黃瓜,木耳-炒	青菜	玉米蛋花湯 玉米,雞蛋,洋蔥	5.8	2.6	2.4	2.5	774	
27	四	白飯 白米	梅干扣肉 豬肉(60-70g),蘿蔔,筍干,梅菜-滷	番茄豆腐蛋 雞蛋,豆腐,番茄-炒	塔香粉絲 高麗菜,冬粉,鮮蔬,九層塔-炒	有機蔬菜	◆珍珠奶茶 珍珠,紅茶,奶粉	6.2	2.5	2.3	2.4	787	
28	五	燕麥飯 白米,燕麥	香滷雞腿X1 雞腿(90-100g)-滷	肉燥滷蛋X1 雞蛋(50-60g),豬肉,香菇-滷	炒花椰菜 花椰菜,鮮蔬-炒	青菜	南瓜排骨湯 南瓜,馬鈴薯,豬肉	6.1	2.5	2.4	2.5	787	

→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. 亞硫酸鹽等製品及其相關製品，有過敏體質者，敬請小心食用！！



主菜種類(次/月)		主菜食材特性分析(次/月)		副菜食材分析(次/月)		其他分析(次/月)	
				加工食品			
豆類及其製品	魚肉及海鮮	生鮮食材	調理食品	魚肉類	其他	★油炸	◆甜湯
0次	1次	17次	0次	1次	4次	3次	3次
豬肉	雞肉						
7次	9次						