



歡迎掃描QR-Code填寫午餐問卷



小國平日

地址：新北市樹林區武林街16-1號 服務電話：02-86753703 HACCP優良農場 農業署登記號字第82359號 黃庭府營養字第010671號 玄亨齋營養字第12513號
產品專任監督人：0855-040PT00081鴻智鈞、芒果、花生、奶油、蛋、歐里堅、芝麻、含穀質之穀物、大白、魚肉類及其製品、食油過篩後無油質味者、桂圓蜜食中盒。

產苗真性發明公司0855第04FDU100061中殼類、亡米、花生、如類、蛋、堅果類、之類、呂麩質之穀物、大豆、烹類及其製品、烏易過軟原石有過軟體發名，請避免食用。

全面使用非基设置类装配

日期	星期	主食	主菜	副菜	青菜	湯品	備註	含鐵量	全魚肉	蔬菜類	地筋類	热量
1/1	四			元旦放假，不供餐								
2	五	韓式炸醬麵 麵+時蔬+豆干+馬鈴薯+韓國黑醬	烤雞排 雞排(X1)-烤	冬瓜排骨羹 冬瓜+豬肉-煮	木須高麗 高麗菜+木耳-炒	番茄蛋花湯 洋蔥+雞蛋+番茄		5.2	2.4	2.0	2.4	702
5	一	蕎麥飯 白米+蕎麥	糖醋豆腸 豆腸+時蔬-炒	古早味滷蛋X1 去殼雞蛋(X1)+筍-滷	鮮蔬豆芽菜 豆芽菜+紅蘿蔔-煮	玉米排骨湯 玉米+湯排		5.2	2.4	2.3	2.4	710
	蔬食日											
6	二	白飯 白米	去骨雞排 雞排(X1)-燒	豉汁肉燥 豆干+豬肉+韭菜+豆豉-煮	炒花椰菜 花椰菜+紅蘿蔔-炒	味噌湯 雞蛋+海帶芽+味噌		5.1	2.5	2.1	2.3	701
7	三	紅藜小米飯 白米+小米+紅藜麥	蜜汁肉排 豬排(X1)-燒	紅燒油豆腐 油豆腐+麵輪-燒	藥膳結頭菜 結頭菜+鮑菇-煮	南瓜雞湯 南瓜+雞骨		5.2	2.4	2.1	2.4	704.5
8	四	夏威夷炒飯 白米+時蔬+豬肉+鳳梨	蔥燒雞排 雞排(X1)-燒	鍋貼X2 鍋貼(X2)-烤	蒜味高麗菜 高麗菜+香菇-煮	麵線羹 麵線+金針菇		5.4	2.4	2.1	2.4	719
9	五	麥片飯 白米+麥片	醬燒魚排 水鱉魚排(X1)-燒	京醬豆干炒肉 豆干+豬肉+京醬-炒	枸杞冬瓜 冬瓜+枸杞-煮	糯米雞湯 洋蔥仁+糯米+雞骨		5.2	2.6	2.1	2.4	720
12	一	白飯 白米	滷雞排 雞排(X1)-滷	肉醬蒸蛋 雞蛋+豬肉-蒸	蒜香海帶 藻唇片+豆芽菜+芝麻-炒	韓式大醬湯 馬鈴薯+大醬+湯排		5.3	2.6	2.1	2.3	722
13	二	青醬義大利麵 麵+時蔬+雞肉+青醬	咖哩豬排 豬排(X1)+咖哩-燒	蒸餃X2 蒸餃(X2)-蒸	關東煮 油豆腐+海帶結+蘿蔔+味增-煮	玉米湯 玉米+雞蛋		5.4	2.4	2.2	2.3	717
14	三	白飯 白米	韓式烤雞排 雞排(X1)-烤	洋蔥炒豬肉 洋蔥+豬肉-炒	菇炒筍丁 筍+菇+毛豆-炒	針菇海芽湯 金針菇+海帶芽		5.3	2.3	2.1	2.5	709
15	四	薏仁飯 白米+洋薏仁	蒲燒魚 鯛魚排(X1)-蒸	菜脯蛋 雞蛋+菜脯-炒	柴魚時瓜 大黃瓜+紅蘿蔔+柴魚-煮	大滷湯 大白菜+木耳		5.1	2.4	2.2	2.4	700
16	五	白飯 白米	沙茶雞翅 雞翅(X1)+沙茶-滷	佛跳牆 大白菜+豬肉+筍+芋頭-煮	芝麻菜豆 菜豆(四季豆)+紅蘿蔔+芝麻-炒	蘿蔔湯 蘿蔔+香菇	豆奶	5.2	2.4	2.3	2.5	714
19	一	上海菜飯 白米+豬肉+時蔬	紅燒豬排 豬排(X1)-燒	海鮮捲X2 海鮮捲(X2)-烤	雙色花椰菜 花椰菜+木耳-煮	青菜蛋花湯 時蔬+雞蛋		5.3	2.4	2.1	2.3	707
20	二	白飯 白米	薑燒魚排 水鱉魚排(X1)-燒	麻油炒蛋 雞蛋+筍+麻油-炒	當歸蘿蔔 蘿蔔+香菇+枸杞-煮	山藥排骨湯 山藥+馬鈴薯+湯排		5.2	2.5	2.2	2.4	715
21	三	小米飯 白米+小米	焢肉排 焢肉排(X1)-滷	客家小炒 豆干+豬肉+鮀魚-炒	鮮蔬高麗菜 高麗菜+紅蘿蔔-煮	黃瓜湯 大黃瓜+香菇		5.1	2.6	2.1	2.4	713
22	四	白飯 白米	雞肉捲 雞肉捲(X1)-烤	黑豆干滷味 黑豆干+蘿蔔+紅蘿蔔-滷	薑燒海帶根 海帶根+時蔬-燒	味噌鮮菇湯 金針菇+味噌		5.1	2.5	2.3	2.3	706
23	五	五穀飯 白米+五穀米	紅糟豬排 豬排(X1)-烤	鹹水雞 筍+雞肉+小黃瓜-煮	匈牙利黃芽 黃豆芽+菇+匈牙利紅椒粉-炒	南瓜濃湯 南瓜+雞蛋		5.2	2.4	2.3	2.4	710

寒假及春節連假(不供餐)，祝～新年快樂

魚類產品魚刺無法完全剃除，吃魚時請一定要細嚼慢嚥，小心魚刺

☆本公司全面使用國產之生鮮豬肉及調理食品☆

☆本公司未使用辐射污染食品☆

