

54	Ð	=	H						:	責任險	设保南山壹億圓產品責 第五菜		HACCP稽核符合性名單 營養師:黃嬿吟(營養 ²		:北市汐止區福德一路 話:2792-5757 傳真:		
果 乳品 熱 r)(份)(大	水果 (份)	脂 果 ()	克莱 ^注 份)(.魚 .肉 分)	豆魚 蛋肉 (份	穀 糧 (1)	全穀 雜糧 (份)	易品	蔬菜	車		副菜	主		主食	星期	柳
88		. 0	1.7	. 5	2.5	. 5	6.5	噌湯 _{豆腐-煮}	青菜	1 1	塔香百頁 百頁+時蔬-煮	滷汁海結 海結+時藏-滷	鮮蔬燴蘿蔔 ^{蘿蔔+時蔬-煮}	照燒油腐	糙米飯 白米+糙米-蒸	_	2
0 86	1.0	.8	1.8	. 5	2.5	. 3	6.3	く果	青菜	铉	香炒芥藍菜	田園炒菇	花生豆干	菇炒干絲	胚芽飯	1	3
1.0 8	_	0	1.8	5	2 5	3	6.3	羊奶	青菜	:2	*#¥+時減-炒	^{菇+時蔬−炒} 鮮炒花椰	^{花生+豆干-煮} 炒紅鳳菜	+緣+菇+時藏-炒 梅汁豆包	白米+胚芽-蒸	11	
	_	_	_								芝麻球-炸	花椰菜+時蔬-炒	紅鳳菜+時蔬-炒	豆包+時蔬-煮	白米-蒸	_	
8		. 8	1.7	. 5	2.5	. 5	6.5	麥片湯 ├麥片-煮	青菜	į	沙茶干絲	彩繪四季四季 四季豆+時蔬-煮	地瓜薯條×3	義式豆皮燒 豆皮+時蔬-煮	番茄義大利麵	四	
0 8	1.0	.8	2.0 8	.5	2.5	. 4	6. 4	く 果	青菜	責	煎餃×2	鮮炒芽菜	彩蔬山藥	香椿豆腐	五穀飯	五	ĵ
		_	_								_{煎飯-烤} 慶連假	芽菜+時蔬-煮 10/7~10/10國 慶	山藥+時蔬-煮	豆腐+時蔬-煮	白米+五穀米-蒸		
1.0 8		. 0	1.9	. 5	2.5	. 2	6. 2	優酪乳	青菜 :	į	馬蹄條×1	清炒高麗	毛豆鮮蔬	蒲燒烤麩	白飯	111	1
8		. 0	1.8	. 9	2.9	. 3	6. 3	蔬湯 ^医 豆漿	青菜	į	馬蹄條-烤 蘋果派×1	高麗菜+時蘸-炒 時令鮮瓜	#T+毛豆+時蘸-煮 麻油燒菇	烤麩+時蔬-烧 醬燒油腐×1	燕麥飯	四	2
		-	_					蔬-煮			蘋果派-烤	瓜+時蔬-燴	兹+時藏-燒	油豆腐-燒	白米+燕麥-蒸		
0 8	1.0	. 8	1.75	. 5	2.5	. 3	6. 3	火果	青菜	糕	★港式蘿蔔糕 蘿蔔糕-炸	炒白菜	菇炒龍鬚菜 菇+龍鬚菜+時蔬+素肉株-炒	芝麻蘭花干	招牌油飯	五	3
8		. 7	1.95	. 3	2. 3	5	6. 5	山粉圓	青菜	į	黑珍珠×1	雙色鮮蔬	雲耳滷筍	沙茶黑豆干	雜糧飯	-	3
0 8	1 0	0	1.8	5	9 5	5	6.5	+冬瓜塊-煮 く果	青菜	. 4	_{黒珍珠-蒸} ★炸香菇	^{結頭菜+時蘸-煮} 鮮菇蘿蔔	第+梅乾菜+雲耳-煮 彩蔬豆干	^{黒豆干+時歳−煮} 腰果凍腐	^{白米+雜糧-蒸} 麥片飯	1.	7
	1.0	. 0			2. (,	0. 3	<u> </u>	月术		香菇-炸	白蕉葛+時蔬−煮	豆干+時蔬-煮	腰果+凍豆腐+時蔬-煮	白米+麥片-蒸	_	'
