



日期	主食	主菜	副菜	青菜	湯品	五穀類	豆魚肉蛋類	蔬菜類	油脂類	熱量	
14	~元旦放假，不供餐~										
2	白飯 白米	越式咖哩雞 雞肉+地瓜+咖哩+椰漿+魚露-煮	茶葉蛋X1 茶葉蛋(X1)-滷	木須高麗 高麗菜+木耳-炒	青菜	番茄蛋花湯 洋葱+雞蛋+番茄	5.4	2.4	2.3	2.4	700
5	蕎麥飯 白米+蕎麥	古早味豬排 豬排(X1)-燒	竹筍肉絲 筍+豬肉+時蔬-炒	鮮蔬豆芽菜 豆芽菜+紅蘿蔔-煮	青菜	玉米排骨湯 玉米+湯排	5.2	2.5	2.2	2.4	715
6	白飯 白米	打拋炒雞 雞肉+鮑菇+番茄-炒	蒸蛋 雞蛋-蒸	炒花椰菜 花椰菜+紅蘿蔔-炒	青菜	味噌湯 雞蛋+海帶芽+味噌	5.4	2.4	2.0	2.4	716
7	南洋炒飯 白米+時蔬+豬肉+薑黃+椰奶	蜜汁肉排 豬排(X1)-燒	麥克雞塊X2 麥克雞塊(X2)-烤	藥膳結頭菜 結頭菜+鮑菇-煮	青菜	南瓜雞湯 南瓜+雞骨	5.3	2.4	2.3	2.3	712
8	白飯 白米	海南雞 雞肉+蘿蔔-煮	肉燥炒蛋 雞蛋+馬鈴薯+豬肉-炒	蒜味高麗菜 高麗菜+香菇-煮	青菜	麵線羹 麵線+金針菇	5.2	2.5	2.2	2.4	715
9	麥片飯 白米+麥片	酸菜魚 魚肉+筍+酸菜-煮	京醬豆干炒肉 豆干+豬肉+京醬-炒	枸杞冬瓜 冬瓜+枸杞-煮	青菜	柚香綠茶 QQ綠茶+柚子醬	5.2	2.5	2.3	2.3	713
12	白飯 白米	蒲燒魚 蒲燒魚(X1)-燒	肉醬豆腐 豆腐+豬肉-煮	蒜香海帶 蒸片+豆芽菜+芝麻-炒	青菜	韓式大醬湯 馬鈴薯+大醬+湯排	5.4	2.3	2.0	2.4	709
13	燕麥飯 白米+燕麥	咖哩豬 豬肉+馬鈴薯+咖哩-煮	鹽酥雞拼鮑菇 雞肉+鮑菇-炸	蒜炒花椰 花椰菜+時蔬+蒜-炒	青菜	玉米濃湯 玉米+雞蛋	5.3	2.5	2.1	2.4	719
14	白飯 白米	洋釀拌雞 雞肉+洋葱-炒	肉絲甜不辣 甜不辣+豬肉-炒	菇炒筍丁 筍+菇+毛豆-炒	青菜	針菇海芽湯 金針菇+海帶芽	5.1	2.4	2.3	2.5	707

☆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☆
全面使用非基改豆類製品



官方網站



facebook



Instagram

珍品軒食品

115年01月份午餐菜單

★本公司未使用輻射污染食品★

★本公司全面使用非基改玉米及豆製品★

★本公司菜單使用豬肉及豬肉可食部位原料之原產地皆為台灣★

★本菜單含有甲殼類、芒果、花生、牛奶及羊奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、亞硫酸鹽類等，不適合其過敏體質者食用，請有過敏體質的同學避免使用★

行小-北棟

營利事業登記證：北縣商聯乙字第一七二〇一三號
工廠登記證編號：九九六一九六一六
HACCP證書編號：027
營養師：林淑芬 證書字號：營養字第003782號
中和區立德街112號B1 TEL:2226-2809
本公司所生產之產品已投保『和泰產物保險股份有限公司』產品責任險新台幣一億元整

