



統鮮美食



民族寶中

* 本公司全面使用【非基因改造】玉米及黃豆製品，且未使用輻射污染食品 地址：新北市三區中興北街136巷18弄18號 電話：(02)2999-0088

營養師：陳文庭(營養字第6651號)

日期	星期	主食	主菜	副菜1	副菜2	青菜	湯品	附餐	全穀類	豆魚肉	蔬菜	油脂	熱量
2	一	小米飯 白米+小米	塔香鹹酥雞 雞肉X4+九層塔-炸	八寶肉醬 馬鈴薯+豆干+豬肉+竹筍+香菇+毛豆-煮	蒜香高麗 高麗菜+紅蘿蔔+蒜-炒	青菜	海芽蛋花湯 海帶芽+雞蛋+薑絲		6.4	2.5	2.5	2.5	811
3	二	白飯 白米	蒲燒鯛魚 蒲燒鯛X1-蒸	奶香燉肉 豬肉塊+馬鈴薯+紅蘿蔔+洋蔥-煮	白菜滷 大白菜+紅蘿蔔+香菇-煮	青菜	蘿蔔雞湯 白蘿蔔+雞骨+芹菜		6.3	2.6	2.5	2.6	816
4	三	有機白飯 有機米	左宗雞 雞肉+洋蔥+彩椒-炒	玉米炒蛋 雞蛋+玉米+紅蘿蔔-炒	乾煸條豆 四季豆+白芝麻-炒	有機蔬菜	小魚味噌湯 豆腐+小魚乾+味噌	水果	6.2	2.5	2.5	2.7	806
5	四	糙米飯 白米+糙米	黃金泡菜炒肉 豬肉片+黃金泡菜+蔥-炒	麥克雞塊 麥克雞塊X2-烤	海帶三絲 海帶絲+金針菇+紅蘿蔔-炒	有機蔬菜	巧達濃湯 馬鈴薯+雞蛋+紅蘿蔔	水果	6.4	2.6	2.4	2.6	820
6	五	蘿勒青醬 義大利麵 麵+雞肉+玉米+自製青醬	烤雞排 雞排X1-烤	豆干滷蛋 滷蛋X1+豆干-滷	花椰百匯 花椰菜+木耳-炒	有機蔬菜	珍珠奶茶 粉圓+茶包+奶粉		6.1	2.6	2.5	2.8	811
9	一	燕麥飯 白米+燕麥	鐵板肉柳 豬肉柳+洋蔥+紅蘿蔔-炒	白醬起司 雞肉丸 馬鈴薯+雞肉丸X1+洋蔥+南瓜+起司絲-煮	蝦香鮮瓜 鮮瓜+紅蘿蔔+蝦米-煮	青菜	榨菜金針湯 金針花+雞骨+榨菜		6.2	2.6	2.6	2.6	811
10	二	五穀飯 白米+五穀米	腰果雞 雞肉+杏鮑菇+腰果-炒	蒸蛋 雞蛋-蒸	香拌結頭 結頭菜+香菜-拌	青菜	肉骨茶湯 高麗菜+豬大骨+香菇		6.3	2.6	2.3	2.7	815
11	三	有機白飯 有機米	蘿蔔燉排骨 豬肉塊+白蘿蔔+香菇-煮	回鍋肉炒豆干 豆干+高麗菜+豬肉片-炒	雙色花椰 綠花椰+白花椰+紅蘿蔔-炒	有機蔬菜	麵線羹 麵線+竹筍+紅蘿蔔+木耳	水果	6.3	2.5	2.4	2.7	810
12	四	香蒜豬肉 炒飯 白米+豬絞肉+玉米	炸雞翅 雞翅X1-炸	翡翠炒蛋 雞蛋+綠色蔬菜+紅蘿蔔-炒	翠炒豆芽 豆芽菜+紅蘿蔔+木耳-炒	有機蔬菜	綠豆芋圓湯 綠豆+芋圓	水果	6.3	2.5	2.6	2.8	820
13	五	蕎麥飯 白米+蕎麥	招牌香滷豬腳 豬肉塊+豬腳丁+竹筍+蔥-燉	酸甜虱目魚排 虱目魚排-燒	爆皮白菜 大白菜+紅蘿蔔+香菇+爆皮-煮	有機蔬菜	洋芋蛋花湯 馬鈴薯+紅蘿蔔+雞蛋		6.3	2.5	2.5	2.7	813
16	一	白飯 白米	嫩汁烤雞腿排 雞排X1-烤	洋芋肉醬 馬鈴薯+豬絞肉+紅蘿蔔+洋蔥-煮	海結豆干 海帶結+豆干-滷	青菜	鮮蔬排骨湯 大白菜+豬大骨+香菇		6.2	2.5	2.6	2.8	813
