

114 年 09 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★

日期		主食	主菜	副菜		湯	五穀 菜	豆魚 肉蛋	蔬菜 類	油類 類	數量
1	一	香米飯 白米	鐵路排骨 豬排 燒	番茄豆腐 番茄 豆腐 煮	鐵板銀芽 銀芽 韭菜 燙	高麗菜 榨菜肉絲湯	4.5	2.6	2	3.1	695
2	二	胚芽小米飯 胚芽小米 白米	蒙古烤肉 豬肉片 炒	瓜仔肉 絞肉 碎瓜 煮	胡瓜鮮蔬 胡瓜 胚蘆薈 煮	青菜 髮菜羹湯	4.7	2.5	2	2.9	697
3	三	香米飯 白米	唐場雞 雞丁 炒	芙蓉蒸蛋 雞蛋 蒸	金菇花椰 金針菇 花椰 燙	青菜 香菇蘿蔔湯	4.7	2.5	2	2.8	692
4	四	紫米炒麵 烏龍麵 時蔬	土魷魚X2 土魷魚 炸	奶皇包 奶皇包 蒸	鐵板銀芽 銀芽 胚蘆薈 燙	青菜 酸辣湯	4.7	2.5	2	2.9	697
5	五	紫米飯 紫米 白米	蒜味豬排 豬排 燒	肉絲炒海絲 豬肉絲 凍菜絲 炒	芹香甜條 甜條 芹菜 時蔬 煮	青菜 肉骨茶湯	4.5	2.5	2.1	3	690
8	一	香米飯 白米	糖醋排骨 咕嚕肉 炒	鐵板豆腐 豆腐 洋蔥 胚蘆薈 煮	胚燒海蛋 雞蛋 燙	青菜 紫菜蛋花湯	4.5	2.5	2.1	3	690
9	二	香米飯 白米	泡菜燒肉 豬肉片 泡菜 白菜 煮	珍珠丸X1 珍珠丸 蒸	鮮炒高麗 高麗菜 胚蘆薈 燙	青菜 玉米濃湯	4.7	2.6	2.2	3	709
10	三	紫米飯 紫米 白米	黃金香雞排 雞排 炸	豆乾炒肉絲 豆乾 豬肉絲 炒	翠綠花椰 花椰 燙	青菜 綠豆湯	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 燙	雞塊X2 雞塊 炸	鮮炒四季豆 四季豆 燙	青菜 薑絲冬瓜湯	4.6	2.5	2.3	2.8	693
12	五	香米飯 白米	胚燒雞腿 雞腿 燙	蕃茄炒蛋 雞蛋 蕃茄 炒	鐵板銀芽 豆芽 韭菜 燙	青菜 吻魚豆腐羹	4.6	2.5	2.3	2.8	693
15	一	香米飯 白米	黑胡椒豬排 豬排 燒	蠔皇寬粉 絞肉 米粉 時蔬 煮	胚蘆薈蛋 胚蘆薈 雞蛋 炒	青菜 紫魚味噌湯	4.6	2.5	2.3	2.8	693

久翔 14年9月菜單

地址：新北市樹林區武荖坑16-1號 服務電話：02-86793071 HACCP黃金標 雙認證(衛生局)營業字第03559號 新舊證(營業字第272號) 產品責任險：財信0855第04DDT0708
甲油膠、光療、接生、烟燻、茶、龍眼乾、百果、金珠蘭之類約、大豆、奇亞籽及葡萄干、蔓越莓乾、荔枝乾、鳳梨乾



附錄 3 零件圖 3D 模型目錄



竹林國小(南棟)

