每日
滿意度調查
歡迎回饋
持續提升

食家安 115年10月菜單 中和國小

本店使用 臺灣豬

營養師：彭筱雲(營養字第005468號)　服務電話：02-2792-5757　廠址：新北市汐止區福德一路328巷1號

日期	星期	主食	主菜	副菜一	副菜二	蔬菜	湯品	附品	全穀雜糧(份)	豆魚蛋肉(份)	蔬菜(份)	油脂(份)	水果(份)	乳品(份)	熱量(大卡)
01	四	紅藜飯 白米+紅藜米-蒸	白菜年糕雞 雞肉+年糕+時蔬-燒	豆干小炒* 豆干+詳圖豬肉+時蔬-炒	田園時蔬 南瓜+時蔬-炒	青菜	海芽湯 海芽+薑-煮		5.1	2.5	2.0	2.1	0.0	0.0	689
02	五	白飯 白米-蒸	蔥油雞 雞肉+時蔬-煮	◎金黃魚塊X2* 魚-烤	香滷海帶 海帶+時蔬-滷	青菜	筍子湯 筍-煮	水果	5.3	2.2	2.0	2.5	1.0	0.0	759
05	一	白飯 白米-蒸	招牌咖哩豬 詳圖豬肉+馬鈴薯+時蔬-煮	★鹹酥雞X3 雞肉-炸	脆炒高麗 高麗菜+時蔬-炒	青菜	豆腐味噌湯* 味噌+豆腐-煮	水果	5.2	2.5	1.8	2.5	1.0	0.0	769
06	二	糙米飯 白米+糙米-蒸	◆塔香鮮魚* 鮮魚+時蔬-煮	花瓜雞 雞肉+花瓜+時蔬-煮	香甜玉米 玉米+馬鈴薯-煮	青菜	◎黑糖珍珠 粉圓+黑糖-煮		5.0	2.1	1.5	2.5	0.0	0.0	658
07	三	蒜香雞汁拌麵* 麵+雞肉+時蔬-煮	★香炸豬排X1 豬排-炸	關東煮* 油豆腐+海帶捲X1+時蔬-煮	紅蔥芽菜 豆芽+時蔬-煮	青菜	清香肉絲湯 詳圖豬肉+時蔬-煮	果汁	5.5	2.5	2.0	2.5	0.0	0.0	735
08	四	紅藜飯 白米+紅藜米-蒸	壽喜燒豬 詳圖豬肉+時蔬-燒	紅絲炒蛋* 蛋+紅蘿蔔-炒	蔬炒花椰 花椰菜+時蔬-炒	青菜	肉骨茶湯 排骨+時蔬-煮	履歷豆漿	5.1	3.0	2.0	2.5	0.0	0.0	745
10/9(五)國慶補假															
12	一	麥片飯* 白米+麥片-蒸	菜脯雞 雞肉+菜脯+時蔬-煮	◎魷魚丸X2* 魷魚丸-烤	鮮炒高麗 高麗菜+時蔬-炒	青菜	柴魚味噌湯* 味噌+豆腐+柴魚片-煮	水果	5.4	2.1	2.0	2.5	1.0	0.0	758
13	二	DIY飄香米糕 糯米+白米-蒸	蒜泥白肉 詳圖豬肉+時蔬-煮	家香肉燥* 詳圖豬肉+豆干+時蔬-煮	鐵板芽菜 豆芽+時蔬-煮	青菜	金針排骨湯 排骨+金針+時蔬-煮		5.2	2.5	2.0	2.5	0.0	0.0	714
14	三	芝麻飯* 芝麻+白米-蒸	筍燜豬肉 詳圖豬肉+詳圖豬腳+筍-燒	番茄炒蛋* 蛋+時蔬-煮	燉煮蘿蔔 蘿蔔+蒟蒻+時蔬-煮	青菜	紅豆紫米粥 紅豆+黑糯米-煮	乳品	5.0	2.1	2.0	2.5	0.0	1.0	770
15	四	五穀飯* 白米+五穀米-蒸	嫩汁雞排X1 雞排-燒	香嫩油腐煲* 油豆腐+時蔬-煮	時令鮮瓜 瓜+時蔬-炒	青菜	酸辣湯* 豆腐+時蔬-煮		5.2	2.3	1.8	2.5	0.0	0.0	694
