

日期	星期	主食	主菜1	主菜2	副菜1	副菜2	湯品	附品	全雞雞腿類(份)	豆魚蛋肉類(份)	蔬菜類(份)	油脂類(份)	(含鈣量) (mg)	熱量 kcal
1	二	香Q白飯	匈牙利燻肉 豬肉 時蔬(燻)	▲柴香蒸蛋 蛋 柴魚(蒸)	脆炒高麗 高麗菜 時蔬(炒)	青菜	大骨鮮瓜湯 時瓜 大骨	保久乳	6.5	2.8	2	2.5	387	870
2	三	有機白飯	咖喱雞 雞肉 時蔬(煮)	豬肉燒干片 豬肉 干片 時蔬(燒)	毛豆玉米 毛豆 玉米粒(炒)	有機菜	洋芋雞湯 洋芋 雞肉		7	2.8	2	2.5	370	905
3	四	清 明 兒 童 假 期												
4	五													
7	一	香鬆飯 白米 香鬆	★脆皮雞翅*1 三節翅(炸)	◎士福滷味 油腐 時蔬 甜不辣(滷)	津香白菜 大白菜 時蔬(炒)	青菜	羅宋湯 番茄 時蔬		6.5	2.5	2	2.5	352	843
8	二	香Q白飯	日式咖喱豬 豬肉 馬鈴薯 乾蘿蔔(煮)	▲什錦炒蛋 蛋 時蔬(炒)	蒜香豆段 豆段 時蔬(炒)	青菜	味噌湯 海帶芽 豆腐 味噌		7	2.8	2	3	410	927
9	三	芝麻有機飯	三杯雞 雞肉 菇 時蔬(燒)	◎可樂餅*1 可樂餅(烤)	時蔬鮮瓜 瓜 時蔬(炒)	有機菜	蔬菜大骨湯 時蔬 大骨	果汁	6.5	2.5	2	2.5	375	843
10	四	小米飯	薑汁燒肉 豬肉 時蔬(燒)	玉米雞茸 玉米粒 雞肉(燒)	茄汁洋芋 馬鈴薯 時蔬(煮)	有機菜	椰香西米露 椰漿 西米露		7	3	2	3	390	945
11	五	香Q白飯	★鹹酥雞 雞肉 時蔬(炸)	海根肉絲 海根 肉絲(燒)	脆炒白菜 大白菜 時蔬(炒)	有機菜	▲玉米蛋花湯 玉米粒 蛋 時蔬		6.5	2.9	2	3	388	901
14	一	芝麻飯	日式親子丼 雞肉 時蔬(燒)	海結油腐 油豆腐 海結(燒)	紅絲甘藍 高麗菜 乾蘿蔔(炒)	青菜	肉骨茶湯 豆皮 時蔬 排骨		6.5	2.8	2	2.5	375	870
15	二	香Q白飯	黑椒豬排*1 豬排(燒)	▲滷蛋*1 蛋 豆干(滷)	彩繪銀芽 綠豆芽 時蔬(炒)	青菜	▲筍片雞湯 筍片 雞肉 時蔬		7	3	2	2.5	367	923
16	三	有機白飯	照燒豚肉 豬肉 時蔬(燒)	肉香長豆 長豆 雞絞肉(燒)	雙色海根 海根 時蔬(炒)	有機菜	冬瓜排骨湯 冬瓜 排骨	保久乳	6.5	2.5	2	2.5	418	843
17	四	台式長麵 麵條	★脆皮雞翅*1 三節翅(炸)	干丁肉燥 豬肉 豆干丁(燒)	木耳鮮瓜 木耳 時瓜(炒)	有機菜	◎黑糖粉圓 粉圓		6.5	3	2	2.6	390	892
18	五	麥片飯	▲筍香肉絲 筍絲 豬肉 時蔬(燒)	台式泡菜雞 雞肉 白菜(燒)	◎螞蟻上樹 冬粉 時蔬(炒)	有機菜	▲海芽蛋花湯 海帶芽 蛋		6.5	2.7	2	2.5	388	861
21	一	DIY義式麵 麵條	BBQ雞排*1 腿排(烤)	西西里 番茄肉醬 玉米粒 豬肉 時蔬(燒)	雙色花椰 花椰菜 時蔬(炒)	青菜	蘿蔔排骨湯 白蘿蔔 排骨		6.5	2.8	2	2.5	412	870
22	二	香Q白飯	糖醋鳳香雞 雞肉 時蔬 鳳梨(炒)	肉絲豆段 豆段 時蔬 肉絲(炒)	木須白菜 大白菜 木耳(炒)	青菜	▲巧達濃湯 馬鈴薯 時蔬 蛋		7	2.7	2	3	335	918
23	三	紫米有機飯	蒜泥肉片 豬肉 時蔬(燒)	◎麥克雞塊*2 麥克雞塊(炸)	紅絲高麗 高麗菜 乾蘿蔔(炒)	有機菜	酸辣湯 豆腐 時蔬 筍絲	果汁	6.5	2.8	2	2.5	388	870
24	四	五穀飯	岩燒豬排*1 豬排(燒)	▲海苔蒸蛋 蛋 海苔(蒸)	醬燒豆腐 豆腐 時蔬(燒)	有機菜	◎綠豆QQ 綠豆 QQ		7	3	2	2.5	375	923
25	五	香Q白飯	◆醬燒魚丁 生鮮魚肉 時蔬(燒)	沙爹肉片 豬肉 時蔬(燒)	脆炒鮮瓜 時瓜 時蔬(炒)	有機菜	芽菜肉絲湯 黃豆芽 豬肉 時蔬		6.5	2.9	2	3	352	901
28	一	芝麻飯	避風塘炒雞 雞肉 蒜酥 時蔬(炒)	◎白菜獅子頭*1 獅子頭 白菜(燒)	蜜汁豆干 豆干 時蔬(燴)	青菜	▲味噌蛋花湯 蛋 時蔬 味噌	TAP 豆漿	6.5	3	2	2.5	410	888
29	二	香Q白飯	冰糖燻肉 豬肉 時蔬(燻)	▲什錦炒蛋 蛋 時蔬(炒)	時蔬海根 海根 時蔬(炒)	青菜	鮮瓜排骨湯 時瓜 排骨		6.5	2.8	2	2.5	367	870
30	三	糙米有機飯	洋釀雞翅*1 三節翅(烤)	◎油腐甜不辣 油豆腐 甜不辣(燒)	時蔬高麗 高麗菜 時蔬(炒)	有機菜	榨菜肉絲湯 榨菜 肉絲 時蔬		6.5	3	2	3	390	910
★因市場因素更換菜色, 敬請見諒★本菜單採用非基改之玉米及豆製品★														
◎含過敏原食材標示 ★本菜單含有海鮮、花生、堅果、蛋、小麥、奶類及相關製品，不適合過敏體質食用★														
★本公司皆使用國產豬肉★														
▲含有過敏源食材◎表示加工品 ◆表示3章認證水產品★表示炸物														
主菜種類(次/月)														
主菜食材特性分析(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		油炸食品		甜湯				
5次	1次	16次	13次	29次	0次	0次		1次		3次		3次		