日期	星期	主食	主菜	副菜	青菜	湯品	備註	全日 份量	點心 份量	水果 份量	飲料 份量	點心 份量
16	二	胚芽飯 白米+胚芽米	烤雞腿 雞腿(X1)-烤	蒸蛋 雞蛋-蒸	蒜炒高麗 高麗菜+蒜-炒	青菜 酸辣豆腐湯 豆腐+木耳+時蔬+雞蛋		5.1	2.5	2.3	2.4	710
17	三	白飯 白米	肉骨茶燉肉 豬肉+時蔬-煮	麥克雞塊X2 麥克雞塊(X2)-烤	韭香銀芽 豆芽菜+韭菜-炒	青菜 香菇竹筍湯 筍+香菇		5.3	2.4	2.1	2.4	712
18	四	紫米飯 白米+紫米	黃金魚條X2 魚條(X2)-炸	番茄炒蛋 雞蛋+洋蔥+番茄-炒	青菜 白菜滷 大白菜+紅蘿蔔-煮	青菜 味噌鮮蔬湯 洋蔥+海帶芽+味噌		5.1	2.4	2.3	2.4	708
19	五	白飯 白米	黑胡椒豬排 豬排(X1)-燒	竹筍雞 筍+雞肉-煮	青菜 紅片花椰 花椰菜+紅蘿蔔-炒	青菜 冬瓜雞湯 冬瓜+雞骨		5.3	2.4	2.3	2.5	721
22	一	燕麥飯 白米+燕麥	洋釀雞塊 雞肉+洋蔥+芝麻-炒	麻婆豆腐 豆腐+豬肉-煮	青菜 彩椒高麗 高麗菜+彩椒-炒	青菜 大滷湯 大白菜+木耳		5.2	2.5	2.1	2.5	717
23	二	白飯 白米	蘿蔔滷肉 豬肉+白蘿蔔-滷	南瓜炒蛋 雞蛋+南瓜+毛豆-炒	青菜 木須花椰 花椰菜+木耳-煮	青菜 玉米濃湯 玉米+紅蘿蔔		5.4	2.4	2.1	2.4	715
24	三	台式雞滷飯 白米+雞肉+豬肉	壕汁雞排 雞排(X1)-煮	海陸小炒 筍+豬肉+魷魚+沙茶-炒	青菜 枸杞冬瓜 冬瓜+枸杞-煮	青菜 榨菜肉絲湯 榨菜+肉絲		5.2	2.5	2.2	2.4	715
25	四	白飯 白米	醬燒豬肉 豬肉+鮑菇-燒	蜜汁甜不辣 甜不辣+時蔬-炒	青菜 鐵板豆芽 豆芽菜+時蔬+黑胡椒-炒	青菜 米粉湯 米粉+時蔬		5.4	2.3	2.2	2.4	714
26	五	蕎麥飯 白米+蕎麥	韓式去骨雞排 雞排(X1)-燒	五香黑豆干 黑豆干+鮑菇-煮	青菜 肉燥菜豆 菜豆+豬肉-炒	青菜 檸檬愛玉 檸檬汁+愛玉		5.1	2.5	2.3	2.3	708
29	一	教師節連假，不供餐										
30	二	白飯 白米	沙嗲魚丁 魚肉+馬鈴薯+沙嗲醬-炒	蒸蛋 雞蛋-蒸	茄汁粉絲 冬粉+時蔬+番茄-炒	青菜 海芽蛋花湯 雞蛋+海帶芽		5.4	2.5	2.0	2.4	724

☆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



久翔 14年9月菜單



竹林國小(北棟)

中斷餐、素食、花生、腰果類、芝麻、金針類、豆類、大豆、魚類及豆製品、海苔類、蛋、蛋黃、蛋清											
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

☆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

114年09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
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	星期	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
16	二	糙米飯 糙米+白米	三杯雞丁 雞丁+米酒+九層塔-煮	涼拌三絲 海帶絲+豆腐絲+蘿蔔絲-煮	茄汁豆腐 豆腐-煮	薑絲海芽湯 海帶芽+薑絲	4.7	2.5	2	2.8	692
17	三	香米飯 白米	黃金香雞排 雞排-炸	芙蓉蒸蛋 雞蛋-蒸	清炒高麗 高麗菜-燙	蘿蔔魚丸湯 蘿蔔+魚丸	4.5	2.6	2	3.1	699
18	四	五穀米 五穀米	紅咖哩雞 雞肉+馬鈴薯+咖哩-煮	茄汁甜條 甜條+時蔬-煮	芋香玉米粒 芋頭+玉米+紅蘿蔔-煮	金菇冬瓜湯 金針菇+冬瓜	4.7	2.5	2	2.8	692
19	五	香米飯 白米	蒙古烤肉 豬肉片+洋葱-炒	豆干炒肉絲 豆干+豬肉絲-炒	鮮炒四季豆 四季豆-燙	肉骨茶湯 香豆蔻	4.7	2.6	2.2	3	709
22	一	香米飯 白米	糖醋雞丁 雞丁-炒	家常豆腐 豆腐+洋葱+紅蘿蔔-煮	洋葱炒蛋 洋葱+雞蛋-炒	芹香海帶湯 芹菜+海帶絲	4.7	2.5	2	2.9	697
23	二	炒米粉 米粉+時蔬	土魷魚X2 土魷魚-炸	芝麻包 芝麻包-蒸	鮮炒高麗 高麗菜-燙	魷魚羹湯 魷魚+蘿蔔	4.7	2.5	2	2.8	692
24	三	香米飯 白米	鐵路排骨 豬排-烤	菜圃蛋 菜圃+雞蛋-炒	腐皮鮮蔬 豆腐皮+時蔬-煮	冬瓜山粉圓 冬瓜茶+山粉圓	4.5	2.6	2	3.1	699
25	四	香米飯 白米	唐場雞 雞丁-炒	福州丸X1 白菜+福州丸-煮	鐵板銀芽 豆莢+韭菜-燙	芹香蘿蔔湯 蘿蔔	4.5	2.6	2	3.1	699
26	五	麥片飯 麥片+白米	鐵板豬柳 豬柳-炒	白菜獅子頭 白菜+獅子頭-煮	金菇敏豆 金針菇+敏豆-燙	玉米濃湯 玉米+雞蛋	4.5	2.6	2	3.1	699
29	一	教師節 補假一天									
30	二	香米飯 白米	黃金香雞排 雞排-炸	肉燥豆腐 絞肉+豆腐-煮	涼拌三絲 粉絲+銀芽+紅蘿蔔-燙	薑絲海芽湯 海帶芽	4.5	2.6	2	3.1	699