

日期	星期	主食	主菜一	主菜二	副菜	蔬菜	湯品	附品	全蛋雞腿(份)	全蛋雞腿(份)	豆腐雞肉(份)	雞架(份)	油雞(份)	乳品(份)	熱量(大卡)
02	四	紅藜飯 白米+紅藜米-蒸	日式洋芋豬 詳圖豬肉+馬鈴薯+時蔬-煮	★鹹酥雞X3 雞肉-炸	鮮炒花椰 花椰菜+時蔬-炒	有機蔬菜	洋蔥雞湯 雞肉+洋蔥+時蔬-煮		86	7.0	3.0	1.9	2.8		924
03	五	白飯 白米-蒸	蔥油雞 雞肉+時蔬+蔥-炒	蒸蒸日上(蒸蛋) 蛋+詳圖豬肉+魚板絲+柴魚-蒸	炒高麗菜 高麗菜+時蔬-炒	有機蔬菜	玉米湯 玉米+時蔬-煮		77	7.2	2.9	2.0	3.0		943
06	一	胚芽飯 白米+胚芽米-蒸	蒜泥白肉 詳圖豬肉+時蔬-煮	番茄絞肉豆腐 詳圖豬肉+番茄+豆腐+時蔬-煮	時令鮮瓜 瓜+時蔬-煮	青菜	四神湯 詳圖豬肉+薏仁+時蔬-煮	履歷豆漿	432	7.2	3.2	2.0	2.8		941
07	二	蔥香雞汁拌麵 麵+雞肉+時蔬-煮	叉燒豬排x1 豬排-燒	白醬燉雞 雞肉+時蔬-煮	★炸薯球X4 薯球-炸	青菜	肉骨茶湯 排骨+時蔬-煮		75	7.1	2.8	1.9	3.0		943
08	三	有機飯 有機米-蒸	蜜汁燒雞 雞肉+時蔬-燒	◎義式肉丸子X1 獅子頭+時蔬-燒	柴魚蘿蔔 蘿蔔+時蔬+柴魚-燒	有機蔬菜	冬瓜西米露 西谷米+冬瓜塊-煮		76	7.0	3.0	2.0	2.9		931
09	四	薏仁飯 白米+洋薏仁-蒸	嫩汁雞排X1 雞排-燒	筍燜豬肉 詳圖豬肉+詳圖豬腳+筍-燒	清炒四季 四季豆+時蔬-炒	有機蔬菜	鮮菇雞湯 菇+雞肉+薑-煮	果汁	88	7.1	2.9	2.0	2.7		922
10	五	白飯 白米-蒸	◆塔香鮮魚 水鯊魚+時蔬-煮	泡菜炒雞 雞肉+泡菜+時蔬-炒	芝香芽菜 豆芽+油片絲+時蔬-煮	有機蔬菜	海芽湯 海芽+薑-煮		112	6.9	3.1	1.9	2.7		919
13	一	糙米飯 白米+糙米-蒸	◎麻油雞 雞肉+米血+時蔬-煮	古早味滷蛋 鹹菜+黑豆干+蛋x1-滷	奶香玉米 玉米+時蔬-煮	青菜	榨菜排骨湯 排骨+榨菜+時蔬-煮		72	7.0	3.2	2.0	2.7		922
14	二	燕麥飯 白米+燕麥-蒸	壽喜燒豬 詳圖豬肉+時蔬-燒	豆干炒魷魚 豆干+詳圖豬肉+魷魚圈+時蔬-炒	鮮蔬炒筍 筍+時蔬-炒	青菜	味噌湯 味噌+海芽-煮		167	7.1	2.9	1.9	2.7		939
15	三	有機飯 有機米-蒸	家鄉大排X1 豬排-滷	洋蔥炒蛋 蛋+洋蔥+毛豆-炒	爆炒有機高麗 有機高麗菜+時蔬-炒	青菜	紫米薏仁湯 黑糯米+洋薏仁+椰奶-煮		68	7.1	3.3	2.0	2.9		931
16	四	DIY滷肉飯 白米-蒸	蜜汁翅小腿X2 翅小腿-滷	香菇肉燥 詳圖豬肉+香菇+時蔬-滷	香燜海結 海結+時蔬-煮	有機蔬菜	招牌麵線羹 麵線+時蔬+柴魚片-煮	全脂保久乳	325	6.8	2.8	1.9	3.0	1.0	942
17	五	白飯 白米-蒸	無錫排骨 詳圖豬肉+年糕+芝麻-煮	★◎麥克雞塊X2 雞塊-炸	菇炒白菜 白菜+菇+時蔬-炒	有機蔬菜	鮮瓜湯 瓜+薑-煮		64	7.0	2.9	2.0	2.8		919
本公司全面使用「非基因改造」之豆製品及玉米 ◆表示3章1Q增加溯源水產品 ★表示炸物 ◎表示加工品 / 本菜單「未使用輻射污染食品」 ※本菜單含有甲殼類、芒果、花生、牛(羊)奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類及以上各項其製品，不適合對其過敏體質者食用※															
主菜種類(次/月)			主菜食材特性(次/月)			副菜食材分析(次/月)			其他分析(次/月)						
豆類及其製品	魚肉及海鮮	豬 肉	雞 肉	生鮮食材	調理食品	加工食品		油炸品	甜湯						
						魚、肉類	其他								
次	次	次	次	次	次	次	次	次	次						
3	2	11	7	22	2	0	0	3	2						