

## **○ 新北食品** 110年05月菜單 New Talpel \*本公司使用之生鮮食材皆為圖產及非基改並符合三章一の規範、版稿守心食用・





地址:	数数据数 介北市三生	E區國道路一段59號 營養師:陳冠瑜(營養字第009847號)。	幸	02)29851830 傳真:(02)29806364 已投保明台産物1億産品ま	任檢		IX.III						0	WAWE	1
日期	星期	主食	主菜	<b>의</b> 3		蔬菜	湯品	附餐	全穀 雜種	丘庚 蛋肉	越菜	油脂	水果 熱	量 剪	解照
3	-	<b>白飯</b> <sup>白米-蒸</sup>	蠔油雞丁 <sup>雞肉.鮮蔬-煮</sup>	南瓜炒蛋 <sup>雞蛋.南瓜-炒</sup>	三杯海茸	青菜	高山金針湯 <sup>蘿蔔.金針花</sup>	水果	6.3	2. 8	2. 1	2. 7	1 8	85 255	750
4	11	薏仁飯	咖哩豬	麥香雞肉排	香菇炒高麗	有機	鮮蔬嫩腐湯	保久	6. 4	2. 7	2. 1	2. 7	0 83	25 260	760
		白米. 薏仁-蒸	豬肉. 馬鈴薯. 紅蘿蔔-煮	雞肉排-烤	高麗菜. 香菇-炒	机木	豆腐. 鮮蔬. 雞肉	70							
5	트	焗烤茄汁 九路美人 (1)杯	菲力雞排	香烤魚丁x3	鮑菇花椰	青菜	玉米濃湯	水果	6. 2	2. 7	2	2. 5	1 8	59 265	755
		肉醬義大利麵	維排-燒	魚丁-烤	花椰菜. 杏鮑菇-炒		馬鈴薯. 玉米. 雞蛋. 奶粉							$\perp$	
6	四	胚芽飯	筍片燒肉	田園雞球	蝦香時瓜	有機 蔬菜		烤地 瓜	6. 4	2. 8	2. 2	2. 6	0 8	30 250	775
		白米. 胚芽米-蒸	豬肉.竹筍.福菜-煮	雞肉. 鮮蔬-炒	蒲瓜. 蝦皮-炒		海帶芽. 金針菇							+	_
7	五	飄香 板栗油飯	香酥魚排	燈籠滷味	雲耳白菜	青菜	~甜~ 蜜豆嫩仙草	水果	6. 3	2. 8	2. 1	2. 5	1 8	76 265	770
		<b>双</b> 示	魚排一炸	蘿蔔.豬肉片.板豆腐-滷	白菜. 木耳-炒		花豆. 仙草								
母親節要到了,記得和媽媽說聲『母親節快樂』喔! 過過過過															
10	-	燕麥飯	瓜仔肉	甜醬回鍋豆干	韭香芽菜	青菜	豆腐味噌湯	水果	6. 3	2. 7	2. 1	2. 7	1 8	78 270	765
		白米.燕麥-蒸	豬肉. 花瓜-煮	豆干. 高麗菜-炒	豆芽菜. 鮮蔬-炒		海帶芽. 豆腐. 柴魚. 味噌							$\dashv$	
11	=	白飯	鹹酥雞	玉米炒蛋	海带三絲	有機 蔬菜		馬拉糕	6. 4	2. 8	2. 2	2. 8	0 8	39 245	775
		白米-蒸	雞肉.九層塔-炸 理	海帶絲.紅蘿蔔.菇-炒	<u> </u> 却,	蘿蔔. 芹菜 1、B根 V 9		$\vdash$	H	$\dashv$	$\dashv$	+	+	_	
12	11	<泰式料理特餐> 黃金肉絲蛋炒飯 + 泰式醬燒豬排 + 酸甜翅小腿X2 + 香蒜花椰 + 青菜 + 香菇雞湯								2. 7	2. 2	2. 6	1 8	69 255	765
		, ~	CHEESE焗烤	<b>チェイク レーVO</b>	n4 11 .1 ++		<i>~ + = + =</i>								
13	四	白飯	白醬蘑菇雞	香酥魚柳X2	脆炒甘藍	有機 蔬菜	海芽蛋花湯	蝦捲 X1	6. 3	2. 7	2. 1	2. 8	0 8	22 250	760
		白米-蒸	雞丁. 馬鈴薯. 奶粉. 起司絲-烤	魚柳-炸	高麗菜. 鮮蔬-炒		海帶芽. 雞蛋. 薑								
		紫米飯	泡菜燒肉	绞肉嫩腐	鮮菇燒瓜		~甜~								
