

新北食品 111年11月菜

東門國小



地址:新北市三	重区國道路一般59號 營養師:陳冠瑜(營養字第00964	7號), 陳窓崎(景養主第010986), 吳孝娟(景養主第010830), 李孟軒(景養主第01	(0543), 林芳封(昔養字第009677)電話:(02)29851830 傳真:(02)29806	9 364 已技保明台產物1億產品責任險			(学) 東方書記
日期 星期	主食	主菜	副菜		蔬菜	湯品	附餐 全級 旦魚 蔬菜 油脂 水果 热量 验偿 蛋肉
1 =	地 瓜 有 機 飯	BBQ醬燒魚排X1	家常醡醬	佃煮蘿蔔 ^{蘿蔔.蒟蒻丸.} 柴魚片-煮	有機蔬菜	珍珠奶茶	水 6.3 2.3 2.2 2.3 1 832
3 🖾	白飯	茄汁燉雞	奶香玉米炒蛋	三杯粉絲	有機蔬菜	巧達濃湯	6. 6 2. 2 2. 1 2. 4 788
4 E		^{雞肉.鲜菇.番茄-椒} 蔥爆豬	^{雞蛋. 玉米. 毛豆. 奶粉-炒} 麥克雞塊X2	彩蔬甘藍	3,641	金針湯	
4 五 蔬食日	芝麻飯	港 大奈 7 自 豬肉. 蔥-炒	今 兄 朱上・○巴 A Z ^{難塊-烤}	お	標章蔬菜	金針花.芹菜	6.4 2.3 2.2 2.5 788
7 -	白飯	糖醋雞球	麻婆豆腐 豬肉.豆腐.洋葱-煮	紅燒冬瓜	有機蔬菜	紅豆Q圓	6.1 2.2 2.1 2.4 753
8 =	有機白飯	瓜仔肉	黑輪棒X1	木耳高麗	有機蔬菜	海芽蛋花湯	水 6.2 2.5 2.2 2.2 1 836
10 🖾	麥片飯	叉燒肉條X4	香甜粟米	鐵板豆芽	有機蔬菜	味噌湯	6.3 2.4 2.3 2.4 787
11 五	烤肉醬 香炒飯	薄脆雞翅X1	大溪黑干	金瓜白菜	標章蔬菜	榨菜肉絲湯	6.2 2.2 2.1 2.1 746
14 -	胚芽飯	梅干扣肉	海鮮捲X1	紅蔥蒲仔	有機蔬菜	昆布湯	6.2 2.3 2.3 2.3 768
15 =	海 苔香 鬆 飯	^{豬肉.筍.梅菜-油} 醬烤小雞腿X2	海山醬關東煮	白菜滷	有機蔬菜	玉米芙蓉湯	水 果 6.3 2.2 2.2 2.3 1 825
17 四	白飯	翅小腿-烤 鹵咸 西禾 奚住 X 4 雞肉, 鲜蔬-炸	红蘿蔔.凍豆腐.海帶結-煮 香滷油腐 油豆腐.鲜蔬.九層塔-油	朱沙花椰 ^{花椰菜,红蘿蔔,蒜一炒}	有機蔬菜	淡水魚丸湯	6.3 2.2 2.3 2.6 781
18 ±	雜糧飯	夢燒肉片 豬肉,洋蔥,蓋-煮	紅蘿蔔炒蛋	塔香海茸 海茸. 九層塔-炒	標章	綠豆薏仁湯	6.4 2.3 2.1 2.3 777
21 -	白飯	三杯雞	波波玉米 玉米粒.鮮蘿.蒟蒻.毛豆-炒	豆皮白菜	有機蔬菜	南瓜排骨湯	6.4 2.4 2.1 2.3 784
22 =	有機白飯	南洋咖哩豬 新内.馬鈴薯.红蘿蔔-煮	可樂餅X1	清甜扁蒲	有機蔬菜	玉米濃湯	水 6.6 2.5 2.2 2.5 1 877 果 產履豆漿
24 🖾	花生 肉絲油飯	蠔香豬排X1	香炒甜不辣	螞蟻上樹	有機蔬菜	蜜香山粉圓	6.2 2.4 2.3 2.3 775
25 五	白飯	京醬燉雞	^{親不辣. 紅蘿蔔-炒} 家鄉滷肉	^{鮮菇. 冬粉. 韭菜. 豬肉-炒} 脆炒豆段	標章	肉骨茶湯	6.3 2.2 2.1 2.3 762
28 -	全穀飯	茶香燉肉	田園干丁	木須高麗	有機蔬菜	香菇雞煲湯	6.2 2.4 2.1 2.3 770
29 =	有機白飯	^{豬肉.蘿蔔.鮮藕-微} 壽喜燒雞丁	豆干.鲜蘸.豆薯.毛豆-炒 花枝丸X2	彩蔬豆芽	有機蔬菜	番茄蛋花湯	水 果 6.1 2.5 2.2 2.5 1 842



	主菜種類	(-b/H)		+ * 41444 11 12 (-1)	2 \	副菜食材分析(次/月)	其他分析		
	土米俚规	(-人/月)		主菜食材特性分析(次/月)		加工食品		(次/月)	
豆類及 其製品	魚肉及海鮮	豬肉	雞肉	生鮮食材	調理食品	魚肉類	其他	油炸品	甜湯
0次	1次	8次	8次	17次	次	2次	3次	0次	4次