

# 裕民田精緻午餐

平南國中

111年8-9月菜單

日期	星期	合菜主食	合菜主菜	美味副菜	湯品	全館 營業 時間 (時)	蛋白 量(克)	碳水 化合物 (克)	油脂 量(克)	膳食 纖維 量(克)	熱量 (kcal)	
★ 8/30	二	燕麥飯	洋芋燉肉 肉丁、洋芋、紅蘿蔔/煮	豆皮高麗煮 豆皮、高麗菜/煮	塔燒甜不辣 九層塔、甜不辣/燒	有機 蔬菜	福菜肉絲湯 福菜、肉絲	6 .5	2 .6	2 .3	2 .8	8 3
★ 8/31	三	烏龍炒麵	卡滋雞米花 雞肉/炸	醬拌肉燥丁 絞肉、豆干/煮	韭菜炒銀芽 豆芽菜、韭菜、紅蘿蔔/炒	季節 蔬菜	芋香Q切 芋頭、QU. 香料	6 .5	2 .5	2 .3	3 .0	8 5
★ 9/1	四	小米香飯	蒜味里肌 里肌/燒	青蔥菜脯炊蛋 蛋、菜脯、薑/炒	口丸燉時蔬 時蔬、豬肉丸/燉	有機 蔬菜	沙茶豆腐湯 每絲、紅蘿蔔、豆腐	6 .6	2 .7	2 .0	2 .8	8 4
★ 9/2	五	白米飯	鹽燒雞腿排 雞腿排/燒	椒鹽百頁 百頁/炸	沙茶蘿蔔煮 玉米條、蘿蔔、紅蘿蔔/煮	有機 蔬菜	暖暖肉骨茶 豆筋、肉骨茶包、豬肉	6 .5	2 .6	2 .0	3 .0	8 3
★ 9/5	一	白米飯	蔥爆肉絲 肉絲、洋蔥、薑/炒	海結豆干塊 芝麻、豆干、海結/滷	波波玉米粒 玉米、洋芋、紅蘿蔔/煮	產銷 履歷 蔬菜	羅宋番茄湯 特蔬、金針、番茄	6 .7	2 .7	2 .0	2 .8	8 4
★ 9/6	二	麥片飯	曲奇炸雞翅 雞翅/炸	鮮炒大瓜 大黃瓜、紅蘿蔔/煮	泰式打拋豬 九層塔、番茄、絞肉、千丁/煮	有機 蔬菜	日式味噌湯 海芽、豆腐	6 .6	2 .6	2 .2	2 .8	8 3
★ 9/7	三	香噴噴肉燥飯	鐵路肉排 里肌/燒	芋香滷白菜 大白菜、蛋、芋頭、木耳/滷	基隆黑輪塊 黑輪、西芹/炒	季節 蔬菜	黑糖地瓜芋圓 地瓜、芋圓	6 .5	2 .7	2 .1	2 .8	8 6
★ 9/8	四	地瓜飯	南洋咖哩雞 雞丁、洋芋、紅蘿蔔/煮	脆炒花椰 花椰菜/炒	Q嫩茶碗蒸 蛋、紅蘿蔔、薑/蒸	有機 蔬菜	港式酸辣湯 筍絲、豆蔻、紅蘿蔔、肉絲	6 .6	2 .7	3 .0	3 .0	8 7
9/9	五			~中秋節連假~								
★ 9/12	一	蕎麥0飯	紅燒滷肉角 豆干、肉末/滷	金針絲瓜 絲瓜、金針菇、紅蘿蔔/煮	毛豆豆腐燒 毛豆、豆腐、紅蘿蔔/煮	產銷 履歷 蔬菜	白玉珍珠湯 薺菜、玉米	6 .6	2 .5	2 .0	3 .0	8 3
★ 9/13	二	糙米飯	胡椒雞腿排 雞腿排/燒	金黃乳酪蛋 起司、紅蘿蔔、蛋、洋蔥/炒	蒜香炒筍 筍、筍/炒	有機 蔬菜	時蔬肉片湯 特蔬、肉片	6 .7	2 .6	2 .2	3 .0	8 5
★ 9/14	三	豬肉拌麵	和風豬排 里肌排/燒	醬燒木耳黃瓜 黃瓜、木耳/煮	香煎蘿蔔糕丁 蘿蔔糕/煎	季節 蔬菜	綠豆甜湯 綠豆	6 .6	2 .9	2 .0	2 .8	8 6
