新北食品 110年04月菜單

New Taipei

＊本公司使用之生鮮食材皆為國產及非基改並符合三章一Q規範，敬請安心食用。

地址：新北市三重區園道路一段59號 營養師：陳冠瑜(營養字第009647號) 辛紅均(營養字第010709號) 潘柚甫(營養字第010569號) 電話：(02)29851830 傳真：(02)29806364 已投保明白產物1億產品責任險

徐匯中學

本店使用 臺灣豬

日期	星期	主食	主菜	副菜		蔬菜	湯品	附餐	全穀雜糧	豆魚蛋肉	蔬菜	油脂	水果	熱量	鈣 mg	鈉 mg
1	四	薏仁飯 白米.薏仁-蒸	CHEESE 焗烤咖哩雞 雞肉.馬鈴薯.椰漿.起司絲-烤	香酥虱目魚排 魚排-炸	豆皮大瓜 大黃瓜.豆包-炒	青菜	菇菇排骨湯 蘿蔔.菇.湯排	巧蛋包	6.3	2.8	2.1	2.7		825	255	750
清 明 連 假 不 供 餐																
6	二	白飯 白米-蒸	拌飯肉燥 豬肉.洋蔥.花瓜-煮	棒棒腿x2 翅小腿-烤	薑絲海帶根 海帶根.薑-煮	有機蔬菜	蘑菇濃湯 鮮蔬.蘑菇.雞蛋.奶粉	玉米布丁酥X2	6.2	2.7	2.1	2.7		811	260	760
7	三	DIY 手作拉麵	脆皮雞腿 雞腿-炸	玉米肉蓉 玉米.豬肉.紅蘿蔔-炒	黑椒豆芽 豆芽菜.豆包.紅蘿蔔-炒	青菜	味噌湯 豆腐.柴魚.味噌	水果	6.2	2.7	2	2.5	1	859	265	755
8	四	白飯 白米-蒸	鄉村燉肉 豬肉.紅蘿蔔-煮	香烤魚丁X3 魚丁-烤	拿坡里 肉醬洋芋 馬鈴薯.豬肉.番茄-炒	有機蔬菜	玉米蔬菜湯 玉米.結頭菜	抹茶紅豆餅	6.4	2.8	2.2	2.6		830	250	775
9	五	古早味 肉鬆蓋飯 【附歡樂分享盒】	蠔油雞丁 雞肉.洋蔥-燒	客家小炒 豆干.豬肉.魷魚翅-炒	鮮炒蒲瓜 蒲瓜.木耳-炒	青菜	~甜~ 芋頭西米露 芋頭.西米露	水果	6.3	2.8	2.1	2.5	1	876	265	770
12	一	白飯 白米-蒸	香燒魚排 魚排-燒	麻香菇菇雞 高麗菜.雞肉.菇-煮	黑椒豆芽 豆芽菜.韭菜.鮮蔬-炒	青菜	海帶豆腐湯 板豆腐.海帶芽.金針菇.薑	水果	6.3	2.7	2.1	2.5	1	869	270	765
13	二	紫米飯 白米.黑糯米-蒸	鹹酥雞X4 雞肉.九層塔-炸	拌飯 咖哩肉醬 馬鈴薯.豬肉.鮮蔬-煮	炒白菜 白菜.蝦皮-炒	有機蔬菜	芹香蘿蔔湯 蘿蔔.湯排.芹菜	彰化小肉圓X2	6.4	2.8	2.1	2.8		837	245	775
14	三	<台灣小吃大集合特餐> 新竹炒米粉 + 台式炸排骨 + 淡水阿給 + 沙茶魷魚羹 + 青菜 + 糯米雞湯						水果	6.1	2.7	2.1	2.5	1	855	255	765
15	四	白飯 白米-蒸	糖醋雞球 雞肉.鳳梨-燒	玉米湯豆腐 豆腐.玉米.雞蛋.奶粉-煮	木須高麗 高麗菜.木耳-炒	有機蔬菜	味噌蛋花湯 雞蛋.洋蔥.味噌	叉燒包	6.2	2.7	2.1	2.8		815	250	760
