宏遠使用國產豬肉 ● 養師: 倪彦婷・林佩芝・蔡秀芳・陳亞凡。○地址: 新北市五股區五權路54號 ○電話: (727) 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 ★

★ 本 公 司 全 面 使 用 非 基 因 改 造 豆 類 製 品 及 玉 米 <sup>,</sup> 請 安 心 食 用 <sub>●</sub> 愉 快 ★													
日	週	主食	主菜	副菜一	副菜二	蔬菜	湯品	備註	全穀雜 種類 (份)	旦魚蛋 肉類 (份)	藏莱賴 (份)	油脂類 (份)	熱量(仟 卡)
1	111	白飯	海南燒雞	鮮蔬肉片	清炒扁蒲 ೄ編編編編系-煮	有機 蔬菜	鮮蔬排骨湯	水果	6. 4	2. 7	2. 3	2. 8	834
2	四	紅藜飯	義式香料豬 豬肉+蔬菜-煮	玉米肉茸	彩椒花椰	有機 蔬菜	雙色蘿蔔湯		6.5	2. 6	2. 5	2. 5	825
3	五	胚芽飯	蠔油嫩雞 <sup>雞肉+蔬菜-燒</sup>	麻婆豆腐 亞腐+蔬菜+豬肉-煮	紅片白菜 <sup>白菜+紅蘿蔔-煮</sup>	安心蔬菜	黄瓜排骨湯 大黃瓜+蔬菜+排骨		6. 2	2. 6	2. 6	2. 7	815.5
6	1	薏仁飯	鮮 蔬 炒 蛋 <sub>蛋+蔬菜-炒</sub>	蜜薯甜不辣	麻香黃芽 黄豆芽+紅蘿蔔+海帶-煮	安心蔬菜	菜頭湯		6. 5	2. 5	2. 3	2. 6	817
7	-	芝麻飯	咖哩魚 *鯊+蔬菜-煮	酸甜油腐	枸杞冬瓜	安心蔬菜	山粉圓甜湯		6. 5	2.6	2. 3	2. 7	829
8	Щ	白飯	韓式豬肉 豬肉+蔬菜-煮	◎滷味	南瓜玉米 玉米+南瓜+蔬菜-煮	有機 蔬菜	羅宋湯	水果	6. 3	2.8	2. 5	2. 7	835
9	四	燕麥飯	鹹酥雞X4	紅蘿蔔炒蛋	蒜香高麗 <sup>高麗+蔬菜-</sup> 煮	有機 蔬菜	柴魚味噌湯 <sup>豆腐+洋蔥+</sup> 柴魚		6. 4	2. 5	2. 3	2. 4	801
10	五	香菇絲油飯	滷豬排X1 ***-**	薯塊雞	脆炒海帶根 海帶根+蔬菜-煮	安心蔬菜	鮮瓜雞湯 時瓜維湯		6.5	2.5	2.2	2.8	823.5
11	六	白飯	糖醋雞球 <sup>雞肉+蔬菜-炒</sup>	鮮蔬豬肉 <sup>蔬菜+豬肉-煮</sup>	豆簽絲瓜	安心蔬菜	玉米蛋花湯		6.3	2.6	2.5	2.5	811
13	1	小米飯	筍乾豬腳 豬肉+豬腳+筍干-煮	鮮炒肉羹	茄汁寬粉	安心蔬菜	酸辣湯		6.5	2. 5	2. 3	2. 6	817
14	11	義大利麵	迷迭香烤雞排X1	義大利肉醬	腰果玉米	安心蔬菜	田園蔬菜湯		6.5	2. 6	2. 3	2. 7	829
15	Щ	白飯	黑胡椒豬肉 豬肉+蘸菜-煮	雞肉玉米	開陽扁蒲	有機 蔬菜	豆薯雞湯 <sup>豆薯+蔬菜+雞骨</sup>	水果	6. 3	2.8	2.5	2. 7	835
16	凹	糙米飯	韓式年糕雞	高麗豬肉	清炒花椰	有機 蔬菜	蜜薯QQ圓		6. 4	2. 5	2. 5	2. 5	810.5
17	五	白飯	香酥魚排X1	茄汁豆腐 <sup>豆腐+玉米+蔬菜-煮</sup>	鮮炒白菜	安心蔬菜	蘿蔔雞湯		6. 4	2. 3	2. 4	2. 7	802
22	Щ	白飯	花瓜雞 <sup>雞肉+蔬菜-煮</sup>	豆乾炒肉絲	金菇高麗	有機 蔬菜	鮮蔬蛋花湯	水果	6.5	2.8	2.3	2.5	835
23	四	紅藜飯	味噌豆腐豬	海山醬關東煮	田園玉米	有機 蔬菜	綠豆薏仁湯		6. 4	2. 3	2. 7	2. 6	805
24	五	白飯	炸雞腿X1 <sup>雞腿-炸</sup>	鮮蔬滑蛋 <sup>蔬菜+豬肉+蛋-煮</sup>	鮮炒三絲	安心蔬菜	裙帶海芽湯		6.5	2. 6	2. 5	2. 5	825
27	1	白飯	醬燒魚 *※+蘋菜-燒	螞蟻上樹	蒟蒻鮮瓜	安心蔬菜	珍珠紅茶		6.6	2.5	2.6	2.5	827
28	11	薏仁飯	親子丼	鍋燒什錦	香甜玉米	安心蔬菜	海芽豆腐湯		6. 4	2. 5	2. 3	2. 4	801
29	111	白飯	橙汁排骨	醛醬干丁 亞干+蔬菜+豬肉-煮	雙色花椰	有機蔬菜	榨菜肉絲湯	水果	6.5	2.5	2.2	2.8	823.5
30	四	野菇燉飯	脆皮雞排X1	鮮瓜滑蛋	紅片高麗	有機 蔬菜	蘿蔔味噌湯		6.3	2.6	2.5	2.5	811
F .	. 14		不圓小秘訣,「三少一			- h/		an 1-10 1 .				_	_

【營養教育】中秋團圓,月圓人不圓小秘訣,「三少一高」,少油、少糖、少鹽及高膳食纖維。月餅一人一半感情不會散;選擇低脂肉先醃再烤,不重複

## ※本公司全面採用國產豬 產地:台灣

一 次十四寸三四列州日建相											
	主菜種類(次/月)				主菜食材特性分析(次/月)		其它分析(次/月)				
豆類	魚肉及海鮮	豬 肉	雞 肉	生鮮食材	調理	加工食品	油炸品	甜 湯			
0次	3次	7次	10次	21次	0次	4次	3次	4次			