★ 9/15	四	胚芽0飯	塔燒三杯雞 雞丁、米血、九層塔/燒	肉絲炒干片 豆干、內酯/炒	黑椒炒芽 黑胡椒、豆芽、紅蘿蔔/炒	有機 蔬菜	酸菜肉片湯 酸菜、肉片	6 .8	3 .0	2 .0	2 .8	8 7
★ 9/16	五	白米飯	脆皮海鮮大排 海鮮排/炸	日式咖哩 紅蘿蔔、洋芋/煮	姑姑蒲仔 鮮菇、豬肉/煮	有機 蔬菜	海芽濃湯 粟米絲、海芽、蛋	6 .5	2 .7	2 .0	3 .0	8 3
★ 9/19	一	黑芝麻飯	夜市鹽酥雞 雞翅/炸	麻婆豆腐 薑、豆腐/煮	彩繪花椰 花椰/炒	產銷 履歷 蔬菜	芹香蘿蔔湯 芹、雞胸	6 .6	2 .9	1 .9	2 .8	8 3
★ 9/20	二	燕麥飯	糖醋肉排 豬排/燒	洋蔥炒蛋 洋蔥、蛋、紅蘿蔔/炒	飄香麻辣邊 高麗菜、豆苗、金針菇/燙	有機 蔬菜	豆薯肉片湯 豆薯、肉片	6 .6	2 .9	2 .0	2 .8	8 6
★ 9/21	三	義大利麵	炙燒翅小腿*2 燭小腿/煮	奶香杏鮑菇煮 杏鮑菇、洋芋/煮	現燙高麗 高麗、蠔油/燙	季節 蔬菜	红豆湯 红豆	6 .6	2 .6	2 .1	2 .8	8 6
★ 9/22	四	紫米飯	泡菜燒肉 泡菜、高麗菜、豬肉/煮	紅炒佛手瓜 紅蘿蔔、佛手瓜/炒	鹹豆番薯 豆腐、番薯/炒	有機 蔬菜	玉米濃湯 玉米、蛋、紅蘿蔔	6 .5	2 .6	2 .2	2 .8	8 1
★ 9/23	五	白米飯	吮指雞翅 雞翅/燒	暖暖關東煮 紅蘿蔔、薑/煮	五味燒豆腐 豆豉、薑花/燒	有機 蔬菜	筍香肉片湯 筍、豬肉	6 .7	2 .6	2 .1	3 .0	8 2
★ 9/26	一	胚芽0飯	涮嘴香酥魚 鱈魚丁/炸	蒜香黑干 蒜、豆干/滷	番茄炒蛋 蛋、洋蔥、番茄/炒	產銷 履歷 蔬菜	廟口麵線湯 紅蘿蔔、薑絲、紅麴	6 .8	2 .5	2 .0	3 .0	8 9
★ 9/27	二	地瓜飯	沙茶燒肉 沙茶、肉絲、豆芽/燒	海帶拌干絲 海帶絲、白干絲、紅蘿蔔/拌	毛豆洋芋 紅蘿蔔、洋芋、毛豆/炒	有機 蔬菜	味噌豆腐湯 味噌、豆腐	6 .5	2 .8	2 .1	3 .0	8 3
★ 9/28	三	圓板炒麵	天使雞腿排 雞腿排/燒	香燜桂竹筍 桂竹筍/燜	鮮炒高麗 高麗、紅蘿蔔/炒	季節 蔬菜	冬瓜茶心粉圓 山粉圓、冬瓜茶塊	6 .6	2 .5	2 .2	2 .8	8 1
★ 9/29	四	雜糧飯	蔥燒大排 里肌排、薑/燒	冬瓜絞肉煲 枸杞、絞肉、冬瓜/煮	杏菇大黃瓜 杏鮑菇、大黃瓜、紅蘿蔔/煮	有機 蔬菜	紫菜蛋花湯 紫菜、蛋	6 .5	2 .6	2 .2	2 .8	8 1
★ 9/30	五	白米飯	麻油雞 麻油、雞肉、高麗菜/炒	客家小炒 豆干、肉絲、薑/炒	蒜香花椰 蒜、花椰/炒	有機 蔬菜	肉骨茶湯 薑母、肉骨茶包、豬肉	6 .5	2 .9	2 .1	3 .0	8 0

