

久翔 15年4月菜單

日期	星期	主食	主菜	副菜	湯品	產銷履歷	5.2	5.3	5.4	5.5	5.6	5.7	5.8	5.9
1	三	白飯 白米	蒜香雞腿 雞腿(X1)+蒜-燒	蒸蛋 雞蛋-蒸	彩椒高麗菜 高麗菜+彩椒-炒	產銷履歷	洋蔥味噌湯 洋蔥+味噌	5.2	2.5	2.0	2.4	710		
2	四	雞肉飯 白米+雞肉	黑胡椒豬排 豬排(X1)-燒	玉米炒雞 玉米+雞肉+時蔬-炒	炒花椰菜 花椰菜+紅蘿蔔-炒	產銷履歷	青菜蛋花湯 雞蛋+青菜	5.3	2.3	2.1	2.3	700		
3	五	~兒童節補假，不供餐~												
6	一	~清明節補假，不供餐~												
7	二	白飯 白米	親子丼 雞肉+洋蔥+雞蛋+柴魚-煮	海帶豆干 海帶結+豆干+紅蘿蔔-煮	鮮蔬高麗菜 高麗菜+木耳-炒	有機蔬菜	巧達濃湯 馬鈴薯+紅蘿蔔	5.2	2.4	2.3	2.3	703		
8	三	紅藜小米飯 白米+紅藜麥+小米	蘑菇醬肉柳 豬肉+洋蔥+番茄+蘑菇-煮	竹筍炒雞 筍+雞肉+時蔬-炒	芝麻菜豆 菜豆(四季豆)+紅蘿蔔+芝麻-炒	產銷履歷	酸辣湯 豆腐+金針菇+雞蛋	5.2	2.4	2.3	2.3	705		
9	四	白飯 白米	五香雞排 雞排(X1)-油	客家小炒 豆干+豬肉+魷魚-炒	木須時瓜 時瓜+木耳-煮	產銷履歷	檸檬愛玉 愛玉+檸檬汁	5.2	2.5	2.0	2.3	705		
10	五	五穀飯 白米+五穀米	炸魚排 魚排(X1)-炸	番茄炒蛋 雞蛋+番茄+洋蔥-炒	白菜滷 白菜+時蔬-煮	產銷履歷	竹筍鮮菇湯 筍+香菇	5.3	2.5	2.3	2.4	724		
13	一	白飯 白米	韓式泡菜魚 魚肉+泡菜+大白菜-煮	大醬甜不辣 甜不辣+洋蔥+韓式大醬-炒	鮮菇蒲瓜 蒲瓜+蒜-煮	產銷履歷	海芽蛋花湯 雞蛋+海帶芽	5.3	2.3	2.2	2.3	702		
14	二	薏仁飯 白米+洋薏仁	卡菲豬 豬肉+馬鈴薯+卡菲醬-煮	洋蔥炒蛋 雞蛋+洋蔥+毛豆-炒	彩椒花椰菜 花椰菜+彩椒-煮	有機蔬菜	味噌湯 金針菇+海帶芽+味噌	5.2	2.4	2.3	2.3	703		
15	三	白飯 白米	醬爆雞丁 雞肉+時蔬-炒	麻婆豆腐 豆腐+豬肉-煮	炒豆芽菜 豆芽菜+木耳-炒	產銷履歷	南瓜排骨湯 南瓜+湯排	5.2	2.5	2.1	2.4	712		
16	四	麥片飯 白米+麥片	梅干豬排 豬排(X1)+梅干菜-煮	滷蛋X1拼盤 去殼雞蛋(X1)+白蘿蔔-油	蒜味海帶根 海帶根+芹菜-炒	產銷履歷	米苔目湯 米苔目+香菇	5.2	2.3	2.4	702			

