



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三零一四規範，敬請安心食用。電話：(02)29851830 傳真：(02)29806364 地址：新北市三重區國道一段99號

營養師：陳冠瑜(營養字第009647號)、郭麗嘉(營養字第011610)、余瑛蓉(營養字第008066)、許正玲(營養字第011822)、陳奕豆(營養字第012095)、陳威銘(營養字第012097) 已投保明台產物保險產品責任險。

新北食品股份有限公司 官方書圖

→ 本菜單內容含有芒果及其製品、花生及其製品、牛奶及其製品、蛋及其製品、堅果類及其製品、芝麻及其製品、含麩質穀類及其製品、大豆及其製品、不適合其過敏體質者食用!!!

日期	星期	主食	主菜	副菜	蔬菜	湯品	附	金粉	豆金	蔬菜	油腸	水果	熱量	
1	三	<b>~~元旦節慶~~</b>												
2	四	<b>燕麥飯</b> 白米、燕麥-蒸	<b>塔香黑豆干</b> 豆干、杏鮑菇、九層塔-滷	<b>茄汁甜條</b> 素甜不辣、蔬菜-炒	<b>紅絲高麗</b> 高麗菜、紅蘿蔔-炒	有機蔬菜	<b>紅燒蘿蔔湯</b> 蘿蔔、菇		5.8	2.3	2.1	2.3	735	
3	五	<b>白飯</b> 白米-蒸	<b>酸甜凍豆腐</b> 凍豆腐、馬鈴薯、青豆-煮	<b>蠔油豆雞</b> 豆雞、蔬菜-炒	<b>香菇四季</b> 長豆、香菇-炒	有機蔬菜	<b>海苻玉米湯</b> 海帶苻、玉米		5.6	2.4	2.1	2.4	733	
6	一	<b>三穀飯</b> 白米、三穀米-蒸	<b>五香蘭花干X1</b> 蘭花干-滷	<b>砂鍋豆皮</b> 角螺、蔬菜、芋頭-煮	<b>木耳花椰</b> 花椰菜、木耳-炒	標章蔬菜	<b>高山金針湯</b> 蘿蔔、金針花		5.8	2.3	2.1	2.4	739	
7	二	<b>白飯</b> 白米-蒸	<b>梅醬油腐</b> 油豆腐、紅蘿蔔-燒	<b>清炒麵腸</b> 麵腸、蔬菜-炒	<b>翠炒高麗</b> 高麗菜、菇-炒	標章蔬菜	<b>針菇黃瓜湯</b> 大黃瓜、金針菇		5.8	2.3	2.1	2.4	739	
8	三	<b>紫米飯</b> 白米、紫米-蒸	<b>照燒素魚排X1</b> 素黃金魚排-燒	<b>海結滷豆干</b> 豆干、蔬菜、海帶結-滷	<b>脆炒結頭</b> 結頭菜、蔬菜-炒	有機蔬菜	<b>白菜燻湯</b> 大白菜、菇	水果	5.6	2.3	2	2.4	1	783
9	四	<b>白飯</b> 白米-蒸	<b>下飯酢醬</b> 豆干、紅蘿蔔、菇-煮	<b>糖醋豆腸</b> 蔬菜、豆腸、彩椒-燒	<b>鮮蔬粉絲煲</b> 蔬菜、冬粉-炒	有機蔬菜	<b>▲酸辣湯</b> 豆腐、木耳、筍		6	2.4	2.1	2.4	761	
10	五	<b>蕎麥飯</b> 白米、蕎麥-蒸	<b>四喜烤麩</b> 烤麩、筍、蔬菜、毛豆-燒	<b>沙茶凍豆腐</b> 凍豆腐、蘿蔔、菇-煮	<b>雙色花椰</b> 花椰菜、菇-炒	有機蔬菜	<b>薑絲冬瓜湯</b> 冬瓜、薑	豆漿	5.6	2.3	2.1	2.3	721	
13	一	<b>白飯</b> 白米-蒸	<b>蜜汁滷味</b> 豆干、菇-滷	<b>茄汁炒豆雞</b> 豆雞、蔬菜、鳳梨-炒	<b>拌炒黃豆苻</b> 黃豆苻、蔬菜-炒	標章蔬菜	<b>藥膳洋芋湯</b> 馬鈴薯、枸杞		6	2.4	1.9	2.5	760	
14	二	<b>鮮蔬炒烏龍</b> 麵、蔬菜-炒	<b>★炸卡拉雞堡排X1</b> 素卡拉雞堡排-炸	<b>佛跳牆</b> 麵輪、蔬菜、芋頭-煮	<b>菇炒長豆</b> 長豆、菇-炒	標章蔬菜	<b>豆腐味噌湯</b> 豆腐、味噌		5.6	2.3	2	2.4	723	
15	三	<b>白飯</b> 白米-蒸	<b>南瓜凍豆腐</b> 凍豆腐、南瓜、青豆-煮	<b>什錦腐竹</b> 豆包、蔬菜-炒	<b>佃煮蘿蔔</b> 蘿蔔-煮	有機蔬菜	<b>客家米粉湯</b> 蔬菜、米粉、菇	水果	6	2.3	2	2.3	1	806
16	四	<b>芝麻飯</b> 白米、黑芝麻-蒸	<b>四角油腐X1</b> 油豆腐-滷	<b>孜然炒豆干</b> 豆干、蔬菜-炒	<b>清炒花椰</b> 花椰菜、蔬菜-炒	有機蔬菜	<b>昆布湯</b> 海帶苻、薑		5.6	2.3	2	2.4	723	
17	五	<b>白飯</b> 白米-蒸	<b>麻婆嫩腐</b> 豆腐、蔬菜、素絞肉-煮	<b>酸菜炒素肚</b> 素肚、蔬菜、酸菜-炒	<b>海帶干絲</b> 海帶絲、干絲、紅蘿蔔-煮	有機蔬菜	<b>玉米蔬菜湯</b> 玉米、蔬菜		5.8	2.4	2.1	2.3	742	