

珍品軒食品

114 年 12 月份 午餐菜單

竹小-南棟

營利事業登記證：北縣商登乙字第一七二〇一三號
工廠登記證編號：九九六六九六六六
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	豆製品	蔬菜類	肉類	魚類
1 一	香米飯 白米	鐵路排骨 豬排 燒	紅燒豆腐 洋蔥 豆腐 煮	脾陽白菜 白菜 時蔬 煮	青菜	榨菜肉絲湯 榨菜 豬肉絲	4.5	2.6	2 3.1 699
2 二	香米飯 白米	蒜泥白肉 豬肉 時蔬 蒜泥 煮	糖醋甜條 甜條 時蔬 炒	胡瓜鮮蔬 胡瓜 鮮蔬 煮	青菜	髮菜羹湯 髮菜 豆腐	4.7	2.5	2 2.9 697
3 三	胚芽小米飯 胚芽小米 白米	唐場雞 雞丁 炒	芙蓉蒸蛋 雞蛋 蒸	鮮炒高麗 高麗菜 鮮蔬 燙	青菜	香菇蘿蔔湯 香菇 蘿蔔	4.7	2.5	2 2.8 692
4 四	柴魚炒麵 烏龍麵 時蔬	黃金香雞排 雞排 炸	奶皇包 奶皇包 蒸	金菇花椰 金針菇 花椰 燙	青菜	酸辣湯 豆腐 雞腿 木耳	4.7	2.5	2 2.9 697
5 五	香米飯 白米	土魷魚X2 土魷魚 炸	洋蔥肉絲 洋蔥 豬肉絲 煮	腐皮鮮蔬 豆腐 時蔬 煮	青菜	肉骨茶湯 高麗菜	4.5	2.5	2.1 3 690
8 一	香米飯 白米	糖醋排骨 排骨 肉 炒	鐵板豆腐 豆腐 洋蔥 蒜泥 煮	白菜滷 白菜 豆腐 木耳 鮮蔬 燙	青菜	紫菜蛋花湯 紫菜 雞蛋	4.5	2.5	2.1 3 690
9 二	糙米飯 糙米 白米	泡菜燒肉 豬肉 泡菜 白米 煮	彩燴福州丸 福州丸 時蔬 煮	鮮炒高麗 高麗菜 鮮蔬 燙	青菜	玉米濃湯 玉米 雞蛋	4.7	2.6	2.2 3 709
10 三	香米飯 白米	天鰾腿排 雞腿排 炸	豆乾炒肉絲 豆乾 豬肉絲 炒	翠綠花椰 花椰 燙	青菜	綠豆湯 綠豆	4.5	2.6	2 3.1 699
11 四	五穀米 五穀米 白米	獅子頭X2 獅子頭 湯	蕃茄炒蛋 雞蛋 蕃茄 炒	鮮炒四季豆 四季豆 燙	青菜	薑絲冬瓜湯 薑絲 冬瓜	4.6	2.5	2.3 2.8 693
12 五	香米飯 白米	紅燒雞腿 雞腿 湯	滷味三絲 白乾絲 鮮蔬 粉絲 湯	三杯海結 海帶結 九層塔 炒	青菜	吻魚豆腐羹 吻魚 豆腐	4.6	2.5	2.3 2.8 693
15 一	香米飯 白米	蒜味豬排 豬排 燒	蠔油寬粉 雞肉 米粉 時蔬 煮	南瓜鮮蔬 南瓜 煮	青菜	柴魚味噌湯 柴魚 豆腐 味噌	4.6	2.5	2.3 2.8 693

久翔 14 年 12 月菜單



歡迎掃描QR-CODE查詢午餐菜單

竹林國小(南棟)