☆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04月份午餐菜單

- ★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★

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	湯	5.2	5.3	5.4	5.5	5.6	5.7	5.8	5.9
17	紫米飯 糙米 白米	蠔油雞丁 雞丁 豆干 洋蔥 時蔬 煮	白菜福州丸 福州丸 白菜 煮	鐵板銀芽 豆芽 韭菜 燙	產銷履歷	肉骨茶湯 高麗菜	4.6	2.5	2.3	2.8	693	
20	香米飯 白米	黑胡椒豬排 豬排 燒	蠔油寬粉 寬粉 冬菇 時蔬 煮	洋蔥炒蛋 洋蔥 雞蛋 炒	產銷履歷	薑絲海苔湯 紫豆腐 味噌	4.7	2.5	2	2.9	697	
21	糙米飯 糙米 白米	三杯雞丁 雞丁 米酒 九層塔 煮	油蔥桂竹筍 桂竹筍 煮	什錦瓜瓜 魷魚 薑 瓜 煮	產銷履歷	紫魚味噌湯 紫魚 豆腐 味噌	4.7	2.5	2	2.8	692	
22	香米飯 白米	唐揚雞 雞丁 炸	芙蓉蒸蛋 雞蛋 蒸	清炒高麗 高麗菜 燙	產銷履歷	玉米濃湯 玉米 雞蛋	4.5	2.6	2	3.1	699	
23	香米飯 白米	紅燒雞腿 雞腿 燒	茄汁甜條 甜條 時蔬 煮	三杯海結 海帶結 豆腐 九層塔 煮	有機蔬菜	金菇冬瓜湯 金針菇 冬瓜	4.7	2.6	2.2	3	709	
24	五穀米 五穀米	糖醋雞丁 雞丁 炒	番茄豆腐 番茄 豆腐 木耳 蒜 雞蛋 煮	鮮炒四季豆 四季豆 燙	產銷履歷	蘿蔔色丸湯 蘿蔔 色丸	4.5	2.6	2	3.1	699	
27	香米飯 白米	蒙古烤肉 雞肉片 洋蔥 炒	竹筍炒肉絲 竹筍 雞肉 炒	雙色花椰 白 綠花椰 燙	產銷履歷	芹香海線湯 芹菜 海線	4.7	2.5	2	2.9	697	
28	炒米粉 米粉 時蔬	土魷魚X2 土魷魚 炸	芝麻包蛋 芝麻包 蒸	鮮炒高麗 高麗菜 燙	產銷履歷	魷魚羹湯 魷魚 薑 蒜	4.7	2.5	2	2.8	692	
29	麥片飯 麥片 白米	蒜泥白肉 雞肉 玉米筍 蒜 雞蛋 洋蔥	三色炒蛋 玉米 雞丁 雞蛋 炒	金菇敏豆 金針菇 敏豆 燙	產銷履歷	冬瓜山粉圓 冬瓜 山粉圓	4.5	2.6	2	3.1	699	
30	香米飯 白米	鐵路排骨 豬排 燒	豆乾炒肉絲 豆乾 雞肉 炒	鐵板銀芽 豆芽 韭菜 燙	有機蔬菜	紫菜蛋花湯 紫菜 雞蛋	4.7	2.6	2.2	3	709	

珍品軒食品

115年04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「和季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	大碗	中碗	小碗	份數
1 三	香米飯 白米	鐵板豬柳 豬柳炒	南瓜炒蛋 南瓜雞蛋炒	腐皮鮮蔬 豆皮時蔬煮	紫菜蛋花湯 紫菜雞蛋	4.5	2.6	2	3.1 699
2 四	香米飯 白米	黃金香雞排 雞排炸	肉燥炒海絲 豬肉燥海帶絲炒	鐵板銀芽 豆苗韭菜燙	芹香蘿蔔湯 蘿蔔	4.7	2.5	2	2.8 692
4/3 - 4/6, 兒童節、清明節, 連假不供餐。									
7 二	香米飯 白米	糖醋排骨 咕嚕肉洋蔥炒	紅燒海結 海帶絲豆腐燉	翠綠花椰 綠花椰燙	吻魚豆腐羹 吻仔魚豆腐	4.7	2.5	2	2.9 697
8 三	香米飯 白米	土魷魚X2 土魷魚炸	芙蓉蒸蛋 雞蛋蒸	豆皮高麗 豆皮高麗菜燙	玉米濃湯 玉米雞骨	4.7	2.5	2	2.8 692
9 四	紫米飯 紫米白米	鐵路排骨 豬排燒	沙茶肉羹 絞肉蘿蔔肉羹煮	鮮炒四季豆 四季豆燙	紫魚味噌湯 紫魚豆腐味噌	4.7	2.5	2	2.9 697
10 五	五穀米 五穀米白米	韓式泡菜雞 雞腿丁泡菜白米煮	肉燥乾丁 絞肉乾丁豆腐燉煮	鐵板銀芽 豆苗韭菜燙	薑絲冬瓜湯 薑絲冬瓜	4.5	2.6	2	3.1 699
13 一	紫魚炒麵 紫魚豆腐雞時	蒜味豬排 豬排燒	奶皇包 奶皇包蒸	金菇花椰 金針菇花椰燙	榨菜肉絲湯 榨菜豬肉絲	4.5	2.5	2.1	3 690
14 二	紅薯小米飯 紅薯小米白米	南洋咖哩雞 雞丁馬鈴薯豆腐燉煮	洋蔥炒蛋 洋蔥雞蛋炒	胡瓜鮮蔬 胡瓜豆腐燉煮	髮菜羹湯 髮菜豆腐	4.7	2.6	2.2	3 709
15 三	香米飯 白米	獅子頭X2 獅子頭煮	彩椒甜條 彩椒甜條炒	白菜燉 白菜金針菇木耳豆腐燉	綠豆湯 綠豆	4.5	2.6	2	3.1 699
16 四	香米飯 白米	唐揚雞 雞丁炸	番茄炒蛋 番茄雞蛋炒	什錦瓜瓜 瓜類時蔬煮	酸辣湯 豆腐雞骨木耳	4.6	2.5	2.3	2.8 693

