全成美食111年3日菜草
②公司地址:新山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. 周詩祐. 葉姿秀. 藍雯琪. 林映汝.劉彦伶. 李賢蒂
★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★

		★ 中公 3 1 7	以只表面主国使	用圆座內、主面	区川小至以下人	\ /.	又立妥而,請大家	女心	艮	H	<u>×</u>	
日期	星期	主食	主菜	菜		湯品		穀類	A 無 N N N N N N N N N N N N N N N N N N	脂 鼓	菜 熱量	
1	L	白飯	雞肉(S).白蘿蔔(Q).花瓜-燒	<u>斯炸 無條+可樂</u> 魚條(O)-炸(X1).可樂餅(S)-炸(X1)		有機	玉米濃湯 玉米馬鈴薯雞蛋(O)		î	2 . 7	2 2	2 8 . 0 1 4
2	Ш	青盤海鮮 場代變管额 (場) (場) (場) (場) (場) (場) (場)	壕油 里肌豬排 ^{豬排(S),素蠔油-燒(X1)}	醫燒小肉包	鮮菇無菁 結頭菜(O).香菇(O).紅蘿蔔(O).炒	青菜	羅宋湯	1	5 . 2	2 . 7	2 2	2 8 . 1 2 3
3	四	西縣畔飯 【圖字包】	菜脯炒蛋	三杯豆腐		有機	綠豆麥片湯 ^{綠豆麥片}		6	2 . 7	2 2	2 8 . 0 2 6
4	五	白飯	新作魚排 島魚排(S)-搾(XI)	紅燒魚丸 馬鈴薯(O),魚为(S),洋蔥(O)-燒	鮮菇炒筍	有機	冬瓜雞湯 冬瓜雞湯		5	2 . 8	2 2	2 8 . 1
7	Se-	蕎麥飯	を受り扱い。 対小腿(S).香料-滷(X2)	梅乾菜蒸肉飲 豬肉(S).梅乾菜.豆薯(Q)		履歷	雙色蘿蔔湯	2	. 2	2 7	2 2 7 :	2 8 . 1 3 6
8	=	白飯	洋葱炒肉 豬肉(S).洋蔥(O)-炒	炸發性塊+火炸蝦等 雞塊(S)-炸(X3).蝦卷(S)-炸(X1)		有機	海芽蛋花湯		2	2 . 7	2 2 · 7 :	2 8 . 1 2 3
9	Ξ	肉燥油飯 糯米.豬肉(S).香菇	炙烤大雞腿 ^{雞服(S)-烤(X1)}	花生糖粉豬血 豬血糕(S).花生粉.糖粉-滷(X3)	盖毛豆玉米 玉米(S).馬鈴薯(Q).毛豆仁(S)-炒	青菜	竹筍排骨湯 竹筍.排骨(O)		6	2 . 7	2 2	2 8 . 1 1 5
10	四	養仁飯 白米.洋薏仁	沙茶醬燒雞 雞肉(S).青椒(Q).沙茶醬-燒	烤叉燒肉 叉燒肉(Q)-烤(X3)	白蘿蔔(Q).杏鮑菇(Q).蒟蒻-滷	有機	芋圆燥仙草	,		8	7 2	1 0 . 1 2 4
11	五	白飯	味噌醬豬排 新斯(S)-滷(X1)	肉燥蒸蛋 豬肉(S).雞蛋(S)-蒸	黑豆干.杏鮑菇(Q).白芝麻-炒	有機	南瓜濃湯	(5	8	8 3	. 1 3 4 2 8
14	_	白飯	脆皮雞翅 ^{雞翅(S)-炸(X1)}	葱爆豬柳 豬肉(S).秀珍菇(Q)-炒	7 T - T MU / JA	履歴	蔬菜腐皮湯	(ŝ	7	7 :	. 0