17	二	台式 肉絲炒麵 麵+高麗菜+豬肉絲+香菇	滷豬排 豬排X1-滷	貢丸油豆腐滷味 貢丸X1+油豆腐+紅蘿蔔-煮	香蔥炒高麗 高麗菜+香菇+蔥-炒	青菜	味噌蛋花湯 海帶芽+雞蛋+味噌		6.4	2.4	2.4	2.7	810
18	三	有機白飯 有機米	歐風奶香燉雞 雞肉+洋蔥+杏鮑菇+南瓜+彩椒-煮	津白燒肉片 大白菜+豬肉片+紅蘿蔔+香菇-煮	避風塘四季 四季豆+豆酥+蒜+蔥-炒	有機蔬菜	酸辣湯 豆腐+竹筍+紅蘿蔔+木耳	水果	6.3	2.5	2.6	2.8	820
19	四	白飯 白米	梅干燒肉 豬肉塊+竹筍+梅干菜-煮	蕃茄炒蛋 雞蛋+蕃茄+洋蔥-炒	鄉村粉絲 高麗菜+粉絲+紅蘿蔔+香菇-炒	有機蔬菜	鮮瓜雞湯 時瓜+雞骨+大麥+枸杞	水果	6.3	2.6	2.4	2.7	818
20	五	大麥飯 白米+大麥	蘿蔔雞 雞肉+蘿蔔-煮	甜蔥肉柳 豬肉柳+洋蔥+金針菇+蔥-炒	白菜滷 大白菜+香菇-煮	有機蔬菜	冬至 紅豆湯圓 湯圓+紅豆		6.4	2.5	2.4	2.6	813
23	一	糙米飯 白米+糙米	韓式烤肉片 豬肉片+洋蔥+白芝麻-燒	泡菜炒年糕 自製泡菜+年糕+蔥-炒	韓拌黃芽 黃豆芽+小黃瓜+紅蘿蔔-拌	青菜	味噌大醬湯 白蘿蔔+豆腐+洋蔥+香菇	補助豆漿	6.1	2.6	2.5	2.8	811
24	二	白醬 雞肉麵 麵+雞肉+玉米+洋蔥	烤翅小腿 翅小腿X2-烤	薯條 薯條X4-炸	清炒花椰 綠花椰+白花椰+紅蘿蔔-炒	青菜	玉米濃湯 玉米+雞蛋+紅蘿蔔		6.4	2.4	2.5	2.6	808
25	三	有機白飯 有機米	高昇排骨 豬肉塊+馬鈴薯+紅蘿蔔+蔥-煮	紅蘿蔔炒蛋 雞蛋+紅蘿蔔-炒	川耳鮮瓜 鮮瓜+川耳-煮	有機蔬菜	竹筍雞湯 竹筍+雞骨+紅蘿蔔	水果	6.3	2.5	2.6	2.8	820
26	四	五穀飯 白米+五穀米	蔥油雞 雞肉+紅蘿蔔+川耳+蔥-煮	台味鹹豬肉 自製鹹豬肉+高麗菜+蔥-炒	油燜筍茸 筍茸+香菇-滷	有機蔬菜	結頭菜湯 結頭菜+豬大骨+紅蘿蔔	水果	6.4	2.6	2.5	2.7	827
27	五	玉米飯 白米+玉米	壽喜燒魚 生鮮魚丁+大白菜+金針菇+筍絲-煮	客家小炒 豆干+豬肉絲+蔥-炒	鷹嘴豆洋芋 馬鈴薯+鷹嘴豆+毛豆-炒	有機蔬菜	芋頭地瓜 西米露 芋頭+地瓜+西谷米		6.3	2.5	2.5	2.6	808
30	一	芝麻飯 白米+芝麻	炸雞排 雞排-炸	麻婆豆腐 豆腐+絞肉+玉米+紅蘿蔔+青豆-煮	蝦皮高麗 高麗菜+紅蘿蔔+蝦皮-炒	青菜	冬瓜排骨湯 冬瓜+豬大骨+大麥+枸杞		6.4	2.5	2.6	2.8	827
31	二	白飯 白米	蒜泥肉片 豬肉片+豆芽菜+洋蔥+蒜-煮	蔥花菜脯炒蛋 雞蛋+菜脯+蔥-炒	塔香海茸 海茸+九層塔-煮	青菜	味噌湯 豆腐+白蘿蔔+味噌		6.4	2.5	2.6	2.7	822
* * * 本菜單含有蝦、蟹、花生、芝麻、堅果、奶、蛋、麩質穀物、豆、魚及其製品，不適合其過敏體質者食用 * * *													

♥多吃膳食纖維的好處有：1.增加飽足感 2.預防便秘及腸癌 3.降低血清膽固醇 4.減少食物中糖類吸收