



歡迎掃描QR-Code
填寫午餐問卷



地址：新北市樹林區文林街16-1號 服務電話：02-86753071 HACCP農長監製 營養師黃麗霞(營養字第8772號) 營養師陳聖璋(營養字第8359號) 吳時名(營養字第010671號) 產品責任聲明：0855第04PD100081
甲殼類、芒果、花生、奶類、蛋、堅果類、芝麻、含麸質之穀物、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。

日期	星期	主食	主菜	副菜	青菜	湯品	備註	全穀雜糧	豆魚蛋肉	蔬菜類	油脂類	熱量	
1	五	~勞動節放假，不供餐~											
4	一	香菇油飯 白米+糯米+香菇+豬肉	炸魚排 魚排(X1)-炸	洋蔥炒蛋 雞蛋+洋蔥+毛豆-炒	蠔油冬粉 冬粉+時蔬+木耳-煮	竹筍雞湯 筍+雞骨			5.3	2.5	2.2	2.4	722
5	二	薏仁飯 白米+洋薏仁	親子丼 雞肉+洋蔥+雞蛋+柴魚-煮	關東煮 白蘿蔔+油豆腐+玉米-煮	芝麻海唇菜 海唇菜+紅蘿蔔+芝麻-炒	味噌鮮菇湯 金針菇+味噌	水果	5.1	2.5	2.2	2.3	703	
6	三	白飯 白米	青醬燉肉 豬肉+馬鈴薯+青醬-煮	玉米炒雞 玉米+雞肉+黑胡椒-炒	奶香白菜 大白菜+香菇+紅蘿蔔+白醬-煮	番茄蔬菜湯 時蔬+番茄		5.4	2.3	2.0	2.3	704	
7	四	小米飯 白米+小米	三杯雞 雞肉+鮑菇-煮	蒜味黑干 黑豆干+香菇-炒	彩椒花椰菜 花椰菜+彩椒-煮	青菜蛋花湯 雞蛋+青菜		5.1	2.5	2.2	2.3	703	
8	五	麥片飯 白米+麥片	五香豬排 豬排(X1)-滷	肉燥豆腐 豆腐+豬肉-煮	菇炒筍丁 筍+香菇+毛豆-炒	蘑菇玉米湯 玉米+雞蛋+菇		5.2	2.5	2.1	2.4	712	
11	一	紫米飯 白米+紫米	茄汁雞丁 雞肉+鮑菇+番茄-煮	白菜肉片 大白菜+豬肉-煮	鮮蔬玉米 玉米+紅蘿蔔+毛豆	黃瓜排骨湯 大黃瓜+湯排		5.4	2.4	2.3	2.3	719	
12	二	[蔬食日]糙米飯 白米+糙米	肉燥蒸蛋 雞蛋+豬肉-蒸	豆干滷味 豆干+白蘿蔔+時蔬-滷	蒜炒高麗菜 高麗菜+彩椒-炒	南瓜湯 南瓜+雞蛋	豆奶	5.3	2.5	2.2	2.3	717	
13	三	蕎麥飯 白米+蕎麥	洋蔥炒雞 雞肉+洋蔥+時蔬-炒	鮮菇凍豆腐 凍豆腐+金針菇-煮	蒜味海根 海帶根+紅蘿蔔-炒	蘿蔔湯 蘿蔔+香菇+湯排		5.1	2.5	2.3	2.4	710	
14	四	白飯 白米	烤魚塊X2 魚塊(X2)-烤	冬瓜燉肉 冬瓜+豬肉+枸杞-煮	滷白菜 白菜+時蔬-煮	山藥雞湯 山藥+馬鈴薯+雞骨		5.2	2.4	2.3	2.3	705	
15	五	燒肉蓋飯 白米+時蔬+豬肉	韓式雞翅 雞翅(X1)-烤	海苔洋芋蛋 雞蛋+馬鈴薯+海苔-炒	紅燒結頭菜 結頭菜+香菇-燒	青木瓜排骨湯 青木瓜+紅棗+湯排		5.3	2.5	2.1	2.4	719	