★ 標示為三章一0申請日 / 營養師 林芊慧

\*全面使用非基改黃豆製品及玉米

\*週一供應產銷履歷蔬菜

\*週二四五供應有機蔬菜

\*本公司供應之餐點，食材來源一律使用國產豬肉、雞肉、鴨肉。



裕民田食品 股份有限公司

HACCP 食品認證 中央廚房餐盒工廠

服務 專線 03-368-1899

桃園市八德區瑞源一街11號



# 榮興食品

平南國中 111年9月營養午餐菜單



日期	星期	主食	主菜	副菜	蔬菜	湯品	百分比	主食	副食	蔬菜	汤品	百分比
8/30	二	海苔香鬆飯 白米,海苔,肉鬆	筍香東坡肉 豬肉,筍干/湯	麻婆豆腐 非基改豆類,鴨肉/素	玉米肉燥 玉米粒,鴨肉/素	奇機蔬菜	柴魚味增湯 非基改豆類,柴魚片	7	3	2	3	844
8/31	三	榮興招牌炒飯 高麗菜,白米,雞腿	搖搖樂鹹酥雞	一串開東煮 白蘿蔔,玉米,豬肉/素	一級棒滷味 非基改豆干,廣肚,泡帶味/湯	Q蔬菜	芋圓厚奶茶	7	3	2	3	844
9/1	四	香Q米飯 白米	糖醋咕咾肉 雞肉,芝麻/糖	定食日茶碗蒸 雞蛋/蛋	鐵板燒銀芽 白蘿蔔,紅蘿蔔/炒	奇機蔬菜	貴族濃湯 玉米粒,紅蘿蔔,黑絨葉	6.5	2.7	2.0	2.6	834
9/2	五	青醬義大利麵 玉米粒,紅蘿蔔,雞腿	東海排骨	五味醬脆皮豆腐刺瓜鮮菇 非基改豆類,雞腿/炒	大薑絲,黑絨葉,紅蘿蔔/炒	奇機蔬菜	海帶芽湯 海帶芽,雞腿	6.7	2.6	2.2	2.7	841
9/5	一	燕麥飯 白米,燕麥	蜜汁燒肉片 炸系,豬肉片/燒	法式白醬燉雞 黑絨葉,紅蘿蔔,鴨丁/湯	桂筍肉絲 桂竹筍,鴨肉/素	奇機蔬菜	香菇雞湯 黃絨,鴨丁	6.8	2.7	2.0	2.6	846
9/6	二	手拌芝麻飯 白米,黑芝麻	咖哩豬排 豬排,咖哩/燒	香甜瓜仔肉 瓜仔肉,鴨肉/素	甲香佛跳牆 太白菜,木耳,紅蘿蔔,鴨丁/湯	奇機蔬菜	福隆米粉湯 米粉,香菇	6.8	2.8	2.3	2.6	870
9/7	三	奶香焗烤飯 玉米粒,乳酪粉,白米	椒鹽翅小腿	冬瓜燒肉 四季豆甜不辣 四季豆,CAS甜不辣/炒	四季豆甜不辣 四季豆,CAS甜不辣/炒	Q蔬菜	綠豆湯	6.6	2.7	2.2	2.6	850
9/8	四	香Q米飯 白米	鐵板豬柳 炸系,豬肉/燒	鮮蔬粉絲煲 高麗菜,冬粉,鴨肉/素	阿公白菜湯 太白菜,木耳,紅蘿蔔,非基改豆皮/湯	奇機蔬菜	福菜肉片湯 福菜,肉片	6.8	2.6	2.2	2.7	848
9/12	一	香甜地瓜飯 白米,地瓜	糖醋魚柳	東北魚滷肉 鯪魚乾,鴨肉/湯	蝦香胡瓜 胡瓜,木耳,紅蘿蔔/素	奇機蔬菜	巧達濃湯 玉米粒,紅蘿蔔,黑絨葉	6.6	2.8	2.1	2.6	842
9/13	二	香Q米飯 白米	日式炸豬排 豬排/炸	雙醬咖哩 豆鼓醬,紅蘿蔔/素	海帶結燒肉 海帶結,豬肉/燒	奇機蔬菜	港式肉骨茶湯 白蘿蔔,鴨丁,白鴨蛋	6.7	2.7	2.1	2.7	846