日期	主食	主菜	副菜	青菜	湯	五穀類	豆魚肉蛋類	蔬菜類	油脂類	熱量	
15	香米飯 白米	鐵路排骨 豬排 燒	豆干炒肉絲 豬肉絲 豆干 炒	薑燒海結 海帶結 紅蘿蔔 燒	青菜	酸辣湯 豆腐 木耳 雞蛋	4.6	2.5	2.3	2.8	693
16	運動會，不供餐										
19	炒米粉 米粉 時蔬	黃金香雞排 雞排 炸	紅燒海蛋 雞蛋 燉	肉絲銀芽 豬肉絲 銀芽 韭菜 燙	青菜	芹香海絲湯 芹菜 海帶絲	4.7	2.5	2	2.9	697
20	結業式，不供餐										
21	香米飯 白米	糖醋咕咾肉 咕咾肉 洋葱糖醋 炒	茄汁甜條 時蔬 甜條 炒	冬瓜燒肉末 冬瓜 豬肉 煮	青菜	紅豆湯 紅豆	4.5	2.6	2	3.1	699
22	糙米飯 糙米 白米	鐵板豬柳 豬柳 時蔬 炒	芙蓉蒸蛋 雞蛋 蒸	芋頭白菜燻 芋丁 白菜 紅蘿蔔 煮	青菜	味噌湯 豆腐 味噌	4.7	2.6	2.2	3	709
23	香米飯 白米	蒜泥白肉 豬肉 時蔬 紅蘿蔔 洋葱 煮	番茄豆腐 番茄 豆腐 煮	鮮炒高麗 高麗菜 紅蘿蔔 燙	青菜	薑絲冬瓜湯 薑絲 冬瓜	4.5	2.6	2	3.1	699

珍品軒食品

115年01月份午餐菜單

竹小-南棟

營利事業登記證：北縣商聯乙字第一七二〇一三號
 工廠登記證編號：九九六一九六一六
 HACCP證書編號：027
 營養師：林淑芬 證書字號：營養字第003782號
 中和區立德街112號B1 TEL:2226-2809
 本公司所生產之產品已投保『和泰產物保險股份有限公司』產品責任險新台幣一億元整

★本公司未使用輻射汙染食品★

★本公司全面使用非基改玉米及豆製品★

★本公司菜單使用豬肉及豬肉可食部位原料之原產地皆為台灣★

★本菜單含有甲殼類、芒果、花生、牛奶及羊奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、亞硫酸鹽類等，不適合其過敏體質者食用，請有過敏體質的同學避免使用★

