



日期	星期	主食	主菜	副菜一	副菜二	蔬菜	湯品	副餐	全蛋	豆魚	蔬菜	油	糖	熱
2	二	五穀飯 白米、五穀米	炸雞腿排	蒸蛋	咖哩薯塊	深綠時蔬	麻香海帶湯		6.4	2.6	2.0	2.6	810	
3	三	小米飯 白米、小米	花生滷豬腳	星馬椰香叻沙煲	地瓜薯條	深綠時蔬	冬瓜雞湯	水果	6.6	2.5	2.0	2.4	808	
4	四	白飯 白米	避風塘魚酥	蒸肉餅	蝦皮白菜	有機青菜	味噌蘿蔔湯		6.5	2.6	2.1	2.5	815	
5	五	焗烤義式肉醬麵 麵、豬肉	墨西哥雞翅	炸薯條+可樂餅	雙星花椰	深綠時蔬	玉米濃湯	義式起司總匯烤餅		6.6	2.5	2.1	2.6	819
8	一	紫米飯 白米、紫米	糖醋雞塊	木須炒蛋	清燉冬瓜	深綠時蔬	肉骨茶湯	水果	6.5	2.5	2.1	2.4	803	
9	二	白飯 白米	日式咖哩豚肉	炸藍帶起司雞排	豚肉豆芽	深綠時蔬	日式味噌湯		6.4	2.6	2.1	2.5	808	
10	三	D. I. Y 花生米糕 白米、糯米、豬肉、花生粉	古早味五香茶葉蛋	燒烤醬滷味拼盤	紅絲甘藍	深綠時蔬	結頭菜燉湯	水果	6.5	2.5	2.1	2.5	808	
蔬食日														
11	四	白飯 白米	客家燜肉	包心雞肉捲	蒜香花椰	有機青菜	洋芋雞湯		6.5	2.6	2.0	2.5	813	
12	五	胚芽飯 白米、胚芽米	沙茶雞排	家常佛跳牆	番茄炒蛋	深綠時蔬	麵線羹	螺旋捲捲【煉乳】 【花生粉】		6.6	2.6	2.1	2.6	822
15	一	白飯 白米	古早味滷肉	麥克雞排	針菇蒲瓜	深綠時蔬	海芽味噌湯	水果	6.6	2.5	2.1	2.4	810	
16	二	雜糧飯 白米、雜糧米	炸雞翅	蜜汁鮑菇豆干	奶香薯塊	深綠時蔬	蘿蔔豬肉湯		6.6	2.6	2.0	2.5	820	
17	三	薏仁飯 白米、洋薏仁	薑燒肉排	五彩玉米雞茸	炒高麗菜	深綠時蔬	筍絲豆腐湯	水果	6.5	2.5	2.0	2.6	810	
18	四	白飯 白米	沙嗲雞	菜脯炒蛋	韓式黃芽	有機青菜	藥膳排骨湯	水果豆奶	6.5	2.6	2.0	2.5	813	
尊貴食品 ^-^ 祝 中 平 國 同 學 ~ 雙 假 輪 快 ~														
2/16	五	焗烤法式白醬麵 麵、時蔬	迷迭香雞排	炸薯餅+麥克雞塊	炒花椰菜	深綠時蔬	馬鈴薯濃湯	鬆餅【巧克力醬】		6.6	2.5	2.1	2.6	819
17	六	白飯 白米	筍乾滷豬腳	芹香冬瓜雞	螞蟥上樹	有機青菜	彩頭玉米湯		6.5	2.4	2.1	2.5	800	
19	一	雜糧飯 白米、雜糧米	麻油雞	烤薯瓣VS. 造型魚餅	肉末乾丁	深綠時蔬	酸菜肉片湯	水果	6.4	2.6	2.0	2.5	806	
20	二	白飯 白米	馬鈴薯燉肉	炸卡啦雞排	炒甘藍菜	深綠時蔬	小魚味噌湯		6.5	2.5	2.1	2.4	803	
21	三	沙茶肉絲炒麵 麵、豬肉	紅燒雞蛋	芹炒豆干	青醬鮑菇	深綠時蔬	芋香蔬菜粥	水果	6.5	2.6	2.0	2.5	813	
蔬食日														
22	四	燕麥飯 白米、燕麥	海苔豬肉排	蒜香玉米滑肉	鮮蔬大白	有機青菜	蘿蔔雞湯	豆奶	6.6	2.4	2.1	2.5	807	
23	五	麥片飯 白米、麥片	炸雞翅	印度番茄咖哩	彩蔬花椰	深綠時蔬	西式濃湯	香蒜吐司佐【西式濃湯】		6.6	2.6	2.1	2.6	822
26	一	糙米飯 白米、糙米	鐵板奶油肉片	蒸蛋	紅絲扁蒲	深綠時蔬	蔬菜雞湯	水果	6.5	2.5	2	2.5	805	
27	二	白飯 白米	醬燒魚丁	炸鹽酥雞	肉燥豆芽	深綠時蔬	鮮菇鮮瓜湯		6.5	2.5	2.1	2.4	803	
29	四	白飯 白米	紅燒肉	醬香蛋粒粉絲	蝦高麗	有機青菜	番茄豆腐湯		6.6	2.4	2	2.4	800	