9/14	三	茄汁焗烤義大利麵 玉米粒,乳酪粉,雞腿	泰式麻莎雞	椒鹽黑輪條 非基改豆干,CAS黑輪條/炒	熱炒滷三鮮 筍片,木耳肉片/炒	Q蔬菜	QQ冬瓜露	6.5	2.8	2.2	2.6	846
9/15	四	五穀飯 白米,五穀米	沙嗲燒肉 豬肉,紅蘿蔔,蕃茄/燒	蕃茄炒蛋 蕃茄,雞蛋/炒	地瓜薯條 地瓜,薯條/素	奇機蔬菜	竹筍肉片湯 竹筍片,肉片	6.9	2.7	2.1	2.6	864
9/16	五	太子油飯	香噴噴麻油雞	白藍菜肉片 白藍菜,肉片/炒	一品麻辣邊 非基改豆干,非基改豆皮,海帶結/湯	奇機蔬菜	海芋豆腐湯 海帶芽,非基改豆腐	6.7	2.7	2.0	2.6	852
9/19	一	紫米飯 白米,紫米	蒜泥白肉 肉片,味精,蒜頭/角	焗烤馬鈴薯 豆鼓醬,紅蘿蔔,進司/炒	銀芽三絲 豆芽菜,紅蘿蔔,進司/炒	產履蔬菜	木須蛋花湯 洋菜絲,雞蛋	6.7	2.8	2.2	2.6	855
9/20	二	養生薏仁飯 白米,薏仁	蜜汁烤腿排 雞腿排/燒	泰式打拋豬 深肉,九層塔,泰加/素	雞茸蒸蛋 雞肉鬆,雞蛋/素	奇機蔬菜	芹香蘿蔔湯 白蘿蔔,芹菜	6.8	2.6	2.3	2.6	855
9/21	三	打拋雞丁 義大利麵 雞丁,雞腿,玉米粒	醬燒豬排	蔥燒豆干 非基改豆干,黑豆/素	脆皮海鮮塊 魚丁/素	Q蔬菜	綠豆芋圓	6.9	2.5	2.1	2.6	849
9/22	四	高鈣芝麻飯 白米,黑芝麻	本番壽喜燒 岩系,肉片/燒	起司章魚燒 CAS起司,黑絨葉/块	鐵板油豆腐 洋菜,非基改地瓜粉,鴨肉/素	奇機蔬菜	花枝羹湯 花枝羹,肉絲	6.5	2.8	2.0	2.6	841
9/23	五	香Q米飯 白米	雞絲滷肉	蛋酥白菜 雞蛋,太白菜,太白/湯	福菜香筍 福菜,筍王/素	奇機蔬菜	醋溜酸辣湯 非基改豆類,筍乾,太白	6.8	2.6	2.1	2.7	845
9/26	一	十穀米飯 十穀米,白米	米蘭燉肉	五彩鮮瓜 太苦瓜,肉片,紅蘿蔔/炒	紅燒獅子頭 太白菜,CAS狮子頭/素	產履蔬菜	鮮木瓜雞湯 木瓜,鴨丁	6.7	2.7	2.3	2.7	851
9/27	二	香Q米飯 白米	葱爆雞丁	咖哩肉醬 紅蘿蔔,黑絨葉,鴨肉/素	培根高麗菜 培根,高麗菜/炒	奇機蔬菜	日式昆布湯 昆布,肉片	6.6	2.8	2.1	2.7	846
9/28	三	台式炒麵	麥噹噹雞腿堡	客家小炒 非基改豆干,黑豆/素	杏鮑菇洋芋 鴨肝,杏鮑菇/素	Q蔬菜	芋香西米露	6.7	2.6	2.2	2.6	845
9/29	四	糙米飯 白米,糙米	黑胡椒豬排	夏季小火鍋 鴨血,紅蘿蔔,木瓜/素	韓式部隊鍋 太白米,木瓜,紅蘿蔔,非基改豆皮,肉片/素	奇機蔬菜	刺瓜燉湯 大苦瓜,肉片	6.8	2.6	2.3	2.6	874
9/30	五	肉絲炒飯 肉絲,白米	BBQ雞排	眷村醃醬 非基改豆干丁,鴨肉/素	珍珠滑蛋 鴨蛋,玉米粒,紅蘿蔔/炒	奇機蔬菜	酸菜肉片湯 酸菜,肉片	6.6	2.7	2.1	2.7	847