日期	主食	主菜	副菜	湯	五穀類	豆魚肉蛋類	蔬菜類	油類	熱量		
1 四	元旦，新年快樂										
2 五	香米飯 白米	鐵路排骨 豬排骨	肉絲炒海絲 豬肉絲 海帶絲 魷魚絲 薑 蔥 蒜	白菜滷 白菜 木耳 魷魚 薑 蔥 蒜	青菜	金菇海茸湯 金針菇 海茸	4.7	2.6	22	3	709
5 一	柴魚炒麵 烏龍麵 時蔬	黃金香雞排 雞排 炸	奶皇包 奶皇包 蒸	鐵板銀芽 豆芽 韭菜 燙	青菜	小魚味噌湯 小魚干 豆腐	4.5	2.6	2	3.1	699
6 二	香米飯 白米	蒜泥白肉 豬肉 時蔬 魷魚 薑 蔥 蒜	芙蓉蒸蛋 雞蛋 蒸	翠綠花椰 蠔皇 花椰 燙	青菜	玉米濃湯 玉米 雞蛋	4.7	2.5	2	2.9	697
7 三	香米飯 白米	土魷魚X2 土魷魚 炸	客家小炒 豆干 豬肉絲 魷魚 薑 蔥 蒜	鮮炒高麗 高麗菜 魷魚 薑 蔥 蒜	青菜	椰香紫米露 椰漿 紫米	4.7	2.5	2	2.8	692
8 四	香米飯 白米	鐵板豬柳 豬柳 洋蔥 炒	紅燒豆腐 絞肉 豆腐 時蔬 薑 蔥 蒜	凸皮白菜滷 白菜 魷魚 木耳 薑 蔥 蒜	青菜	海茸蛋花湯 海茸 雞蛋	4.7	2.5	2	2.9	697
9 五	紅藜小米飯 紅藜 小米 白米	蠔油雞丁 雞腿丁 豆干 洋蔥 薑 蔥 蒜	彩燴福州丸 福州丸 時蔬 薑 蔥 蒜	四季敏豆 四季豆 魷魚 薑 蔥 蒜	青菜	瓜瓜鮮蔬湯 瓜類 時蔬	4.5	2.6	2	3.1	699
12 一	香米飯 白米	糖醋排骨 咕嚕肉 炒	香滷三絲 白乾絲 海帶絲 粉絲 薑 蔥 蒜	鮮炒高麗 高麗菜 魷魚 薑 蔥 蒜	青菜	海茸吻魚湯 海茸 吻仔魚	4.5	2.5	2.1	3	690
13 二	五穀米 五穀米 白米	土魷魚X2 土魷魚 炸	洋蔥炒蛋 洋蔥 雞蛋 炒	開陽白菜 白菜 木耳 魷魚 薑 蔥 蒜	青菜	蕃茄豆腐湯 蕃茄 豆腐	4.7	2.6	22	3	709
14 三	香米飯 白米	紅燒雞腿 雞腿 燉	彩燴獅子頭 玉米 魷魚 薑 蔥 蒜	金菇敏豆 金針菇 敏豆 燙	青菜	肉骨茶湯 高麗菜	4.5	2.6	2	3.1	699

久翔 15年1月菜單

QR Code 竹林國小(南棟)

日期	主食	主菜	副菜	青菜	湯品	五穀類	豆魚肉蛋類	蔬菜類	油類	熱量	
15 四	炒米苔目 米苔目+時蔬+豬肉	紅糟豬排 豬排(X1)+紅糟-烤	菜脯蛋 雞蛋+菜脯-炒	雞絲銀芽 豆芽菜+時蔬+雞肉-炒	青菜	大滷湯 大白菜+木耳	5.1	2.5	2.1	2.4	705
16 五	運動會，不供餐										
19 一	糙米飯 白米+糙米	紅燒豬排 豬排(X1)-燒	玉米豆腐 玉米+豆腐+毛豆-炒	雙色花椰菜 花椰菜+木耳-煮	青菜	青菜蛋花湯 時蔬+雞蛋	5.1	2.4	2.3	2.4	703
20 二	白飯 白米	宮保炒雞 雞肉+時蔬-炒	竹筍炒蛋 雞蛋+筍-炒	蘿蔔肉羹 白蘿蔔+香菇+肉羹-煮	青菜	紫米牛奶 紫米+奶粉	5.4	2.5	2.1	2.4	726
21 三	小米飯 白米+小米	梅干扣肉 豬肉+筍+梅干菜-煮	客家小炒 豆干+豬肉+魷魚-炒	鮮蔬高麗菜 高麗菜+紅蘿蔔-煮	青菜	黃瓜湯 大黃瓜+香菇	5.3	2.4	2.2	2.4	714
22 四	白飯 白米	滷雞腿 雞腿(X1)-滷	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	青菜	味噌鮮菇湯 金針菇+味噌	5.1	2.5	2.1	2.4	705
23 五	五穀飯 白米+五穀米	泡菜豬排 豬排(X1)+泡菜-燒	蒸蛋 雞蛋-蒸	蒜味時瓜 時瓜+蒜-炒	青菜	南瓜濃湯 南瓜+雞蛋	5.2	2.5	2.3	2.5	722

☆本公司全面使用國產之生鮮豬肉及調理食品☆
 ☆本公司未使用輻射汙染食品☆
 全面使用非基改豆類製品