久翔 15年4月菜單



歡迎掃描QR-Code真高千歲開場

竹林國小(南棟)

日期	主食	主菜	副菜	湯品	大碗	中碗	小碗	份數
17 五	白飯 白米	蔥油雞 雞肉+蔥-煮	韭菜炒豆干 豆干+豬肉+韭菜-炒	鮮蔬白菜 大白菜+紅蘿蔔+香菇-煮	肉骨茶湯 時蔬+紅菜+湯排	5.1	2.5	2.2 2.3 703
20 一	紫米飯 白米+紫米	蔥燒豬排 豬排(X1)-燒	鍋貼X2 鍋貼(X2)-烤	柴魚油豆腐 油豆腐+蒜+柴魚-煮	羅宋湯 時蔬+番茄	5.4	2.4	2.0 2.3 712
21 二	白飯 白米	三杯雞 雞肉+鮑菇-煮	高麗菜肉片 高麗菜+豬肉+豆干-炒	客家燻筍 筍茸+酸菜-煮	黃瓜湯 大黃瓜+香菇	5.1	2.4	2.3 2.4 703
22 三	蕎麥飯 白米+蕎麥	糖醋排骨 豬肉+洋蔥-炒	菜脯蛋 雞蛋+菜脯-炒	薑燒冬瓜 冬瓜+枸杞-燒	紅豆紫米湯 紅豆+紫米	5.1	2.5	2.1 2.4 705
23 四	白飯 白米	托斯卡尼燉雞 雞肉+洋蔥+番茄+綜合香料-煮	蒸蛋 雞蛋-蒸	雙色花椰菜 花椰菜+香菇-煮	南瓜濃湯 南瓜+雞蛋	5.2	2.4	2.3 2.3 705
24 五	小米飯 白米+小米	京醬肉柳 豬肉+洋蔥+京醬-煮	麻醬小瓜炒雞 小黃瓜+雞肉+紅蘿蔔+麻醬-炒	藥膳結頭菜 結頭菜+當歸-煮	大滷湯 大白菜+木耳+紅蘿蔔	5.1	2.3	2.3 2.5 700
27 一	白飯 白米	泰式酸甜雞 雞肉+時蔬-炒	南瓜炒蛋 雞蛋+南瓜-炒	芝麻海帶絲 海帶絲+紅蘿蔔+芝麻-煮	山藥薏仁湯 山藥+洋薏仁	5.4	2.4	2.1 2.4 719
28 二	燕麥飯 白米+燕麥	紅燒魚丁 魚肉+時蔬-燒	白菜燉肉 大白菜+豬肉-煮	蒜炒花椰 花椰菜+時蔬-炒	蘿蔔雞湯 蘿蔔+雞骨	5.4	2.4	2.3 2.4 724
29 三	青醬義大利麵 麵+時蔬+豬肉+青醬+白醬	蜜汁雞腿 雞腿(X1)-烤	奶皇包X1 奶皇包(X1)-蒸	蒜炒豆芽 豆芽菜+時蔬-炒	玉米排骨湯 玉米+湯排	5.2	2.4	2.3 2.4 710
30 四	胚芽飯 白米+胚芽米	咖哩燉肉 豬肉+馬鈴薯+咖哩-煮	雞肉炒豆芽 豆芽菜+雞肉+時蔬-炒	炒高麗菜 高麗菜+香菇-炒	味噌豆腐湯 豆腐+海帶芽+味噌	5.2	2.3	2.2 2.4 700

☆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