星期	主食	主菜	副菜	湯品	五穀類	豆製品	蔬菜類	肉類	魚類
16 二	麥片飯 白米+麥片	糖醋豬肉 豬肉+洋蔥-煮	麻婆豆腐 豆腐+豬肉-煮	蒜味花椰 花椰菜+時蔬-炒	青菜	海芽蛋花湯 海帶芽+雞蛋	5.3	2.5	2.1 2.4 719
17 三	白飯 白米	雞肉捲 雞肉捲(X1)-烤	竹筍肉片 筍+豬肉-炒	鮮蔬豆芽 豆芽菜+韭菜-煮	青菜	白菜鮮蔬湯 大白菜+時蔬	5.1	2.4	2.3 2.5 707
18 四	五穀飯 白米+五穀米	日式燒肉 豬肉+鮑菇+柴魚-燒	洋蔥炒蛋 雞蛋+洋蔥+毛豆-炒	滷海帶結 海帶結+紅蘿蔔-油	青菜	冬瓜雞湯 冬瓜+雞骨	5.1	2.5	2.1 2.4 705
19 五	白飯 白米	梅香炒雞 雞肉+時蔬+梅子醬-炒	蜜汁豆干 豆干+鮑菇-油	藥膳結頭菜 結頭菜+蒜+枸杞-煮	青菜	鹹湯圓 湯圓+青菜+豬肉	5.2	2.4	2.3 2.3 705
22 一	紅藜小米飯 白米+小米+紅藜麥	蔥爆肉柳 豬肉+洋蔥-炒	麥克雞塊X2 麥克雞塊(X2)-烤	白菜煮 大白菜+木耳-煮	青菜	肉骨茶湯 結頭菜+蒜+湯排	5.1	2.4	2.3 2.4 703
23 二	白飯 白米	托斯卡尼燉雞 雞肉+洋蔥+番茄+綜合香料-煮	檸檬南瓜蛋 雞蛋+南瓜+檸檬汁-炒	鮮菇菜豆 菜豆(四季豆)+金針菇-煮	青菜	巧達濃湯 馬鈴薯+紅蘿蔔	5.4	2.5	2.1 2.4 726
24 三	胚芽飯 白米+胚芽米	卡菲燉肉 豬肉+馬鈴薯+卡菲醬-煮	塔香鮮蔬雞 鮑菇+雞肉+彩椒-炒	彩椒花椰菜 花椰菜+彩椒-煮	青菜	QQ奶茶 QQ+奶粉+紅茶	5.3	2.4	2.2 2.4 714
25 四	~行憲紀念日放假，不供餐~								
26 五	燕麥飯 白米+燕麥	古早味豬排 豬排(X1)-油	蒸蛋 雞蛋-煮	油燻筍茸 筍茸+鮑菇-煮	青菜	米粉湯 米粉+時蔬+香菇	5.2	2.5	2.3 2.5 722
29 一	上海菜飯 白米+時蔬+豬肉	腐乳雞丁 雞肉+時蔬+豆腐乳-炒	紅蘿蔔炒蛋 雞蛋+紅蘿蔔+毛豆-炒	炒豆芽菜 豆芽菜+木耳-炒	青菜	味噌豆腐湯 豆腐+海帶芽+味噌	5.1	2.6	2.3 2.4 718
30 二	紫米飯 白米+紫米	蔥燒魚丁 魚肉+洋蔥-燒	竹筍炒肉絲 筍+豬肉-炒	紅絲高麗 高麗菜+紅蘿蔔-炒	青菜	肉羹清湯 蘿蔔+肉羹	5.3	2.4	2.2 2.5 719
31 三	白飯 白米	蔥油雞排 雞排(X1)-油	客家小炒 豆干+豬肉+鮑魚-炒	時瓜炒菇 時瓜+菇-炒	青菜	大滷湯 大白菜+木耳+雞蛋	5.2	2.5	2.0 2.4 710

☆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



官方網站



Facebook



Instagram

久翔 114年12月菜單

歡迎掃描QR-Code與高千禧同遊

竹林國小(北棟)

