



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符合三零一Q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59號

營養師：陳冠瑜(營養字第00647號)、郭麗嘉(營養字第011610)、余琮馨(營養字第008066)、許正鈴(營養字第011822)、陳奕巨(營養字第012095)、陳威銘(營養字第012097) 已投保明台產物1億產品責任保

→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	附餐	全蛋 雞塊	豆魚 雞肉	蔬菜	油麵	水果	數量
1	二	<b>芝麻飯</b> 白米、黑芝麻-蒸	<b>佛跳牆</b> 素排骨、蔬菜、筍干、芋頭-煮	<b>豆干煸四季</b> 豆干、長豆、蔬菜-炒	<b>薑絲海根</b> 海帶根、薑-煮	<b>山藥洋芋湯</b> 馬鈴薯、山藥		6	2.4	2.1	2.5		765
2	三	<b>白飯</b> 白米-蒸	<b>三杯油豆腐X1</b> 油豆腐、九層塔-滷	<b>彩椒豆雞片</b> 豆雞、蔬菜、彩椒-炒	<b>鮮菇瓠瓜</b> 瓠瓜、鮮菇-炒	<b>番茄黃芥湯</b> 黃豆芥、番茄	水果	5.5	2.4	2.2	2.5	1	793
~ ~ ~ 兒童清明連假 ~ ~ ~													
7	一	<b>麥片飯</b> 白米、麥片-蒸	<b>咖哩素雞丁</b> 素雞丁、馬鈴薯、蔬菜-煮	<b>蜜糖豆干</b> 豆干、地瓜-燒	<b>時蔬粉絲</b> 蔬菜、冬粉-炒	<b>青木瓜煲湯</b> 青木瓜、魷墨		6	2.4	2	2.6		767
8	二	<b>白飯</b> 白米-蒸	<b>梅醬煨油腐</b> 油豆腐、蔬菜-煮	<b>什錦腐竹</b> 筍、豆包、蔬菜-炒	<b>翠炒四季</b> 長豆、玉米-炒	<b>高山金針湯</b> 蘿蔔、金針花		5.7	2.5	2.2	2.5		754
9	三	<b>雜糧飯</b> 白米、雜糧米-蒸	<b>紹子嫩腐</b> 豆腐、蔬菜、素絞肉-煮	<b>豆皮雙結</b> 海帶結、豆皮結、白芝麻-滷	<b>彩椒花椰</b> 花椰菜、彩椒-炒	<b>▲南瓜濃湯</b> 南瓜、馬鈴薯、椰漿	水果	6	2.4	2.1	2.6	1	830
10	四	<b>白飯</b> 白米-蒸	<b>素梅干扣肉X1</b> 素東坡肉排、筍干、梅菜-燒	<b>莎莎醬凍腐</b> 凍豆腐、蔬菜、番茄-煮	<b>紅絲高麗</b> 高麗菜、紅蘿蔔-炒	<b>味噌海芥湯</b> 海帶芥、油片、味噌		5.7	2.5	2.1	2.6		756
11	五	<b>蕎麥飯</b> 白米、蕎麥-蒸	<b>大溪墨干</b> 墨豆干-滷	<b>鳳梨燒豆腸</b> 蔬菜、豆腸、鳳梨-燒	<b>紅燒紫茄</b> 茄子、素絞肉-燒	<b>玉米豆腐湯</b> 豆腐、玉米、蔬菜		5.7	2.5	2.2	2.6		759
14	一	<b>白飯</b> 白米-蒸	<b>南瓜燒豆腐</b> 豆腐、南瓜、蔬菜-煮	<b>酸菜炒素肚</b> 鮮菇、素肚絲、酸菜-炒	<b>香拌黃芥</b> 黃豆芥、蔬菜、白芝麻-煮	<b>田園蔬菜湯</b> 蔬菜、番茄		5.7	2.5	2.1	2.5		752
15	二	<b>客家炒粿條</b> 粿仔條、素肉絲、蔬菜-炒	<b>香滷蘭花干X1</b> 蘭花干-滷	<b>素炒蒼蠅頭</b> 豆干、蔬菜-炒	<b>鮑片結頭</b> 鮑頭菜、紅蘿蔔-炒	<b>玉米味噌湯</b> 玉米、菇、味噌		5.7	2.4	2.2	2.6		751
