



也址:新 》太茲爾	新北市樹林區忠愛街3號,電話:02-26895506.營養師:李素卿(營養字第2703號),張姝緹(第4985號),方慈霞(第8670號),羅穎(第9836號) 單可能含有蝦、芒果、花生、奶類、蛋、堅果、芝麻、含數質之穀物、大豆、魚類及其製品等政府公告之11大易数過數原料,不遵合對其過數體質者食用,食用前請各位師生特別注意。							4			
日 星 期	主食	主菜	副菜一	副菜二	蔬菜	湯品	副餐	全 勢	豆 鱼	蔬 >	由素脂
1 ≡	雜糧飯	三杯雞	蒜香玉米肉蓉 _{玉米級內紅蘿蔔煮}	麵線絲瓜	履歷青菜	酸辣湯		5.5	2.5	1.7	2.5 7.
2 四	白飯	★炸 海苔豬排X1 ^{豬排XL海苔粉炸}	關東煮 ^{蘿蔔.預九.米血糕煮}	蝦炒高麗 高麗莱櫻花蝦炒	履歷青菜	海芽湯	水果	5.5	2.5	1.6	2.4 7
3 五	燕麥飯	烤雞翅X1	叻沙燒油腐	紅絲芽菜	履歷青菜	貢丸湯		5.4	2.5	1.8	2.4 7
6 -	野菇 炊 飯 ^{白米.玉米香菇}	★炸 椒鹽雞排X1 ************************************	蒸餃X2 豬肉蒸餃x2蒸	香菇白菜	履歷青菜	味噌湯		5.4	2.5	1.7	2.5 7
7 =	小米飯	蒲燒鯛X1	番茄豆腐	鮮蔬花椰 花椰菜紅蘿蔔煮	有機青菜	南洋肉骨茶	水果	5.5	2.4	1.7	2.4 7
8 ≡	五穀飯	京醬肉柳 豬肉洋蔥炒	洋蔥雞丁	塔香刈薯 ^{刈薯菇九層塔煮}	履歷青菜	什筍湯 ^{什筍、豬肉}		5.5	2.5	1.7	2.5 7
9 四	白飯	咖哩雞	蝦 仁 蒸 蛋	木耳高麗	履歷青菜	玉米排骨湯	水果	5.4	2.4	1.7	2.5 7
10 五	地瓜飯	五香焢肉X1	蘿蔔燉雞	絲瓜雙色	履歷青菜	海芽蛋花湯		5.5	2.5	1.7	2.5 7
13 —	白飯	★鹽酥雞X3 ^{雞肉X3炸}	栗子佛跳牆	香干條豆	履歷青菜	關東煮湯 ^{蘿蔔.玉米菇}		5.4	2.4	1.7	2.5 7
14 =	番茄肉醬麵	里肌豬排X1	花枝丸X2	脆炒海絲	有機青菜	巧達濃湯	水果	5.5	2.5	1.7	2.5
15 Ξ	白飯	雞肉捲X1 ^{雞肉捲X1烤}	油腐燒肉	針菇椰菜	履歷青菜	酸菜湯		5.4	2.5	1.8	2.4
16 四	糙米飯	紅燒肉	麥 克 雞 塊 X2	木耳扁蒲	履歷青菜	豆腐味噌湯	水果	5.5	2.4	1.6	2.4
17 五	紅扁豆飯	機內海帶煮 烤雞腿排X 1 雞腿排X1	麥克雞塊X2烤 茄汁打拋肉 乾丁.絞肉番茄洋蔥.九層嗒煮	# ## ## ## ## ## ## ## ## ## ## ## ## #	履歷青菜			5.4	2.5	1.8	2.5
20 —	五穀飯	義式香草豬 豬肉洋芋番茄美式香料煮	香菇 蒸 蛋	炒花椰菜	履歷青菜	蘿蔔排骨湯		5.5	2.5	1.7	2.5
21 =	白飯	★炸雞排X1	咖哩肉醬 洋芋絞肉紅蘿蔔煮	清炒高麗高麗菜木耳炒	有機青菜	味噌蛋花湯	水果	5.5	2.4	2.6	2.5
22 ≡	蕎麥飯	箭乾肉柳 ^{豬肉、筍干滷}	雞 柳 條X2	黄金玉米	履歷青菜	大滷湯		5.5	2.5	1.8	2.4
23 四	香 菇 油 飯 ^{白米糯米香菇}	烤 蜜香雞排X1 ^{雞排x1烤}	豆干滷肉	雙色大白	履歷青菜	冬瓜豬肉湯	水果	5.4	2.5	1.6	2.5 7
24 五	糙米飯	豆瓣魚	香雞堡排X1	泰式錦絲	履歷青菜	米粉湯		5.5	2.4	1.7	2.4 7
27 —	麥片飯	糖炒翅小腿 X2 翅小腿x2糖芝麻炒	香菇魚丸X1	彩椒花椰	履歷青菜	小魚味噌湯	豆奶回饋	5.4	2.5	1.7	2.5
28 =	雜糧飯	遊小艇x2糖.之牖:炒 沙茶肉片 豬肉.豆芽.洋蔥炒	竹筍香菇魚丸煮 西魯肉白菜 ^{白菜豬肉香菇滷}	高麗冬粉	有機青菜	玉米濃湯	水果	5.5	2.5	1.7	2.4
29 三	白飯	横八旦牙.许恩妙 嫩汁雞排X1 ^{雞翅x1 煮}	番茄炒蛋	沙茶海根海帶根煮	履歷青菜	三絲湯		5.4	2.4	1.8	2.4
30 四	木 須 炒板條	★酥炸魚X1	脆皮薯瓣X3	紅片大瓜	履歷青菜	海帶雞湯	水果	5.4	2.4	1.8	2.5
	板條.豬肉.木耳.洋蔥	魚排X1.蒜 炸	薯瓣X3. 烤	大黄瓜.紅蘿蔔 煮		海帶.雞肉	1		ıl		- 1