菜單設計：徐韻芸營養師（營養字第009436號）『本產品含有蛋、魚類、奶粉、花生、芝麻、穀質之穀類，不適合對過敏體質者食用！』

PS.本菜單所使用的黃豆、玉米及其製品均使用非基改原料製作及烹煮。※本廠一律使用『國產鮮肉品』產地：台灣。





# 津味優質午餐



感謝您的反饋!!  
※津味午餐問卷調查  
線上調查表

平南國中  
111年8.9月菜單

日期	星期	主食	美味主菜	美味副菜	湯品	營養 指標
8/30	二	小米蒸飯	塔香三杯雞 <small>九層塔、豬肉/燒</small>	玉米四彩 <small>玉米、紅蘿蔔、豬肉、毛豆/煮</small>	鐵板嫩豆腐 <small>豆腐、洋蔥/燒</small>	冬瓜肉片湯 <small>冬瓜、豬肉</small>
8/31	三	台式炒麵	海苔林鹽魚塊 <small>海苔粉、低脂/炸</small>	哈燒麻辣燙 <small>泡菜鈴鈴肉/煮</small>	彩椒花椰 <small>彩椒、花椰菜/炒</small>	紅豆QQ湯 <small>紅豆粉圓</small>
9/1	四	白飯	杏鮑菇花雕雞 <small>杏鮑菇、雞肉/炒</small>	肉茸高麗 <small>高麗菜、豬肉/炒</small>	海帶三絲 <small>海帶、白玉絲、芹菜/炒</small>	雙菇鮮肉湯 <small>秀珍菇、金針菇、豬肉</small>
9/2	五	胚芽米飯	蔥爆肉片 <small>豬肉、洋蔥/炒</small>	大瓜燴貢丸 <small>大黃瓜、豆沙/煮</small>	紅娘炒蛋 <small>紅蘿蔔、蛋/炒</small>	貴族濃湯 <small>玉米、蛋</small>
9/5	一	芝麻白飯	椰香咖哩雞 <small>雞肉、洋芋、紅蘿蔔/煮</small>	客家小炒 <small>豆干片、豬肉/炒</small>	韭香芽菜 <small>韭菜、豆芽菜/炒</small>	白玉燉肉湯 <small>越桔、豬肉</small>
9/6	二	麥片Q飯	筍香東坡肉 <small>筍、豬肉/油</small>	蔬菜粉絲 <small>冬粉、高麗菜、紅蘿蔔、豬肉/炒</small>	開陽扁蒲 <small>蝦皮、高麗菜/炒</small>	酸辣湯 <small>豆腐、木耳、紅蘿蔔、蛋</small>
9/7	三	香蔥蛋炒飯	卡啦香雞排 <small>雞肉/炸</small>	夜市滷味 <small>內臟、西芹、米粒/滷</small>	小瓜雞絲 <small>小黃瓜、雞肉/炒</small>	地瓜芋圓湯 <small>芋頭、子西</small>
9/8	四	白飯	沙茶松坂豚肉 <small>豬肉、洋蔥/燒</small>	芙蓉蒸蛋 <small>蛋白</small>	一品白菜滷 <small>大白菜、芋頭、紅蘿蔔/滷</small>	味噌豆腐湯 <small>味噌、豆腐</small>
9/9	五	中秋節補假一天◆中秋佳節快樂				
9/12	一	海苔香鬆飯	鐵板肉柳 <small>豬肉、洋蔥/炒</small>	起司玉米蛋 <small>玉米、雞蛋/炒</small>	蔥燒油豆腐 <small>蔥、油豆腐/燒</small>	蔬菜米粉湯 <small>米粉、芹菜、豬肉</small>
9/13	二	白飯	搖搖樂鹽酥雞 <small>雞肉、海苔粉/炸</small>	海根杏鮑菇 <small>海帶根、杏鮑菇/煮</small>	鮮菇高麗菜 <small>鮮菇、高麗菜/炒</small>	黃瓜肉片湯 <small>大黃瓜、豬肉</small>
9/14	三	義大利麵	岩燒里肌排 <small>豬肉/油</small>	一番關東煮 <small>白味增、火腿、豬肉/煮</small>	季豆甜不辣 <small>四季豆、高麗菜/炒</small>	芋頭西米露 <small>芋頭、西米</small>
9/15	四	胚芽米飯	蜜汁烤雞排 <small>雞肉/燒</small>	招牌佛跳牆 <small>大白菜、豬肉、蛋/煮</small>	咖哩洋芋 <small>洋芋、紅蘿蔔/煮</small>	什錦羹湯 <small>筍絲、紅蘿蔔、豬肉、蛋</small>