16	三	<b>白飯</b> 白米-蒸	<b>海帶滷油腐</b> 油豆腐、蘿蔔、海帶-煮	<b>番茄豆雞片</b> 馬鈴薯、豆雞、蔬菜、番茄-燒	<b>熱炒白藍</b> 高麗菜、木耳-炒	<b>▲大滷湯</b> 豆腐、筍、蔬菜	水果	5.7	2.4	2.2	2.5	1	807
17	四	<b>薏仁飯</b> 白米、小薏仁-蒸	<b>海苔素魚排X1</b> 素鱈魚排、白芝麻-燒	<b>京醬豆干</b> 豆干、蔬菜-炒	<b>香菇扁蒲</b> 扁蒲、香菇-炒	<b>海帶芥湯</b> 海帶芥、薑		5.5	2.5	2.2	2.6		745
18	五	<b>白飯</b> 白米-蒸	<b>味噌凍豆腐</b> 凍豆腐、馬鈴薯、蔬菜-煮	<b>三杯麵腸</b> 鮮菇、麵腸-炒	<b>日式海帶</b> 海帶芥、蘿蔔、白芝麻-煮	<b>薑絲冬瓜湯</b> 冬瓜、薑		6	2.5	2	2.6		775
21	一	<b>胚苡飯</b> 白米、胚苡米-蒸	<b>玉米嫩腐</b> 豆腐、玉米、青豆-煮	<b>四喜烤麩</b> 蔬菜、烤麩、毛豆-燒	<b>白菜滷</b> 大白菜、蔬菜-煮	<b>黃瓜素丸湯</b> 大黃瓜、素丸		6	2.5	2.2	2.5		775
22	二	<b>白飯</b> 白米-蒸	<b>紅燒獅子頭X1</b> 素獅子頭、蔬菜-煮	<b>客庄小炒</b> 豆干、蔬菜-炒	<b>香菇高麗</b> 高麗菜、香菇-炒	<b>味噌湯</b> 豆腐、味噌		5.5	2.5	2.1	2.5		738
23	三	<b>紫米飯</b> 白米、紫米-蒸	<b>咖哩凍豆腐</b> 凍豆腐、馬鈴薯、蔬菜-煮	<b>麵輪滷味</b> 蘿蔔、麵輪、海帶、花生-滷	<b>翠炒筍片</b> 竹筍、蔬菜-炒	<b>豆包海芥湯</b> 海帶芥、豆包	水果	5.5	2.5	2.2	2.5	1	800
24	四	<b>白飯</b> 白米-蒸	<b>五香豆干X1</b> 豆干-煮	<b>鍋燒豆皮</b> 蔬菜、豆包-煮	<b>針菇四季</b> 長豆、金針菇-炒	<b>鮮筍湯</b> 竹筍、鮮菇		5.7	2.5	2.2	2.5		754
25	五	<b>燕麥飯</b> 白米、燕麥-蒸	<b>滷四角腐X1</b> 油豆腐-滷	<b>糖醋豆腸</b> 蔬菜、豆腸、彩椒-煮	<b>雙色花椰</b> 花椰菜、蔬菜-炒	<b>清燻蘿蔔湯</b> 白蘿蔔、紅蘿蔔	產福豆漿	5.5	2.4	2.2	2.5		733
28	一	<b>白飯</b> 白米-蒸	<b>堅果四分干</b> 四分干、葵瓜子、南瓜子-滷	<b>西芹炒素肚</b> 西芹、素肚、蔬菜-炒	<b>海帶雙絲</b> 海帶絲、蔬菜-煮	<b>針菇海芥湯</b> 海帶芥、金針菇		5.5	2.5	2.1	2.6		742
29	二	<b>芝麻飯</b> 白米、黑芝麻-蒸	<b>南洋咖哩油腐</b> 油豆腐、馬鈴薯、蔬菜、椰漿-煮	<b>腰果干丁</b> 豆干、玉米、腰果-炒	<b>麻油高麗</b> 高麗菜、蔬菜-炒	<b>結頭菇湯</b> 結頭菜、鮮菇		5.7	2.5	2.2	2.5		754
30	三	<b>白飯</b> 白米-蒸	<b>紅燒豆包X1</b> 豆包-燒	<b>酸菜炒麵腸</b> 麵腸、酸菜、蔬菜-炒	<b>雪菇長豆</b> 長豆、雪白菇-炒	<b>藥膳清湯</b> 蘿蔔、蔬菜	水果	5.7	2.5	2.1	2.5	1	812