8		. 9	1.8	. 9	2. 9	. 5	6. 5	五漿	青菜	į	水晶粽×1	芝香芽菜 豆芽菜+時蘸-炒	◎海苔燒×1 海苔燒-烤	酸菜炒豆皮	白飯	=	8
8		. 0	1.8	. 5	2.5	. 4	6. 4	辣湯	青菜	į	素燒賣×2	繽紛花椰	油腐時蔬	彩繪毛豆	野菇麵	四	9
+		_	_	-				⊦時蔬-煮			素燒賣-蒸	花椰菜+時蔬−煮	油豆腐+時蔬-煮	時蔬+毛豆-煮	麵+菇+時蔬-煮		
0 8	1.0	. 0	2. 0	. 5	2.5	2	6. 2	K 果	青菜	· #	紅豆包×1	燉煮洋芋	鮮菇莧菜	三杯豆腸	小米飯	五	0
+	_	†	+					# , u		. 1	紅豆包-蒸	馬鈴薯++時競-煮	莧菜+菇+時蔬-煮	豆腸+九層塔+時蔬+薑-煮	白米+小米-蒸		
8		.0	1.7	. 5	2.5	. 5	6.5	薏仁湯 +薏仁-煮	青菜 、	fXI †	◎★三角薯餅× ^{薯餅-炸}	鮮蔬燴玉米 玉米+時藏-煮	醬燒海結 海帶結+時蔬-滷	四喜烤麩	五穀飯	_	3
0 8	1.0	.8	1.8	. 5	2.5	. 3	6. 3	火果	青菜	į	藍莓派×1	翠炒鮮瓜	香滷油腐	打拋豆皮	海苔香鬆飯		4
		+	_								藍莓派-烤 芝麻湯圓	瓜+時蘸-煮 香炒四季	麻油凍腐	^{豆皮+時蔬-煮} 五香滷味	<u>白米+香鬆-蒸</u> 白飯		
1.0 8		.8	1.8	.5	2.5	. 4	6. 4	羊奶	青菜)	湯圓+芝麻粉-炸	四季豆+時蔬-炒	凍豆腐+時蔬-煮	黑豆干+花生+時蔬-滷	白米-蒸	111	5
8		.7	1.9	. 3	2.3	. 5	6.5	針湯	青菜	責	烤地瓜×1	菇炒甘藍	香燜茄子	咖哩豆腐	紅藜飯	四	6
+		+	_					⊦時蔬-煮		5 4	★素蚵仔酥	^{高麗菜+時蔬-炒} 爆炒白菜	茄子+時蔬-燜 田園素雞	^{豆腐+時蔬-烧} 藜麥毛豆	自米+紅藜米-蒸 雜糧飯		
0 8	1.0	.0	1.8	. 5	2.5	. 5	6.5	く果	青菜	n	素蚵仔酥-炸	大白菜+時蔬-炒	田 图 系 非 素雞+時蔬-煮	黎多七豆	未 上 个里 化及 白米+雜糧-蒸	五	7
8		. 9	1.8	. 5	2.5	. 5	6. 5	西米露	青菜		鮮蔬豆干	彩蔬海絲	醬燒筍	紅燒凍豆腐	麥片飯	_	0
++	_	$\frac{1}{1}$	\dashv	-	_			分米+椰奶−煮	地	\perp	豆干+時蔬-炒	海絲+時蔬-烟	笥+時蔬−焼	凍豆腐+時蔬-燒	白米+麥片-蒸		\dashv
0 8	1. 0	.0	1.8	. 5	2.5	4	6. 4	く果	青菜	(1	★山藥捲×1	蕈菇花椰	鮮蔬玉筍	香滷蘭花干	胚芽飯	_	1
		.0	. 0	. 5	2.1	-4	0. 4		月米	7	山藥捲-炸	花椰菜+時蔬-炒 未使用輻射污	玉米筍+時蔬-炒	蘭花干+時蔬-滷	白米+胚芽-蒸	-	31

未使用輻射污染食品

本公司皆全面使用「非基因改造」之豆製品及玉米,禁止使用基改食品,敬請安心食用 ※本菜單含有花生、堅果類、芝麻、含幾質之穀物、大豆及以上各項其製品,不適合對其過敏體質者食用※