



全盛美食115年11月菜單頂埔國小

◎公司地址：新北市樹林區保安街三段1巷1號

電話：02-26884900

◎營養師：許金鳳、陳雅婷、劉雅菁、藍雯琪、林湘庭

★本公司豬肉及其製品全面使用國產肉、全面使用非基改玉米及豆製品，請大家安心食用★

★本公司未使用輻射污染食品，請大家安心食用★

日期	星期	主食	主菜	副菜			湯品	附餐	全蛋類	五香肉類	油蔴類	蔬菜類	熱量
2	一	蕎麥飯 白米、蕎麥	奶香南瓜雞 雞肉、南瓜-煮	醬燒豆腐 豆腐、紅蘿蔔、青椒-煮	蒜香海草 海草、紅蘿蔔、蒜-炒	履歷	針菇蛋花湯 金針菇、雞蛋、木耳		5	2	2	2	7
3	二	薏仁飯 白米、薏仁	◆義式海鮮排X1 海鮮排-炸	照燒雞丁(主) 雞肉、玉米筍、芹、木耳-煮	紅絲高麗菜 高麗菜、紅蘿蔔-炒	有機	洋芋排骨湯 洋芋、排骨		5	3	3	2	8
4	三	白醬義大利麵 義大利麵、豬肉、洋蔥、玉米	沙茶肉柳 肉柳、敏豆-煮	招牌蒸蛋 雞蛋-蒸	●芝麻球X2 芝麻球-炸	履歷	刺瓜雞骨湯 刺瓜、雞骨	果汁	5	2	3	1	7
5	四	香Q米飯 白米	五香雞排X1 雞排-煮	下飯肉燥(主) 豬肉、冬瓜、紅蘿蔔-煮	木耳花椰菜 花椰菜、木耳-炒	履歷	麻油排骨湯 豬血糕、排骨		5	3	2	2	8
6	五	燕麥飯 白米、燕麥	壽喜燒豬肉 豬肉、洋蔥-煮	◆小魚干片 豆干、紅蘿蔔、小魚乾-炒	油蔥扁蒲 扁蒲、紅蘿蔔-炒	履歷	鮑菇雞骨湯 杏鮑菇、雞骨、紅蘿蔔		5	2	2	2	7
9	一	香Q米飯 白米	白菜雞丁 雞肉、白菜-煮	塔香油豆腐 油豆腐、紅蘿蔔、九層塔-煮	咖哩洋芋 洋芋、紅蘿蔔-煮	履歷	豆薯排骨湯 豆薯、排骨		5	2	2	1	7
10	二	●三島香鬆飯 白米、三島香鬆	家常滷肉 豬肉、大溪豆干、紅蘿蔔-煮	脆皮雞翅X1(主) 雞翅-炸	絲瓜粉絲 絲瓜、粉絲、紅蘿蔔-煮	有機	山粉圓甜湯 山粉圓		5	3	3	1	8
11	三	古早味筍香飯 白米、筍、豬肉、木耳、毛豆	黑胡椒雞丁 雞肉、洋蔥、小黃瓜-煮	紅蘿蔔炒蛋 紅蘿蔔、雞蛋-炒	★蝦香海根 海帶根、紅蘿蔔、蝦皮-炒	履歷	味噌豆腐湯 豆腐、味噌	果汁	5	2	2	1	7
12	四	糙米飯 白米、糙米	●蒲燒豬排X1 豬排、芝麻-滷	香蔥蘿蔔雞丁(主) 雞肉、白蘿蔔、蔥-煮	韭香豆芽 豆芽菜、韭菜、紅蘿蔔-炒	履歷	玉米濃湯 玉米、洋蔥、紅蘿蔔		5	3	2	2	8
13	五	胚芽飯 白米、胚芽	鹹酥雞 雞肉-炸	醬燒豆腐 豆腐、紅蘿蔔-煮	針菇高麗菜 高麗菜、金針菇、木耳-炒	履歷	青木瓜排骨湯 青木瓜、排骨		5	2	3	2	7
16	一	紫米飯 白米、紫米	彩蔬肉片 豬肉、洋蔥、青椒、紅椒-炒	蔬菜蒸蛋 雞蛋、毛豆-蒸	木耳扁蒲 扁蒲、木耳-炒	履歷	玉米雞骨湯 玉米、雞骨、紅蘿蔔		5	2	2	2	7
