

◎ 營 養 師: 蔣孟芸:林佩芝 ◎地址: 新北市五股區五槽路54號 ◎電話:(02)2290-0198
本菜單含有甲殼類、芒果、花生、芝麻、葵花籽、奶製品、蛋製品、堅果類、含麵筋蛋白之穀物製品、大豆製品、鮭魚、鯖魚等魚類及其製品,不適合其過敏體質者食用
★ 本 公 司 全 面 使 用 非 基 因 改 造 豆 類 製 品 及 玉 米, 請 安 心 食 用。★祝 用 餐 愉 快 ★

日	週	主食	主菜	割菜一	割菜二	蔬菜	湯品	備註	金銀線 (份)	旦魚張 肉類 (份)	競某類 (合)	油磨額 (份)	集量(件 卡)
1 蔬食	二日	胚芽飯	菜脯蛋	田園干丁	白菜滷	有機 荷葉	薑絲冬瓜湯 冬瓜+薑+枸杞+大骨	椪柑+ 鮮乳	5. 5	2. 4	2. 5	2. 8	753.5
2 特奢	= = =	漢堡	照燒豬排*1	沙茶油腐油魚品	香炒黃豆芽	青江菜	麵線羹		5. 6	2. 5	2. 3	2. 8	763
3	四四	五穀飯	糖醋雞丁	笥香肉絲	開陽鮮瓜	蚵白 菜	田園蔬菜湯	豆漿	5. 5	2. 4	2. 5	2.8	753.5
4	五		麻油燒豬	鮮茄豆腐	脆炒條豆	油菜	^{金針茲+高麗菜+洋蔥} 蘿蔔雞湯		5. 6	2. 5	2. 3	2. 8	763
7	_		蘑菇醬爆雞	^{豆腐+番茄+洋蔥} 南瓜蒸蛋	雲耳時瓜	小白菜	^{白麗葡+玉米和+練骨} 裙帶海芽湯	芭樂+豆 漿(補)	5. 5	2. 5	2. 6	2. 6	754.5
8	11	胚芽飯	#內+馬鈴薯+洋蔥+蘑菇片	り	蒜炒花椰	有機味美	鮮蔬味噌湯	柳丁+	5.6	2.7	2.4	2.9	785
9	11	白飯	雅內+馬鈴薯+紅蘿蔔+洋蔥 泡菜雞	^{醋不辣+白蘿蔔+豬血糕} 蠔香粉絲	^{青花椰+白花椰} 燴炒薯片	菜空心	^{豆腐+洋蔥+玉米} 南瓜湯	鮮乳	5.6	2.6	2.5	2.7	771
10	四	—————————————————————————————————————	^{雞肉+泡菜+洋蔥} 蜜汁燒肉	紅蘿蔔+豆芽菜+冬粉+木耳+鮫肉	^{豆薯+紅蘿蔔+青蔥} 熱炒高麗	菜蚵白	巧達濃湯	豆漿	5. 5	2. 7	2. 3	2. 9	775.5
11		什錦麵疙瘩	香滷腿排*1	^{凍豆腐+甜椒+洋蔥} 玉米肉茸	尚麗菜+紅蘿蔔+木耳 枸杞冬瓜	菜	馬鈴薯+紅蘿蔔+雞蛋+奶粉 白菜三絲湯		5.6	2.6	2.4	2.6	764
特 黎	養日	紅藜飯	^{股排}	五米+豬紋肉+毛豆仁+馬鈴薯 肉絲炒豆干	* <u>**</u>	菜履歷	### #宋湯	水果		2. 7			
15	-	茄汁肉醬螺旋	蜜汁翅腿*2	小餐包*1	海帶根+紅蘿蔔+九層塔	蔬菜有機	馬鈴薯+番茄+洋蔥 玉米濃湯	水果+					
特	秦日	麵	翅小腿	※包	黄豆芽+油菜+五米筍+高麗菜+鮪魚罐頭	蔬菜	玉米+紅蘿蔔+馬鈴薯+雞蛋+奶粉	鮮乳	5. 5	2. 7	2.4	2.8	773.5
16	Щ	白飯	茄汁燉肉	馬鈴薯炒蛋	培根高麗	履歷 蔬菜	香菇雞湯		5. 6	2. 7	2. 5	2. 9	787.5
17	四	小米飯	BBQ雞丁	飄香滷味	味噌芽菜	履歷蔬菜	酸辣湯	豆漿	5. 5	2.6	2. 4	2. 5	752.5
18	五	胚芽飯	香酥魚丁	泰式寬冬粉	田園花椰	履歷蔬菜	金菇黄瓜湯		5.5	2.5	2.6	2.6	754.5
21	1	薏仁飯	烤翅腿*2	家常豆腐	什錦鮮蔬	履歷蔬菜	玉米蘿蔔湯	水果	5. 5	2. 7	2. 3	2. 9	775.5
22	11	白飯	泰式打拋豬	炸甜不辣片*1	黄瓜鮮菇 大黄瓜+黑木耳+香菇	有機蔬菜	山藥薏仁排骨湯	水果+ 鮮乳	5.6	2.7	2.4	2.9	785
23 特奢	11 0	肉絲蛋炒飯	酥炸雞翅*1	醬爆豆干	塔香海茸 海茸+紅蘿蔔+絲肉+九層塔	履歷蔬菜	大滷湯		5.6	2.6	2.5	2.7	771
24		胚芽飯	腐乳燒肉	洋蔥炒蛋	麻香高麗	履歷蔬菜	冬瓜大骨湯	豆漿	5. 6	2. 6	2. 3	2. 5	757
25	五	麥片飯	新肉+豆薯+洋葱+毛豆仁 匈牙利雞丁	白菜凍腐	高麗菜+紅椒+玉米筍 豆瓣條豆	履歷蔬菜	海結大骨湯	豆漿(補 11月)	5.5	2.6	2.6	2.6	762
28	1	薏仁飯	鐵板豬柳	咖哩洋芋	彩蔬三色	履歷	雙色蘿蔔湯	水果	5. 5	2. 5	2. 4	2. 6	749.5
29	11	小米飯	豬肉+豆芽菜+彩椒	馬鈴薯+紅蘿蔔+洋蔥 黃瓜燴鴿蛋	腐皮高麗菜	有機蔬菜	新華 五月	水果+ 鮮乳	5. 5	2. 4	2. 5	2. 8	753.5
30	11	<u></u> 白飯	^{雞肉+敏豆+杏鮑菇} 沙茶肉片	茄汁油腐	木耳冬瓜	履歷蘇菜	大醬湯	., , , ,	5.6	2.5	2.3	2.8	763
豬內+小黃瓜+杏鮑菇 油豆腐+洋蔥+番茄 木耳+冬瓜 如果 養豆芽+洋蔥+紅蘿蔔+馬鈴薯 【營養教育】抗寒飲品,建議一份熱量控制在200大卡,牛奶及豆漿加熱後非常適合作為冬天的點心或消夜,低負擔且為健康的好選擇。													Щ