



甲殼類、芒果、花生、奶類、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類及其製品,為易過敏原,若有過敏體質者,請避免食用。  
 地址: 新北市樹林區武林街16-1號 服務電話: 02-86753071 HACCP優良廠商 營養師: 陳昱瑄(營養字第8359號) 營養師: 黃偉庭(營養字第6272號) 產品責任險: 明台O855第06PDT000522 ☆ 本公司未使用輻射污染食品 ☆

日期	星期	主食	主菜	副菜		湯品	全穀雜糧	豆魚蛋肉	蔬菜	油脂	熱量	
1/22	一	義大利麵 麵+時蔬+豬肉+番茄	滷肉排 豬排(X1)-滷	椒鹽地瓜塊 地瓜切塊-烤	炒高麗菜 高麗菜+時蔬-炒	認證蔬菜	玉米濃湯 玉米+洋芋+雞蛋	4.7	1.9	1.7	2.5	627
23	二	薏仁飯 白米+洋薏仁	橙汁雞丁 雞肉+時蔬+橙汁-燴	肉燥干丁 豆干+洋芋+豬肉+毛豆-炒	蒜味時瓜 時瓜+紅蘿蔔-煮	認證蔬菜	米粉湯 米粉+時蔬+芋頭	5.0	2.0	1.6	2.6	657
24	三	白飯 白米	竹筍燒肉 豬肉+筍-燒	番茄蛋豆腐 豆腐+番茄+雞蛋-煮	螞蟻上樹 冬粉+時蔬+豬肉-煮	認證蔬菜	青瓜排骨湯 青木瓜+白木耳+湯排	4.9	2.0	1.8	2.5	651
25	四	麥片飯 白米+麥片	三杯雞 雞肉+時蔬-炒	紅蘿蔔炒蛋 雞蛋+紅蘿蔔-炒	白菜滷 大白菜+木耳-煮	認證蔬菜	海芽味噌湯 金針菇+海帶芽+味噌	4.6	2.0	1.7	2.6	632
26	五	白飯 白米	蔥爆肉柳 豬肉+洋蔥-炒	關東煮 蘿蔔+玉米+油豆腐-煮	韭香銀芽 豆芽菜+韭菜-炒	認證蔬菜	肉骨茶湯 時蔬+湯排+肉骨茶包	4.6	1.9	2.0	2.4	623
29	一	胚芽飯 白米+胚芽米	醬爆雞丁 雞肉+時蔬-炒	肉片高麗 高麗菜+豬肉-煮	雙色花椰 花椰菜+時蔬-炒	認證蔬菜	番茄蛋花湯 雞蛋+番茄	4.6	1.9	1.8	2.6	627
30	二	白飯 白米	紅燒豬肉 豬肉+蘿蔔-滷	菜脯蛋 雞蛋+菜脯-炒	蒜炒玉米 玉米+洋芋+毛豆-炒	認證蔬菜	韓式泡菜湯 黃豆芽+泡菜	4.8	2.0	1.6	2.4	634
31	三	滷肉飯 白米+豬肉	炸雞排 雞排(X1)-炸	蒸餃 蒸餃(X2)-蒸	鮮菇時瓜 時瓜+紅蘿蔔+菇-炒	認證蔬菜	酸辣湯 豆腐+筍+雞蛋	4.9	2.1	1.5	2.6	655
2/1	四	白飯 白米	蔥爆肉片 豬肉+洋蔥-炒	蜜汁甜條 甜條+時蔬+芝麻-炒	木耳炒筍 筍+木耳-炒	認證蔬菜	巧達濃湯 洋芋+雞蛋	5.0	2.0	1.6	2.5	653
2	五	五穀飯 白米+五穀米	紅燒雞丁 雞肉+芋頭-燒	鐵板豆腐 豆腐+豬肉-煮	白菜煮 白菜+木耳+紅蘿蔔-煮	認證蔬菜	針菇海芽湯 金針菇+海帶芽	4.6	2.1	1.7	2.4	630
5	一	白飯 白米	咖哩豬 豬肉+洋芋+咖哩-煮	豆干小炒 豆干+豬肉-炒	鮮菇結菜 結頭菜+菇-炒	認證蔬菜	榨菜竹筍湯 筍+榨菜	4.7	2.1	1.6	2.4	635
6	二	肉絲炒麵 麵+時蔬+豬肉	蔥油雞排 雞排(X1)-煮	海苔薯瓣 馬鈴薯瓣+海苔-烤	鐵板銀芽 豆芽菜+紅蘿蔔-炒	認證蔬菜	味噌湯 豆腐+海帶芽+味噌	4.9	2.0	1.6	2.4	641
7	三	白飯 白米	京醬排骨 豬肉+時蔬+芝麻+京醬-燴	玉米濃湯豆腐 豆腐+玉米+雞蛋-煮	蒜香高麗 高麗菜+木耳-炒	認證蔬菜	蘿蔔排骨湯 蘿蔔+湯排	4.8	1.9	1.6	2.6	636

本公司全面使用國產之生鮮豬肉及調理食品