日期	主食	主菜	副菜	湯品	營養成分
1	白飯 白米	三杯雞翅 雞翅(X1)-油	冬瓜燉肉 冬瓜+豬肉-煮	炒豆芽菜 豆芽菜+紅蘿蔔-炒	青菜 針菇海芽湯 金針菇+海帶芽
2	薏仁飯 白米+薏仁	紅燒豬排 豬排(X1)-燒	番茄炒蛋 雞蛋+洋蔥+番茄-炒	鮮蔬高麗菜 高麗菜+時蔬-煮	青菜 酸辣湯 豆腐+筍
3	白飯 白米	春川炒雞 雞肉+大白菜-煮	滷蛋X1綜合拼盤 去殼雞蛋(X1)+時蔬+豆干-油	海帶干絲 海帶絲+豆干+芝麻-煮	青菜 黃瓜排骨湯 大黃瓜+湯排
4	小米飯 白米+小米	味噌豬 豬肉+馬鈴薯+味噌-煮	壽喜燒油豆腐 油豆腐+菇-燒	柴魚燒瓜 時瓜+紅蘿蔔+柴魚-燒	青菜 玉米蛋花湯 玉米+雞蛋
5	韓式烤肉拌飯 白米+時蔬+豬肉	柚香雞丁 雞肉+小黃瓜+柚子醬-炒	韓式泡菜豆腐 大白菜+豬肉+豆腐-煮	鮮菇炒筍 筍+菇+時蔬-炒	青菜 大醬湯 馬鈴薯+大醬+湯排
8	燕麥飯 白米+燕麥	宮保魚丁 魚肉+洋蔥-炒	京醬干丁 豆干+小黃瓜+紅蘿蔔-炒	雙色花椰 花椰菜+木耳-煮	青菜 麵線羹 麵線+筍
9	白飯 白米	咖哩雞 雞肉+馬鈴薯+咖哩-煮	炒甜不辣 甜不辣+韭菜-炒	五香黑干 黑豆干+鮑菇-油	青菜 味噌海芽湯 洋蔥+海帶芽+味噌
10	糙米飯 白米+糙米	鐵板肉柳 豬肉+豆芽菜+蒜-煮	竹筍炒雞 筍+雞肉+時蔬-炒	鮮蔬玉米 玉米+紅蘿蔔+毛豆-炒	青菜 蘿蔔排骨湯 蘿蔔+湯排
11	白飯 白米	蜜汁雞腿 雞腿(X1)-烤	蒸蛋 雞蛋-蒸	白菜滷 大白菜+紅蘿蔔-煮	青菜 南瓜濃湯 南瓜+雞蛋
12	蕎麥飯 白米+蕎麥	打拋肉片 豬肉+洋蔥+鮑菇+番茄-煮	木須炒蛋 雞蛋+筍+木耳-炒	薑絲冬瓜 冬瓜+枸杞-煮	青菜 西谷米奶茶 西谷米+紅茶+奶粉
15	白飯 白米	滷雞翅 雞翅(X1)-油	蒸蛋 雞蛋-蒸	炒高麗菜 高麗菜+紅蘿蔔-炒	青菜 羅宋湯 時蔬+番茄

☆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



珍品軒食品

114年12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★

竹小-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
H A C C P 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	營養成分
16	糙米飯 糙米 白米	三杯雞丁 雞丁 米 九層塔 煮	涼拌三絲 海帶絲 干絲 豆腐絲 煮	薑絲海芽湯 海帶芽 薑絲	4.7 2.5 2 2.8 692
17	香米飯 白米	土魷魚X2 土魷魚 炸	芙蓉蒸蛋 雞蛋 蒸	清炒高麗 高麗菜 燙	4.5 2.6 2 3.1 699
18	五穀米 五穀米	椰香咖哩雞 雞肉 馬鈴薯 紅蘿蔔 煮	茄汁甜條 甜條 時蔬 煮	芋香玉米粒 芋頭 玉米 紅蘿蔔 煮	4.7 2.5 2 2.8 692
19	香米飯 白米	蒙古烤肉 豬肉片 洋蔥 炒	豆干炒肉絲 豆干 豬肉絲 炒	鮮炒四季豆 四季豆 燙	4.7 2.6 2.2 3 709
22	香米飯 白米	糖醋排骨 豬肉 炒	滷味三拼 豆干 滷味絲 肉鬆 湯	芙蓉蒸蛋 雞蛋 蒸	4.7 2.5 2 2.9 697
23	炒米粉 米粉 時蔬	紅燒雞腿 雞腿 湯	芝麻包 芝麻包 蒸	鮮炒高麗 高麗菜 燙	4.7 2.5 2 2.8 692
24	香米飯 白米	蒜泥白肉 豬肉 時蔬 紅蘿蔔 洋蔥 煮	紅蘿蔔蛋 紅蘿蔔 雞蛋 炒	鮮炒瓜瓜 瓜類時蔬 炒	4.5 2.6 2 3.1 699
25	行憲紀念日 放假一天				
26	麥片飯 麥片 白米	鐵路排骨 豬排 燒	肉絲炒海絲 豬肉絲 海帶絲 炒	金菇飲豆 金針菇 飲豆 燙	4.5 2.6 2 3.1 699
29	香米飯 白米	唐場雞 雞丁 炒	福州丸X1 白菜 福州丸 煮	鮮炒高麗 高麗菜 紅蘿蔔 燙	4.6 2.5 2.3 2.8 693
30	紫米飯 紫米 白米	紅燒雞腿 雞腿 湯	肉燥豆腐 絞肉 豆腐 煮	銀粉三絲 粉條 銀絲 紅蘿蔔 燙	4.5 2.6 2 3.1 699
31	香米飯 白米	獅子頭X2 獅子頭 湯	沙茶肉羹 肉羹 肉羹 煮	翠綠花椰 花椰菜 燙	4.5 2.6 2 3.1 699