

日期	星期	主食	主菜	副菜	青菜	湯品	備註	總 蛋 白	蛋 黃	肉 類	魚 類	豆 類	蔬 菜	其 他
2	一	白飯 <small>白米</small>	塔香三杯雞 <small>雞肉+鮑菇+九層塔-炒</small>	蒜香 烤 豬 肉 條 <small>豬肉切條-烤</small>	海帶干絲 <small>海帶+豆干-煮</small>	深綠 時蔬	玉米濃湯 <small>玉米+雞蛋</small>	水果	6.3	2.6	2.2	2.6	808	
3	二	麥片飯 <small>白米+麥片</small>	滷豬腳 <small>豬肉+豬腳+蘿蔔-滷</small>	甜不辣關東煮 <small>油豆腐+玉米+甜不辣-煮</small>	白菜煮 <small>大白菜+紅蘿蔔-煮</small>	深綠 時蔬	味噌湯 <small>洋蔥+海帶芽+味噌</small>		6.5	2.6	2.1	2.5	815	
4	三	白飯 <small>白米</small>	巴斯克燉雞 <small>雞肉+洋蔥+番茄-煮</small>	鮮肉燒賣X2 <small>豬肉燒賣(X2)-蒸</small>	鮮菇炒筍 <small>筍+紅蘿蔔+香菇-炒</small>	深綠 時蔬	蔬菜粥 <small>白米+時蔬+雞蛋</small>	水果	6.3	2.6	2.2	2.6	808	
5	四	海苔 香鬆飯 <small>白米+海苔香鬆</small>	炸 紅糟豬排 <small>豬排(X1)+紅糟-炸</small>	焗烤 玉 米 起 司 蛋 <small>雞蛋+玉米+起司-烤</small>	肉燥冬瓜 <small>冬瓜+豬肉-煮</small>	有機 蔬菜	酸菜鴨湯 <small>酸菜+鴨骨</small>		6.5	2.5	2.3	2.7	822	
6	五	櫻花蝦油飯 <small>白米+糯米+豬肉+櫻花蝦</small>	醬燒雞排 <small>雞排(X1)-燒</small>	鹹豬肉小炒 <small>豆干+豬肉+鹹豬肉-炒</small>	炒高麗菜 <small>高麗菜+時蔬-炒</small>	深綠 時蔬	大醬 豬肉湯 <small>馬鈴薯+豬肉+大醬</small>	巧克力 厚片吐司		6.3	2.6	2.1	2.7	810
9	一	五穀飯 <small>白米+五穀米</small>	蜜汁豬小排 <small>豬肉+豬小排+馬鈴薯-炒</small>	油腐佃煮 <small>油豆腐+蘿蔔+玉米-煮</small>	芝麻海唇菜 <small>海唇菜+時蔬+芝麻-炒</small>	深綠 時蔬	藥膳雞湯 <small>高麗菜+雞骨+枸杞</small>	水果	6.5	2.6	2.2	2.6	822	
10	二	白飯 <small>白米</small>	洋芋燉雞 <small>雞肉+洋芋-煮</small>	蛋酥西魯肉 <small>白菜+豬肉+雞蛋-煮</small>	豬肉時瓜 <small>時瓜+豬肉-炒</small>	深綠 時蔬	酸辣湯 <small>豆腐+筍</small>		6.4	2.6	2.2	2.6	815	
11	三	蕎麥飯 <small>白米+蕎麥</small>	金湯酸菜豬 <small>豬肉+筍+酸菜+木耳-煮</small>	炸 藍帶起司雞排 <small>起司雞排(X1)-炸</small>	雞絲豆芽 <small>豆芽菜+雞肉-炒</small>	深綠 時蔬	針菇 海芽湯 <small>金針菇+海帶芽</small>	水果	6.5	2.6	2.1	2.4	811	
12	四	海苔香鬆飯 <small>白米+海苔香鬆</small>	宮保雞丁 <small>雞肉+小黃瓜+花生-炒</small>	番茄炒蛋 <small>雞蛋+洋蔥+番茄-炒</small>	蒜香玉米 <small>玉米+豆薯+紅蘿蔔-煮</small>	有機 蔬菜	冬瓜薑湯 <small>冬瓜</small>		6.3	2.6	2.2	2.6	808	
13	五	三杯炒麵 <small>麵+時蔬+雞肉</small>	沙茶豬排 <small>豬排(X1)+沙茶-燒</small>	薯 條 + 麥克 雞 塊 <small>地瓜薯條+雞塊(X1)-烤</small>	毛豆蘿蔔 <small>蘿蔔+菇+毛豆-煮</small>	深綠 時蔬	竹筍排骨湯 <small>筍+湯排</small>	水果	6.3	2.6	2.2	2.6	808	
14	六	白飯 <small>白米</small>	焗烤奶醬雞 <small>雞肉+時蔬+白醬+起司-烤</small>	海苔 魷 魚 丸 X2 <small>魷魚丸(X2)+海苔+柴魚-燒</small>	壽喜燒粉絲 <small>冬粉+洋蔥+豬肉-煮</small>	深綠 時蔬	蘑 菇 濃 湯 <small>馬鈴薯+菇</small>	香蒜麵包 【佐濃湯】		6.4	2.6	2.2	2.6	815
16	一	校慶運動會補假，不供餐												