17	二	●芝麻飯 白米、芝麻	麥克雞塊X4 麥克雞塊-炸	沙沙醬肉燥(主) 豬肉、洋芋、蕃茄-煮	玉筍花椰菜 花椰菜、玉米筍-炒	有機	梨瓜排骨湯 梨瓜、排骨		5	3	3	2	8
18	三	肉絲蛋炒飯 白米、肉絲、洋蔥、雞蛋、木耳	味噌豬肉 豬肉、金針菇-煮	◆芹炒甜不辣 甜不辣、芹、紅蘿蔔-炒	蒜香高麗菜 高麗菜、紅蘿蔔、蒜-炒	履歷	海芽雞骨湯 海帶芽、雞骨	果汁	5	2	2	2	7
19	四	香Q米飯 白米	◆酥炸魚排X1 虱目魚排-炸	麵輪燒雞(主) 雞肉、麵輪-燒	脆炒大頭菜 結頭菜、木耳-炒	履歷	薑絲刈菜湯 刈菜、紅蘿蔔、薑		5	3	3	2	8
20	五	麥片飯 白米、麥片	蠔油菇菇雞 雞肉、杏鮑菇-煮	紅燒豆腐 豆腐、香菇、紅蘿蔔-煮	香蔥黃豆芽 黃豆芽、紅蘿蔔、蔥-炒	履歷	薏仁牛蒡排骨湯 牛蒡、排骨、薏仁	豆奶	5	2	2	2	7
23	一	胚芽飯 白米、胚芽	醬滷豬腳 豬腳、豬肉、青木瓜-滷	滷味四分干 四分干、紅蘿蔔-煮	清炒花椰菜 花椰菜-炒	履歷	◆洋蔥九片湯 魚丸、洋蔥、紅蘿蔔		5	2	2	2	7
24	二	蕎麥飯 白米、蕎麥	蜜汁翅小腿X2 翅小腿-煮	蠔油豬肉(主) 豬肉、豆薯、紅蘿蔔-炒	豆豉白菜 白菜、紅蘿蔔、豆豉-炒	有機	南洋肉骨茶湯 杏鮑菇、排骨、肉骨茶包、蒜		5	3	2	1	7
25	三	★泰式炒飯條 飯條、豬肉、豆芽菜、紅蘿蔔、韭菜、蝦皮	滑蛋豬肉 豬肉、洋蔥、雞蛋-煮	三色豆腐 豆腐、木耳、芹-煮	紅絲敏豆 敏豆、紅蘿蔔-炒	履歷	小米麥片甜湯 小米、麥片	果汁	5	2	2	1	7
26	四	燕麥飯 白米、燕麥	◆紅燒魚丁 魚肉、高麗菜、紅蘿蔔-煮	炸豬排X1(主) 豬排-炸	玉米三丁 玉米、紅蘿蔔、芋頭-炒	履歷	味噌蘿蔔湯 白蘿蔔、味噌		5	3	3	1	8
27	五	香Q米飯 白米	泰式咖哩雞 雞肉、洋芋-煮	洋蔥炒蛋 雞蛋、洋蔥、紅蘿蔔-炒	薑燒冬瓜 冬瓜、紅蘿蔔、薑-煮	履歷	海結雞骨湯 海結、雞骨		5	2	2	2	7
30	一	薏仁飯 白米、薏仁	京醬肉柳 豬肉、梨瓜-煮	烤肉醬黑輪片X1 黑輪片-煮	炒高麗菜 高麗菜、紅蘿蔔、木耳-炒	履歷	酸辣湯 豆腐、紅蘿蔔、筍		5	2	2	1	7

★含有過敏原蝦米、蝦仁等海鮮類配料◆含有過敏原小魚乾、魚等海鮮類配料●含有過敏原芝麻、花生等配料

※菜名後方括號(主)，表示該道菜為主菜菜色

◎泰式炒飯條：泰國菜以鹹、香、酸、辣為主，同時帶一點甜味，是曼谷街頭常見的美食，配料豐富加上爽口的豆芽菜，構成特殊的南洋風情

◎南洋肉骨茶湯：利用八角，當歸，蒜等滋補食材燉煮而成，據傳是早期華工為克服環境潮濕所創造出來的料理