16	五	古早味 花生肉絲油飯	京醬豬排 豬排-燒	芋兒燒雞 雞丁.芋頭.鮮蔬-燒	條豆干片 菜豆.豆干-炒	青菜	~甜~ 綠豆湯 綠豆.地瓜	水果	6.3	2.8	2.1	2.6	1	881	270	770
19	一	蕎麥飯 白米.蕎麥-蒸	三杯雞 雞肉.菇.九層塔-炒	肉燥蒸蛋 雞蛋.絞肉-蒸	蒜蓉粉絲 白菜.冬粉.蒜-煮	青菜	山藥排骨湯 山藥.薏仁.湯排	水果	6.4	2.7	2	2.8	1	887	275	775
20	二	白飯 白米-蒸	匈牙利嫩豬 豬肉.番茄-煮	酥炸魚排 魚排-炸	白醬野菇燉菜 馬鈴薯.紅蘿蔔.蘑菇-煮	有機蔬菜	鮮蔬豆腐湯 豆腐.鮮蔬.菇	保久乳	6.5	2.7	2.1	2.7		832	260	770
21	三	<異國美食特餐> CHEESE焗烤拿波里貝殼麵 + 烤雞腿 + 海苔薯瓣X4 + 雙色花椰 + 青菜 + 南瓜濃湯						水果	6.2	2.7	2.1	2.7	1	871	260	765
22	四	白飯 白米-蒸	蒲燒豬 豬肉.洋蔥.柴魚-煮	腰果四季雞 雞肉.西芹.彩椒.腰果-炒	芋香高麗 高麗菜.芋頭-炒	有機蔬菜	結菜雞湯 結頭菜.雞肉.芹菜	烤地瓜	6.4	2.8	2.2	2.9		844	265	775
23	五	蝦仁肉絲 蛋炒飯	酥脆雞翅 雞翅-炸	鮑菇燒油腐 油豆腐.結頭菜.杏鮑菇-煮	肉絲銀芽 豆芽菜.鮮蔬.豬肉-炒	青菜	~甜~ 紅豆牛奶湯 紅豆.奶粉	水果	6.3	2.9	2.2	2.7	1	895	270	760
26	一	白飯 白米-蒸	甜醬豬柳 豬肉.紅蘿蔔.菜豆-炒	滷味拼盤 豆干.米血糕.百頁豆腐-煮	丁香燒白菜 白菜.小魚乾.蝦皮-煮	青菜	薑絲冬瓜湯 冬瓜.雞肉.薑	水果	6.4	2.7	2.1	2.6	1	880	255	770
27	二	胚芽飯 白米.胚芽米-蒸	日式親子丼 雞肉.雞蛋.柴魚-煮	香烤小雞腿x2 翅小腿-烤(2個)	佃煮銀羅 蘿蔔.菇-煮	有機蔬菜	豚骨味噌湯 板豆腐.豬肉.味噌-煮	銀絲卷	6.4	2.6	2.2	2.6		815	260	775
28	三	海苔香鬆飯	排骨酥X4 豬肉-炸	田園雞肉 芹菜.雞肉.菇-炒	什錦翠瓜 小黃瓜.鮮蔬-炒	青菜	薏仁燉雞湯 薏仁.馬鈴薯.雞肉	水果	6.5	2.7	2.1	2.8	1	896	270	765
29	四	日式炒烏龍	燒烤雞排 雞排-烤	五香滷蛋 雞蛋-滷	紅片高麗 高麗菜.紅蘿蔔-炒	有機蔬菜	香菇竹筍湯 竹筍.菇.豬肉	燒賣X2	6.4	2.7	2.2	2.6		823	275	760
30	五	白飯 白米-蒸	蘑菇醬炒豬 豬肉.蘑菇.洋蔥-炒	番茄豆腐魚 魚肉.豆腐.番茄.鮮蔬-煮	爆炒結頭 結頭菜.香菇.彩椒.紅蔥醬-炒	青菜	~甜~ 綠豆湯 綠豆.薏仁	水果	6.3	2.7	2.1	2.5	1	869	255	760

→本菜單內容含有海鮮、堅果、奶製品、蛋製品等食材，有過敏體質者，敬請小心食用~!

過敏原包含：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