15	=	肉	奶香鮮魚 魚肉(0).南瓜(0).洋蔥(0)-煮	打拋豬肉醬 豬肉(S).豆干.蕃茄(Q).九層塔-煮		有機	結頭排骨湯 結頭菜排骨(Q)	2	6 2	2 . 7	2 2	2 8 . 1 2 8
16	≡	り盤豬肉	黑的椒豬排	酥炸雞柳條	什錦三絲	青菜	薏仁排骨湯		î	2 . 7	2 2 7 1	2 8 . 0 2 6
17	. 四	燕麥飯 白米.燕麥	着排(S).黑胡椒-煮(X1) 蘿蔔燉肉	難柳條(S)-炸(X2) 蜜汁天婦羅 甜不辣(產銷).洋蔥(Q).白芝麻-煮	∞ □1 □14P	有機	酸辣湯 豆腐筍簽紅蘿蔔木耳	1	6	2 . 7	2 2	2 8 . 1 2 3
18	五	白飯	嫁伐雞聰	肉茸炒蛋 ^{雞蛋(S),豆薯(O),豬肉(S)-炒}		有機	黑糖珍珠粉圓 粉圓黑糖	2				2 8 1 3 9
21	-	白飯	香葉器助组 新排(O)-滷	麻婆凍豆腐 ^{東豆腐.} 絞肉(S).毛豆仁(S).紅蘿蔔(Q)-煮	玉米粒(S).南瓜(Q).豬絞肉(S)-炒	履歴	芋香米粉湯 ^{芋頭.米粉.豬肉(S)}	:	2	7	8	2 8 . 1 1 5 2 8
22	=	地瓜飯 白米.地瓜(O)	炸豬肉酥 豬肉酥(S)-炸(X3)	75 代 (70 02 至 雞肉(S).馬鈴薯(O).咖哩-煮	香菇扁蒲 扁蓮(O).香菇(O).木耳(O)-炒	有	蘿蔔排骨湯		.			2 8 . 1 3 6
23	Ξ	茄針雞茸 義大利麵 義大利麵	蒜香豬排	作地瓜薯條 +鍋貼 地瓜薯條(0)-炸(X3).網斯(S)-炸(X2)	#479 MH275	青菜	蕃茄洋葱湯		.	2 . 7		2 8 . 1 2 3
24	四	白飯 _{白米}	塔否翅小腿 翅小腿(S).九層塔滷(X2)	蒸蛋 雞蛋(S)-蒸	塔香海茸	有機	蜜紅豆粉粿 紅豆粉粿		1	. 8	7 2	2 8 . 1 2 4
25	五	薏仁飯 白米洋養仁	古早味豬脚 豬腳(O),豬肉(S),筍乾-墩	腐皮花枝捲 花枝捲(S)-滷(X1)	高麗菜(O),杏鮑菇(O)-炒	有機	刈菜雞湯 ^{刈菜、雞肉(S)}		1	2 · 7	2 2	2 8 . 0 2 2
28	-	麥片飯	橄烤雞排 ^{雞排(S)-烤(X1)}	蒜味雙羹 白蘿蔔(Q).魚羹(S).肉羹(S).香菇-煮	蒟蒻花椰 綠花椰(S).蒟蒻.木耳(Q)-炒		味噌豆腐湯 豆腐.味噌.海帶芽		ŝ	. 7	8 2	2 8 . 0 2 4
29	=	白飯	京醬肉柳 豬肉(S).小黃瓜(O).紅椒(O)-燒	洋葱炒蛋 ^{雞蛋(S).洋蔥(O)-炒}	アースローコ / 大白菜(Q).金針菇(Q).紅蘿蔔(Q)-炒	機	芋頭摩摩 喧喧 _{芋頭西谷米}	(6			2 8 . 0 3 9
30	Ξ	咖哩 豬肉炒飯	胖老爹雞腿	嗷滷花枝丸	彩繪畫芽	回饋有	竹筍燉湯		6	2		2 8
31	四四	白米.豬肉(S).咖哩 白飯	^{雞腿(S)-炸(X1)} 三杯魚丁	^{花枝丸(S)-滷(X2)} 香菇肉燥	黄豆芽(Q).青椒(Q).木耳(Q)-炒	機有	玉米排骨湯			2	2 2	2 8
		白米	魚肉(O),杏鮑菇(O),九層塔-炒	豬肉(S).豆干.白絞瓜(O).香菇-者	黄瓜(O).紅蘿蔔(O).木耳(O)-炒	蕿	排骨(O).玉米粒.結頭菜		1	8	7 3	2 4