## 珍品軒食品

★本公司全面使用非基改玉米及豆製品★

★本公司未使用輻射汙染食品★

## 113 年 11 目 份 午餐菜單

**设林中學** 

營利事業登記證:北縣商聯乙字第一七二0一三號 工廠登記證編號:九九-六一九六一六 HACCP證書編號:027

營養師: 林淑芬 證書字號: 營養字第003782號 新北市中和區立德街112號B1 TEL:2226-2809

本公司所生產之產品已投保『和泰產物保險股份有限公司』產品責任險新

台幣一億元整

★本公司菜單使用豬肉及豬肉可食部位原料之原產地皆為台灣★

★本公司菜單使用豬肉及豬肉可食部位原料之原產地皆為台灣★												
期	主食	主菜	Ē	削菜		湯	附餐	五穀類	肉蛋 類	蔬菜 類	油脂類	熱量
五	香米飯 5米	三杯雞丁	花枝排	海路地區 海霉素	青菜	玉米濃温 電器 乗乗	水果	4.5	2.6	2	2.9	690
_	肉燥米粉	糖醋排骨	<b>肉解炒海解</b>	玉米三色	青菜	南瓜濃温	截切水果	4.5	2.5	2.1	3	690
	<b><u></u> 超藜小米飯</b>	天使雞腿排	<b></b>	薑燒冬瓜	青菜	酸菜冬粉湯		4.5	2.6	2	3.1	699
==	香米飯	韓式辣豬柳	滷味三拼	胡瓜鮮蔬	青菜	芋頭西谷米	養欒多	4.5	2.6	2	3.1	699
四	香米飯	<b></b>	彩椒甜條	金菇花椰	青菜	柴魚瓜瓜湯		4.6	2.5	2.3	2.8	693
五	五穀米	泰式打拋肉	到巴魚排	の採る	青菜	髮菜羹鳹	水果	4.5	2.6	2	2.9	690
_	香米飯	獅子頭X2	什錦豆腐	鮮炒高麗	青菜	大瓜鱿鱼羹	截切水果	4.5	2.6	2	3.1	699
	蓝食. 香鬆	鮮菇炒豆包	海蛋+黑豆干	魱迚空心菜	青菜	玉米濃潟		4.7	2.5	2	2.9	697
三	香米飯	<b></b>	豆乾炒肉盤	翠綠花椰	青菜	綠豆绵	菠蘿麵包	4.7	2.5	2	2.8	692
四	五穀米	咖哩雞丁	螞蟻上樹	彩燴福州丸	青菜	吻魚豆腐羹		4.7	2.7	2	3	716
五	香米飯	<b>黃金香雞排</b>	<b>赶燒海</b> 結	銀芽肉盤	青菜	南瓜濃温	水果	4.5	2.5	2.1	3	690
_	香米飯	糖醋雞丁	客家小炒	金菇敏豆	青菜	芹香海解湯	截切水果	4.7	2.5	2	2.8	692
<u> </u>	香米飯	鐵板豬柳	雞塊X2	鮮炒高麗	青菜	芹香蘿蔔溫		4.5	2.6	2	3.1	699
Ξ	海苔肉鬆飯	鐵路排骨	菜角蛋	銀芽三線	青菜	冬瓜山粉圓	養欒多	4.5	2.4	2.1	2.8	673
四	香米飯	短咖哩豬	茄針甜條	芋香玉米粒	青菜	金菇冬瓜湯		4.5	2.6	2	3.1	699
五	麥片飯	<b>香酥雞</b> 腿	白菜獅子頭	り玉金針菇	青菜	酸辣温	水果	4.7	2.6	22	3	709
_	香米飯 5米	黑胡椒豬排 <sup>豬排燒</sup>	蠔ാ電粉	茄針豆腐	青菜	柴魚味噌温	截切水果	4.7	2.5	2	2.9	697
=	糖米飯 *** ** **	蠔迚雞丁	<b>泛柒川器</b>	什錦瓜瓜	青菜	臺稅海芹溫		4.7	2.6	22	3	709
Ξ	雞肉飯	天使雞腿排	蕃茄炒蛋	清炒高麗	青菜	超豆湯	香蔥麵包	4. 7	2. 5	2	2. 8	692
四	香米飯	蒜味豬排	福州丸XI	鐵板銀茸	青菜	芹香蘿蔔溫		4.6	2. 5	2. 3	2. 8	693
五.	● 香米飯 ● ● ●	泰式辣炒雞	豆干炒肉線	鮮炒の季豆	青菜	芋頭米粉潟 <sup>芋頭 米粉</sup>	水果	4.7	2.7	2	3	716
		TA C C C C C C C C C C C C C C C C C C C	五 一 一 三 四 五 一 三 四 五 一 三 四 五 一 三 四 五 一 三 四 五 一 三 四 五 一 三 四 五 一 三 四 五 一 三 四 五 一 三 四 五 一 三 四 五 一 三 四 五 一 三 四 五 一 三 四 五 一 三 四 五 一 二 三 四 五 一 二 三 四 五 一 二 三 四 五 一 二 三 四 五 一 二 三 四 五 一 二 三 四 五 一 二 三 四 五 一 二 三 四 五 一 二 三 四 五 一 二 三 四 五 一 二 三 四 五 一 二 三 四 五 一 二 三 四 五 一 二 三 四 五 一 二 三 四 五 一 二 三 四 五 一 二 三 四 五 一 二 三 四 五 一 二 三 四 五 一 二 三 四 五 一 二 三 四 五 一 二 三 四 五 一 二 三 四 五 一 二 三 四 五 一 二 三 四 五 一 二 三 四 五 一 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — 二 三 四 五 — □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	五 香米飯	西米飯   三杯難   一	一	西米飯   三杯難   花枝排   海底地區   表面   五米濃温   五米濃温   東東   五米   五   五米   五   五米   五   五米   五   五	西米飯	一	一	西米飯	西米飯   三杯難丁   花枝排   海路池腐   海菜   玉米濃湯   水果   4 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2

健康小語:維生素A與我們的視覺功能、細胞分化、基因表現和免疫功能有關,缺乏維生素A會有夜盲症、毛囊角化症等症狀,嚴重缺乏時更會造成失明。維生素A主要存在於魚肝油、內臟類、蛋黃中,但是不一定要為了攝取維生素A而去大量攝取魚肝油或內臟類,因為深綠色蔬菜和胡蘿蔔所含豐富的β胡蘿蔔素在我們體內也可以轉換成維生素A。維生素A是脂溶性維生素,若過量攝取會有腸胃不適、骨骼和肌肉疼痛、肝臟和眼睛受損等問題,更有致畸胎的風險,建議健康成年人一天攝取不超過3000微克維生素A。