17	二	燕麥飯 <small>白米+燕麥</small>	梅干扣肉 <small>豬肉+筍+梅菜-煮</small>	玉米蒸蛋 <small>雞蛋+玉米-蒸</small>	櫻花蝦高麗 <small>高麗菜+時蔬+櫻花蝦-炒</small>	深綠 時蔬	海芽蛋花湯 <small>海帶芽+雞蛋</small>		6.5	2.6	2.3	2.6	825	
18	三	白飯 <small>白米</small>	蒲燒魚 <small>蒲燒鯛魚(X1)-蒸</small>	海南雞 <small>時蔬+雞肉-煮</small>	紅燒冬瓜 <small>冬瓜+時蔬-燒</small>	深綠 時蔬	蔬菜豆腐湯 <small>豆腐+時蔬+雞蛋</small>	水果	6.3	2.6	2.3	2.5	806	
19	四	紫米飯 <small>白米+紫米</small>	蔥爆肉片 <small>豬肉+洋蔥-炒</small>	鹹香菜脯蛋 <small>雞蛋+菜脯-炒</small>	清炒花椰 <small>花椰菜+木耳-炒</small>	有機 蔬菜	巧達濃湯 <small>洋芋+紅蘿蔔</small>	豆奶	6.5	2.5	2.4	2.5	815	
20	五	古早味 滷 肉 飯 <small>白米+豬肉</small>	炸 卡 拉 雞 排 <small>雞排(X1)-炸</small>	海山醬 蒸 肉 圓 X1 <small>肉圓(X1)+海山醬-蒸</small>	白菜滷 <small>大白菜+紅蘿蔔-煮</small>	深綠 時蔬	冬 至 湯 圓 <small>湯圓+青菜</small>	切片鬆餅 【佐草莓醬】		6.3	2.6	2.5	2.6	816
23	一	小米飯 <small>白米+小米</small>	焗肉排 <small>焗肉排(X1)-滷</small>	沙茶豆腐煲 <small>油豆腐+冬粉+沙茶-煮</small>	蒜味高麗 <small>高麗菜+木耳-炒</small>	深綠 時蔬	青木瓜雞湯 <small>青木瓜+雞骨</small>	水果	6.5	2.6	2.4	2.5	823	
24	二	白飯 <small>白米</small>	青醬燉雞 <small>雞肉+洋蔥+青醬-煮</small>	竹筍炒肉 <small>筍+豬肉-炒</small>	肉燥豆芽 <small>豆芽菜+豬肉+韭菜-炒</small>	深綠 時蔬	南瓜濃湯 <small>南瓜+紅蘿蔔+雞蛋</small>		6.4	2.5	2.5	2.6	815	
25	三	耶誕粉紅醬 義大利麵 <small>麵+時蔬+豬肉+粉紅醬</small>	溏心風味 玉子X1 <small>雞蛋(X1)+筍-滷</small>	耶誕 炸 物 拼 盤 <small>芝麻球(X1)+薯球(X2)+地瓜-炸</small>	椰菜鮑菇 <small>花椰菜+鮑菇-煮</small>	深綠 時蔬	玉米湯 <small>玉米</small>	水果	6.5	2.6	2.5	2.6	830	
26	四	白飯 <small>白米</small>	花雕雞排 <small>雞排(X1)-煮</small>	部隊鍋 <small>大白菜+豬肉+泡菜+年糕+麵-煮</small>	蒜味海根 <small>海帶根+時蔬+芝麻-炒</small>	有機 蔬菜	味噌豆腐湯 <small>豆腐+海帶芽</small>		6.3	2.5	2.5	2.6	808	
27	五	麥片飯 <small>白米+麥片</small>	黑胡椒豬排 <small>豬排(X1)-燒</small>	蘿蔔燉雞 <small>蘿蔔+雞肉+香菇-煮</small>	肉末玉米 <small>玉米+豬肉+毛豆-炒</small>	深綠 時蔬	榨菜湯 <small>榨菜+時蔬</small>	【優鮮沛】 燕麥 蔓越莓饅頭		6.5	2.6	2.6	2.5	828
30	一	白飯 <small>白米</small>	腐乳燒雞 <small>雞肉+豆干+腐乳-燒</small>	紅蘿蔔炒蛋 <small>雞蛋+紅蘿蔔-炒</small>	時瓜肉羹 <small>時瓜+肉羹-煮</small>	深綠 時蔬	大滷湯 <small>白菜+木耳+時蔬</small>	水果	6.3	2.5	2.5	2.6	808	
31	二	薏仁飯 <small>白米+洋薏仁</small>	香蔥魚丁 <small>烏魚肉+蔥-燒</small>	海山醬燉雞 <small>洋芋+雞肉+海山醬-煮</small>	螞蟻上樹 <small>冬粉+豆芽菜+豬肉+時蔬-煮</small>	深綠 時蔬	番茄蛋花湯 <small>雞蛋+番茄</small>		6.5	2.5	2.4	2.6	820	

☆本公司全面使用國產之生鮮豬肉及調理食品☆  
☆本公司未使用輻射污染食品☆  
全面使用非基改豆類製品

主菜供應次數	
雞	10 次
豬	9 次
海鮮	2 次