9/16	五	小薏仁米飯	拿波里燉肉 <small>豆質、豬肉、紅蘿蔔/燉</small>	照燒獅子頭 <small>高麗菜、年糕/煮</small>	鮮菇竹筍燒 <small>鮮菇、竹筍/燒</small>	海芽蛋花湯 <small>海芽、蛋</small>
9/19	一	芝麻白飯	香橙醬佐嫩雞 <small>雞肉、洋蔥/炒</small>	白玉燒 <small>白蘆筍、豬肉/炒</small>	瓜瓜肉燥 <small>瓜仔、豆干丁、豬肉/煮</small>	玉米濃湯 <small>玉米、蛋</small>
9/20	二	蕎麥米飯	泰式酸甜魚 <small>魚肉、洋蔥/炒</small>	脆炒馬鈴薯 <small>馬鈴薯、豬肉/炒</small>	翡翠蒸蛋 <small>蛋、毛豆/蒸</small>	冬瓜豚肉湯 <small>冬瓜、豬肉</small>
9/21	三	古早味油飯	咩爹香雞排 <small>雞肉/炸</small>	彩椒肉絲 <small>彩椒、洋蔥、豬肉/炒</small>	芹香豆芽 <small>芹菜、豆芽/炒</small>	綠豆薏仁湯 <small>綠豆、薏仁</small>
9/22	四	白飯	蔥燒里肌排 <small>豬肉/燒</small>	開陽白菜 <small>蝦皮、大白菜/炒</small>	毛豆百頁 <small>毛豆、百頁、海帶/燒</small>	羅宋湯 <small>番茄、西芹、豬肉</small>
9/23	五	五穀米飯	日式親子丼 <small>雞肉、洋蔥、蛋/燒</small>	麻油米血菇菇 <small>米血、杏鮑菇/煮</small>	木耳花椰 <small>木耳、花椰菜/炒</small>	味噌小魚湯 <small>味噌、豆苗、小魚干</small>
9/26	一	白飯	沙茶醬燒大排 <small>豬肉/燒</small>	彩虹滑蛋 <small>玉米、紅蘿蔔、蛋/炒</small>	麻婆豆腐 <small>豆腐、豬肉/炒</small>	竹筍肉片湯 <small>竹筍、豬肉</small>
9/27	二	小米蒸飯	和風咖哩雞 <small>雞肉、洋芋、紅蘿蔔/煮</small>	開陽寬粉 <small>蝦皮、豆干粉、時蔬/炒</small>	彩椒干丁 <small>彩椒、豆干丁、豬肉/炒</small>	金茸蔬菜湯 <small>金針菇、豬肉、絲瓜</small>
9/28	三	肉絲炒麵	招牌鹽酥雞 <small>雞肉/炸</small>	滷味拼盤 <small>肉、豆干、火腿/炸</small>	蛋酥高麗 <small>蛋、高麗菜/炒</small>	焦糖冬瓜山粉圓 <small>冬瓜、山粉圓</small>
9/29	四	燕麥白飯	普羅旺斯燉肉 <small>豬肉、洋蔥/燉</small>	刺瓜豚肉 <small>大黃瓜、豬肉/煮</small>	香蔥菜脯蛋 <small>蔥、菜脯、蛋/炒</small>	香菇什錦羹湯 <small>香菇、豬肉、竹筍、紅蘿蔔</small>
9/30	五	胚芽米飯	蔥油香雞排 <small>雞肉/燒</small>	油腐燒肉 <small>油豆腐、豬肉/燒</small>	銀芽肉絲 <small>豆芽菜、豬肉/炒</small>	南洋肉骨茶湯 <small>白蘿蔔、豬肉、肉骨茶包</small>

★本廠食材來源一律使用「國產豬肉」，產地：台灣。◆古早味油飯使用白米製作。

◎全面使用非基因改造黃豆製品及玉米。△每週一供應產銷履歷蔬菜、每週二、四、五供應有機蔬菜。

◆注意：甲殼類、芒果、花生、奶類、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類及其製品為食品過敏原，不適合對其過敏體質者食用。

津味企業有限公司 HACCP優良廠商  
地址：桃園市大溪區新光東路61巷20弄6號

服務電話：03-3881534

營養師：呂如蘋 營養字第3594號