14	五	• .	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	• • •		青菜	冰五汤	水果	6. 2	2. 8	2. 1	2. 6	1 8	74 270	770
		白米. 黒糯米-蒸	**************************************	豆腐.豬肉-煮蒸蛋	<sub>大黄瓜.菇-炒</sub> 什錦薯絲		<sup>線豆.薏仁</sup> 巧達濃湯							+	_
17	_	烤肉拌飯	維腿排-炸	維蛋-蒸	豆薯.木耳-炒	青菜	鲜蔬. 蘑菇. 雞蛋	水果	6.4	2. 7	2	2.7	1 8	82 275	775
18	=	薏仁飯 白米. 薏仁-蒸	糖醋排骨	芝香黑干	紅蔥高麗	有機蔬菜		檸檬 雞柳 條X2	6. 3	2. 7	2. 1	2. 7	0 8	18 260	770
10	1	<diy手作味噌拉麵特餐> Q彈筍乾麵 + 壽喜燒雞排 + 滷蛋</diy手作味噌拉麵特餐>								0.7	0 1	0.0	1 0	66 260	705
19											2. 1	2.0	1 0	30 200	105
20	四	五穀飯	叉燒肉條X4	干丁肉燥	白菜滷	有機蔬菜	竹筍湯	三角 薯餅	6. 4	2. 8	2. 2	2. 9	0 8	44 265	775
		白米. 五穀米-蒸	豬肉−燒	豆乾. 豬肉-煮	白菜. 蝦皮. 膨皮-煮		竹筍. 雞肉	X2	_	H	$\dashv$	$\frac{1}{1}$	+	$\dashv$	_
21	五	白飯	親子丼	蒲燒鯛魚排	豆包銀芽	青菜	~甜~ 八寶粥	水果	6. 3	2. 9	2. 2	2. 7	1 8	95 270	760
		白米-蒸	雞肉.雞蛋.柴魚-煮	鯛魚排一燒	豆芽菜. 木耳. 豆包-炒		紅豆. 綠豆. 薏仁								
		海苔肉鬆蓋飯	京醬豬柳	粉紅味噌關東煮	脆炒豆段		番茄蛋花湯							П	_
24	_	白飯.【附歡樂分享盒】	豬肉. 洋蔥-炒	蘿蔔.油豆腐.米血糕-煮	豆段. 豆薯-炒	青菜	番茄. 雞蛋. 洋蔥	水果	6. 4	2. 7	2. 1	2. 7	1 8	85 255	770
25		白飯	奶汁燉雞	香酥魚排	柴香銀羅	有機蔬菜	海芽味噌湯	叉燒	6. 4	2. 6	2. 2	2. 9	0 83	29 260	775
		白米-蒸	雞肉.鮮蔬.奶粉-煮	魚排-炸	蘿蔔. 菇. 柴魚-煮	凯木	豆腐.海帶芽.柴魚.味噌	ý						Ш	
26	=	嘉義油蔥	黄金炸排骨	玉米三蔬	紅片小瓜	青菜	薏仁燉雞湯	水果	6. 5	2. 7	2, 1	2, 8	1 8	96 270	76°
20	-	雞肉飯	豬排-炸	玉米. 豆干. 鮮蔬-炒	小黃瓜. 木耳. 紅蘿蔔-炒	月木	薏仁. 雞肉	小木	0.0		1	2. 0	. 0		. 00
27	四	白飯	塔香鮑菇雞	紅蘿蔔炒蛋	螞蟻上樹	有機蔬菜	榨菜肉絲湯	淡水小阿	6. 4	2. 7	2. 2	2. 6	0 83	23 275	760
		白米-蒸	雞肉. 杏鮑菇-炒	雞蛋. 紅蘿蔔-炒	高麗菜. 冬粉. 鮮蔬-煮	加木	榨菜. 豬肉	給		dash	-		+	$\dashv$	
28	五	全穀飯	義式香燒豬	羅勒洋芋雞	炒白菜	青菜	~甜~ 紅豆湯	水果	6. 3	2. 8	2. 1	2. 4	1 8	72 255	760
		白米. 全穀米-蒸	豬肉塊. 番茄-煮	鮮蔬. 雞肉-炒	白菜. 蝦皮-炒		紅豆						$\perp$	Щ	
31	_	白飯	甜蔥雞丁	肉絲小炒	扁蒲燴菇	青菜	麵線羹	水果	6. 4	2. 7	2. 2	2. 6	1 8	83 260	765
		白米-蒸	雞肉. 紅蘿蔔. 蔥-煮	豆干. 豬肉. 魷魚翅-炒	蒲瓜. 菇-炒		麵線. 金針菇. 紅蘿蔔. 木耳. 柴魚								