16	五	白飯 白米-蒸	蘑菇奶香豬* 詳圖豬肉+蘑菇+奶粉+時蔬-煮	◎可樂餅X1 可樂餅-烤	爆炒白菜 白菜+時蔬-炒	青菜	蔬菜雞湯 雞肉+時蔬-煮	水果	5.0	2.5	2.0	2.5	1.0	0.0	760
19	一	小米飯 白米+小米-蒸	照燒雞 雞肉+時蔬-燒	大醬燒豆腐* 豆腐+時蔬-煮	香炒海帶 海帶+時蔬-炒	青菜	日式蔬菜湯* 味噌+時蔬-煮	水果	5.1	2.5	2.0	2.5	1.0	0.0	767
20	二	薏仁飯 白米+洋薏仁-蒸	烤肉醬炒豬 詳圖豬肉+時蔬-炒	★酥炸魚丁X3* 魚-炸	鮮炒花椰 花椰菜+時蔬-炒	青菜	冬瓜西米露 西谷米+冬瓜塊-煮		5.2	2.2	2.0	2.5	0.0	0.0	692
21	三	DIY特製義大利麵* 麵-煮	吮指翅小腿X2 翅小腿-燒	番茄肉醬 詳圖豬肉+蕃茄+時蔬-煮	香炒高麗 高麗菜+時蔬-炒	青菜	鮮瓜湯 瓜+薑-煮	果汁	5.1	2.8	2.0	1.8	0.0	0.0	698
22	四	紅藜飯 白米+紅藜米-蒸	義式燉雞 雞肉+時蔬-煮	玉米炒蛋* 蛋+玉米-炒	蒜香芽菜 豆芽+時蔬-煮	青菜	活力蔬菜湯 時蔬-煮		5.0	2.5	2.0	2.5	0.0	0.0	700
23	五	白飯 白米-蒸	黑糖滷肉 詳圖豬肉+時蔬-滷	◎麥香雞排X1 麥香雞排-烤	鮮香筍片 筍+詳圖豬肉-炒	青菜	客家米粉湯 米粉+時蔬-煮	水果	5.5	2.5	2.0	2.5	1.0	0.0	795
10/26(一)光復節補假															
27	二	小米飯 白米+小米-蒸	南洋咖哩雞 雞肉+馬鈴薯+時蔬-煮	鮮蔬豆皮* 豆皮+時蔬-煮	爆炒高麗 高麗菜+時蔬-炒	青菜	玉米湯 玉米+時蔬-煮		5.5	2.5	2.0	2.5	0.0	0.0	735
28	三	糙米飯 白米+糙米-蒸	橙汁排骨* 詳圖豬肉+芝麻+時蔬-燒	雙色炒蛋* 蛋+玉米+時蔬-炒	螞蟻上樹 詳圖豬肉+時蔬+冬粉-煮	青菜	綠豆薏仁湯 綠豆+薏仁-煮	豆漿	5.4	3.7	2.0	2.5	0.0	0.0	818
29	四	雞肉絲飯 白米+雞肉-蒸	★酥炸雞翅X1 三節雞翅-炸	蔥燒豆腐* 豆腐+詳圖豬肉+時蔬-煮	飄香鮮瓜 瓜+時蔬-炒	青菜	海芽味噌湯* 味噌+海芽-煮		5.1	2.5	2.0	2.5	0.0	0.0	707
30	五	白飯 白米-蒸	酸甜雞 雞肉+時蔬-煮	◎餡餅X1 豬肉餡餅-烤	清香白菜 大白菜+時蔬-炒	青菜	蘿蔔湯 白蘿蔔+薑-煮	水果	5.5	2.5	2.0	2.5	1.0	0.0	795

本公司全面使用「非基因改造」之豆製品及玉米 ◆表示3章1Q增加溯源水產品 ★表示炸物 ◎表示加工品 / 本菜單「未使用輻射污染食品」

*表示本菜色含有甲殼類、芒果、花生、牛(羊)奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、使用亞硫酸鹽類及以上各項其製品，不適合對其過敏體質者食用