



日期	星期	主食	主菜1	副菜1	副菜2	副菜3	湯品	每份	每份	每份	每份	每份
1	一	香Q白飯	佛蒙特咖哩雞 雞肉 馬鈴薯 時蔬(煮)	回鍋干片 豆干 高麗菜(炒)	鮮蔬炒瓜 時瓜 木耳(炒)	青菜	竹筍湯 筍 筍骨	6.5	3	2	3	##
2	二	小米飯	沙嗲燒肉 豬肉 時蔬(煮)	玉米雞茸 玉米粒 雞肉(煮)	脆炒津白 大白菜 時蔬(炒)	青菜	味噌湯 海帶芽 蛋	6.5	3	2	3	##
3	三	紫米飯	照燒豬柳 豬肉 時蔬(燻)	油腐雞丁 雞肉 油豆腐(燻)	玉米布丁酥*1 玉米布丁(炸)	青菜	南瓜湯 南瓜 時蔬	6.5	3	2	2.5	##
4	四	芝麻飯	韓式雞丁 雞肉 年糕 時蔬(煮)	滷蛋*1 蛋(滷)	醬燒豆腐 豆腐 豬肉(燻)	青菜	綠豆甜湯 綠豆	6.5	3	2	2.5	##
5	五	義式麵	燻烤義式雞翅*1 雞翅(烤)	番茄肉醬 豬肉 番茄 時蔬(煮)	地瓜條*4 地瓜條(烤)	青菜	柴魚鮮蔬湯 時蔬 柴魚	6.5	3	2	2.6	##
8	一	紅藜飯	和風壽喜燒 豬肉 時蔬(燻)	★黃金翅小龍*1 翅小龍(炸)	田園脆藕 藕瓜 時蔬(炒)	青菜	豆腐番茄湯 豆腐 番茄	6.5	3	2	2.5	##
9	二	夏威夷炒飯	炸雞排*1 雞排(炸)	秘製滷味 凍豆腐 米血糕(滷)	清炒脆筍 筍 時蔬(炒)	青菜	大骨時瓜湯 瓜 豬骨 時蔬	6.5	3	2	2.6	##
10	三	香Q白飯	塔香燒雞 雞肉 時蔬(煮)	柴香蒸蛋 蛋 柴魚(蒸)	雙色海椒 海椒 時蔬(煮)	青菜	芥菜肉絲湯 高豆芽 肉絲	6.5	3	2	2.5	##
11	四	麥片飯	蔥爆豬柳 豬肉 時蔬(燻)	腐皮海結 海結 豆皮(燻)	海苔魷魚丸*2 魷魚丸(炸)	青菜	奇亞籽甜湯 山粉圓	6.5	3	2	2.5	##
12	五	五穀飯	爆炒雞肉 雞肉 時蔬(炒)	玉米肉茸 玉米粒 豬肉(燻)	雜菜冬粉 冬粉 時蔬(炒)	青菜	白菜豬肉湯 大白菜 豬肉	6.5	3	2	2.5	##
15	一	胚芽飯	蒜香雞塊 雞肉 時蔬(煮)	番茄炒蛋 蛋 番茄(炒)	廟口甜不辣 甜不辣 時蔬(燻)	青菜	針菇蘿蔔湯 金針菇 白蘿蔔	6.5	3	2	2.5	##
16	二	香Q白飯	西式燻肉 豬肉 時蔬(燻)	麥克雞塊*2 麥克雞塊(炸)	木耳鮮瓜 瓜 木耳(炒)	青菜	玉米蛋花湯 玉米粒 蛋	6.5	3	2	2.5	##
17	三	香Q白飯	親子丼 雞肉 時蔬(燻)	嫩香燒腐 豆腐 豬肉(燻)	和風芥菜 高豆芽 時蔬(炒)	青菜	日式豚肉湯 馬鈴薯 豬肉 時蔬	6.5	3	2	2.5	##
18	四	五穀飯	竹筍炒肉 豬肉 竹筍(炒)	總匯干丁 干丁 玉米粒 毛豆(炒)	蘿蔔海海結 海帶絲 蘿蔔(滷)	青菜	紅豆西米露 紅豆 西谷米	6.5	3	2	2.5	##
19	五	小米飯	蜜汁雞 雞肉 時蔬(燻)	清炒白藍 高麗菜 時蔬(炒)	咖哩洋芋 馬鈴薯 時蔬(煮)	青菜	薑絲海苔湯 海帶芽 薑絲	6.5	3	2	2.5	##
22	一	芝麻飯	味噌燒肉片 豬肉 時蔬 味噌(煮)	田園玉米 玉米粒 時蔬(燻)	蒜香干片 干片 時蔬(炒)	青菜	鮮瓜湯 瓜 時蔬 柴魚	6.5	3	2	2.5	##
23	二	香Q白飯	蔥油雞 雞肉 時蔬(燻)	金菇海茸 海茸 金針菇(燻)	紅絲高麗 高麗菜 紅蘿蔔(炒)	青菜	蔬菜雞湯 時蔬 雞肉	6.5	3	2	2.5	##
24	三	香Q白飯	鐵板豬柳 豬肉 時蔬(炒)	帶皮蜜地瓜*1 地瓜(燻)	白菜滷 大白菜 時蔬(滷)	青菜	白玉豚骨湯 白蘿蔔 豬骨	6.5	3	2	2.5	##
25	四	日式炒麵	唐揚雞 雞肉 時蔬(炒)	日式關東煮 甜不辣 時蔬(煮)	彩蔬銀芽 豆芽菜 時蔬(炒)	青菜	黑糖波霸圓 黑糖 粉圓	6.5	3	2	3	##
26	五	五穀飯	黑胡椒骰子豬 豬肉 時蔬(煮)	時蔬炒蛋 蛋 玉米粒(炒)	海帶干絲 海帶絲 干絲 時蔬(炒)	青菜	羅宋湯 時蔬 番茄	6.5	3	2	3	##

### 教師節補假

30	二	香Q白飯	三杯雞 雞肉 米血糕 時蔬(煮)	下飯瓜仔肉 豆干 豬肉 碎瓜(煮)	螞蟻上樹 冬粉 木耳(炒)	青菜	海苔豆腐湯 海帶芽 豆腐	6.2	3	2	2.5	##
----	---	------	---------------------	----------------------	------------------	----	-----------------	-----	---	---	-----	----

★因市場因素更換菜色,敬請見諒★本菜單採用非基因改造之玉米及豆製品★

★本菜單含有海鮮、花生、堅果、蛋、小麥、奶類及相關製品,不適合適體質者食用★

★本公司皆使用國產豬肉★

主菜種類(次/月)			主菜食材屬性分析(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	雞肉	雞肉	生鮮食材	調理 食品	加工食品		油炸品	甜湯
0次	1次	13次	14次	28次	1次	0次		1次	4次