18	一	薏仁飯 白米+洋薏仁	滷豬腳 豬肉+豬腳+蘿蔔-滷	豆干小炒 豆干+豬肉-炒	蒜味時瓜 時瓜+紅蘿蔔-煮	大滷清湯 大白菜+木耳+紅蘿蔔		5.1	2.5	2.1	2.4	705	
19	二	燕麥飯 白米+燕麥	咖哩雞 雞肉+馬鈴薯+咖哩-煮	玉米干丁 玉米+豆干+毛豆-炒	雙色花椰菜 花椰菜+紅椒-煮	海芽蛋花湯 雞蛋+海帶芽	水果	5.4	2.4	2.0	2.3	712	
20	三	白飯 白米	魚米花X3 魚米花(X3)-烤	蒸蛋 雞蛋-蒸	木須高麗 高麗菜+木耳-炒	冬瓜雞湯 冬瓜+雞骨		5.3	2.3	2.1	2.4	704	
21	四	紅藜小米飯 白米+小米+紅藜麥	塔香炒雞 雞肉+鮑菇+綜合香料-炒	番茄炒蛋 雞蛋+洋蔥+番茄-炒	芝麻菜豆 菜豆(四季豆)+木耳+芝麻-炒	味噌豆腐湯 豆腐+海帶芽+味噌		5.1	2.5	2.3	2.5	715	
22	五	傻瓜乾麵 麵+時蔬+豬肉	蠔油豬排 豬排(X1)-滷	肉醬豆腐 豆腐+豬肉+毛豆-煮	白菜煮 大白菜+紅蘿蔔-煮	米粉湯 米粉+香菇		5.2	2.5	2.1	2.4	712	
25	一	五穀飯 白米+五穀米	竹筍炒雞 雞肉+筍-炒	肉燥油腐 油豆腐+豬肉-滷	清炒豆芽菜 豆芽菜+香菇-炒	肉骨茶湯 時蔬+紅棗+湯排		5.1	2.5	2.1	2.4	705	
26	二	鹽水意麵 麵+時蔬+豬肉	砂鍋魚排 魚排(X1)+沙茶-燒	紅蘿蔔炒蛋 雞蛋+紅蘿蔔-炒	彩椒炒菇 菇+彩椒-炒	酸辣清湯 豆腐+金針菇		5.3	2.4	2.3	2.3	712	
27	三	糙米飯 白米+糙米	黃燜雞 雞肉+馬鈴薯+青椒-煮	白菜西魯肉 大白菜+豬肉+雞蛋-煮	炒佛手瓜 佛手瓜+木耳-炒	大醬鮮蔬湯 黃豆芽+大醬+湯排		5.2	2.4	2.3	2.3	705	
28	四	白飯 白米	鐵板肉柳 豬肉+洋蔥+黑胡椒-煮	鮮蔬打拋雞 鮑菇+雞肉+番茄+魚露-煮	紅絲高麗菜 高麗菜+紅蘿蔔-炒	針菇海芽湯 金針菇+海帶芽		5.1	2.4	2.3	2.4	703	
29	五	麥片飯 白米+麥片	蔥油雞腿排 雞排(X1)-蒸	竹筍炒肉絲 筍+豬肉-炒	薑絲冬瓜 冬瓜+枸杞-煮	玉米湯 玉米+雞蛋+菇		5.3	2.4	2.2	2.4	714	

☆本公司全面使用國產之生鮮豬肉及調理食品☆ ☆本公司未使用輻射污染食品☆

序號	115年5月用藥日曆	數量
1-2年級	05.12.19.20	4 435-220 元
3-4年級	04.3.7.14.18.19.21.25.26.28	12 435-660 元
5-6年級	01.4.3.7.8.11.12.14.15.18.19.21.22.25.26.28.29	17 435-995 元

日期	期間	久期	金額	備註
5月份	二、四、六年級	一、三、五年級	壹、陸萬餘元	30人份
		特教班、附設班、社團	久期金額	



☆全面使用
非基改豆製品☆