

## 



Sin	nce	1999	リロ ケリナー 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	<b>長</b> 安(00)0000071		11 P -+ (	FDA N. S. D. P. P. C. O.O.O.O.I. T. P. C. O.O.O.I. T					
日期	星期	主食	地址:台北巾士林區 主菜1	福港街110巷1弄2-1號 主菜2	電話:(02)28822374 副菜1	青菜	湯品	曾養師副品	<ul><li>林 勿 练 (</li><li>全穀 日</li></ul>	常養子	子號 第 0 0 0   油脂   乳品   (份)   (份	391 (
11	-	白飯	箭香燒肉 豬肉(主)、竹筍/燒	★鹽酥雞×3	田園玉米		榨菜肉絲湯				2.6 0	805
12	=	有機白飯	三杯雞 <sup>雞肉(主)、時蔬、九層塔/燒</sup>	蒜香肉條×3	什錦蒲瓜	有機青菜	珍珠冬瓜	水果	6 2.8	3 2	2.9 1	871
13	四	五穀飯	和風醬燒豬	滷味雞翅X1	金菇什錦	有機青菜	海芽薑絲湯		6 2.8	2	2.9 0	811
14	五	胚芽飯	咖里雞 <sup>雞肉(主)、時蔬、咖哩粉/燒</sup>	日式蒸蛋	彩疏豆薯	有機青菜	蘿蔔湯	果汁	6 2.8	2	2.9 1	871
17	-	芝麻飯	京醬肉絲	蜜汁雞丁	什錦銀芽	緑色青菜	味噌湯		6 2.9	2	2.8 0	814
18	-	白飯	親子雞肉井	★炸豬排X1	螞蟻上樹 #藍(主)、冬粉、時蔬、豬肉/炒	緑色青菜	綠豆湯		6 2.9	2	2.6 0	805
19	=	有機白飯	冰糖豬腳	香鬆蒸蛋	鴻喜菇炒高麗	有機青菜	酸辣湯	水果	6 2.8	2	2.9 1	871
20	四	義大利麵	蜜汁烤雞腿×1	西西里內醬	雞塊×1+薯條×5	有機青菜	玉米濃湯		6 2.8	2	2.9 0	811
21	五	雜糧飯	醬燒豬排X1	咖哩洋芋 馬鈴薯(主)、時蓋、豬肉、咖哩/燒	白菜滷	有機青菜	海芽蛋花湯	果汁	6.2 3	2	2.8 1	895
24	-	香鬆飯	焗醬燉雞 <sup>雞肉、時蔬/嫩</sup>	絞肉豆腐 <sub>豆腐、絞肉/烧</sub>	鮮筍肉絲	緑色青菜	肉骨茶湯 白蘿蔔、豬肉、肉骨茶包		6 2.9	2	2.8 0	814
25	=	白飯	蒲燒鯛魚×1	五香肉燥	蘿蔔油煮	緑色青菜	玉米蛋花湯		6 2.9	2	2.6 0	805
26	=	有機白飯	九層塔燒雞	無骨排骨酥×2	佛跳牆	有機青菜	韓式大醬湯	水果	6 3	2	3 1	890
27	四	雜糧飯	蘿蔔燒豬	肉燥滷蛋×1	銀芽雞絲	有機青菜	燒仙草	TAP 豆 漿	6 2.9	2.2	2.8 0	819

※所有豆類製品及玉米均為非基因改造食品。★表示油炸品。

Ė	E菜種類(次/月	)	主菜食材特性	三分析(次/月)	其它分析(次/月)			
水產品	雞肉	豬肉	生鮮食材	調理食品	★油炸品	甜湯		
1次	6次	6次	13次	0次	2次	3次		