

日期	星期	主食	主菜1	副菜1	副菜2	副菜2	湯品	附品	蛋類 (份)	肉類 (份)	蔬菜類 (份)	油類 (份)	甜味 (份)	數量 kg/L
<b>勞動節放假</b>														
4	一	玉米飯 白米 玉米	普羅旺斯燻肉 豬肉 馬鈴薯 時蔬(煮)	鹹水雞 雞肉 時蔬(煮)	金菇炒瓜 瓜 金針菇 時蔬(炒)	青菜	柴香白玉湯 白蘿蔔 柴魚片		7	3	2	3	##	
5	二	薏仁飯 白米 小薏仁	蜜汁雞 雞肉 時蔬(燒)	田園玉米 玉米粒 豆干 時蔬(煮)	黑椒綠如意 綠豆芽 時蔬(炒)	青菜	番茄蛋花湯 番茄 蛋 時蔬	水果	7	3	2	2	##	
6	三	有機白飯 有機白米	豬肉小炒 豬肉 時蔬(炒)	三杯雞 雞肉 時蔬(燒)	彩繪花椰 花椰菜 時蔬(炒)	有機菜	南瓜蔬菜清湯 南瓜 時蔬		7	3	2	3	##	
7	四	香Q白飯 白米	韓式炒雞 雞肉 時蔬(煮)	紅蔥滷肉燥 豬肉 豆干 時蔬(煮)	避風塘四季 豆段 時蔬 蒜酥(炒)	有機菜	黑糖珍珠QQ 粉圓 QQ	果汁	7	3	2	3	##	
8	五	沙茶炒麵 麵條 時蔬 豬肉	★卡拉雞排*1 雞排/60g(炸)	鐵板豬柳 豬肉 時蔬(炒)	鮮蔬翠白 大白菜 時蔬(炒)	有機菜	大醬湯 豆腐 海帶芽 味噌		7	3	2	3	##	
11	一	五穀飯 白米 五穀米	左宗棠雞 雞肉 時蔬(煮)	日式佃煮 白蘿蔔 油豆腐(煮)	和風炒筍 筍 時蔬(炒)	青菜	白菜肉絲湯 大白菜 豬肉		7	3	2	3	##	
12	二	香Q白飯 白米	椰奶咖哩豬 豬肉 馬鈴薯 時蔬(煮)	◎麥克雞塊*2 麥克雞塊/40g(烤)	玉米鮮蔬 玉米粒 時蔬 雞肉(煮)	青菜	冬瓜山粉圓 山粉圓	水果	7	3	2	3	##	
13	三	有機白飯 有機白米	照燒雞丁 雞肉 時蔬(燒)	豬肉三絲 豬肉 筍 時蔬(炒)	香蔬高麗 高麗菜 時蔬(炒)	有機菜	田園雞湯 黃豆芽 時蔬 雞肉		7	3	2	3	##	
14	四	蒜香豚肉炒飯 白米 時蔬 豬肉	炙燒豬排*1 豬排/70g(燒)	蒸蛋 蛋(蒸)	菇菇季豆 豆段 菇類(煮)	有機菜	酸辣湯 筍 豆腐 時蔬	果汁	7	3	2	3	##	
15	五	小米飯 白米 小米	飄香燻肉 豬肉 時蔬(燻)	日式甜不辣 甜不辣 時蔬(煮)	雞汁粉線煲 冬粉 時蔬 雞肉(煮)	有機菜	玉米蛋花湯 玉米粒 蛋 時蔬		7	3	2	3	##	
18	一	燕麥飯 白米 燕麥	味噌燒肉 豬肉 時蔬(燒)	綜合滷味 豆干 海帶 時蔬(滷)	木須高麗 高麗菜 木耳(炒)	青菜	針菇什錦湯 金針菇 時蔬		7	3	2	3	##	
19	二	香Q白飯 白米	黑胡椒肉柳 豬肉 時蔬(煮)	番茄炒蛋 友善蛋 番茄 時蔬(炒)	日式芥菜 黃豆芽 海帶芽 白芝麻(炒)	青菜	蘿蔔薏仁湯 白蘿蔔 薏仁 豬骨	水果	7	3	2	3	##	
20	三	有機白飯 有機白米	糖醋魚 生鮮魚 時蔬(燒)	泰式打拋豬 豬肉 時蔬 番茄 九層塔(炒)	白菜滷 大白菜 時蔬(煮)	有機菜	味噌湯 豆腐 時蔬 味噌		7	3	2	3	##	
21	四	義大利麵 麵條	香烤雞排*1 雞排/70g(烤)	茄汁肉醬 豬肉 番茄 時蔬(煮)	鮮菇花椰 花椰菜 菇類(炒)	有機菜	紅豆芋圓 紅豆 芋圓	果汁	7	3	2	3	##	
22	五	胚芽飯 白米 胚芽米	和風馬鈴薯燻肉 豬肉 馬鈴薯 時蔬(燻)	避風塘炒雞 雞肉 時蔬(炸)	脆炒鮮瓜 瓜 時蔬(炒)	有機菜	柴香昆布湯 海帶片 柴魚		7	3	2	3	##	
25	一	香Q白飯 白米	白菜豚肉 豬肉 大白菜 時蔬(煮)	關東煮 杏鮑菇 油豆腐 時蔬(煮)	香脆鮮筍 筍 木耳(炒)	青菜	薑絲冬瓜湯 冬瓜 時蔬 薑絲	TAP 豆漿	7	3	2	3	##	
26	二	和風炒烏龍 烏龍麵 時蔬	照燒烤翅*2 翅小腿/60g(烤)	香Q滷蛋*1 蛋(滷)	紅絲高麗 高麗菜 紅蘿蔔(炒)	青菜	芋頭西米露 芋頭 西谷米	水果	7	3	2	3	##	
27	三	有機白飯 有機白米	香濃咖哩豬 豬肉 馬鈴薯 時蔬(煮)	◎★玉米布丁酥*1 玉米布丁酥/35g(炸)	綠野鮮蔬 豆段 時蔬(炒)	有機菜	黃瓜雞湯 大黃瓜 雞肉		6	3	2	3	##	
28	四	芝麻飯 白米 黑芝麻	春川炒雞 雞肉 時蔬(炒)	客家燻肉 豬肉 筍干(燻)	泰式冬粉 冬粉 時蔬(炒)	有機菜	玉米濃湯 玉米粒 時蔬	果汁	7	3	2	3	##	
29	五	小米飯 白米 小米	咕咾肉 豬肉 時蔬(燒)	豆干燒雞 雞肉 豆干 時蔬(炒)	木須蒲瓜 蒲瓜 木耳(炒)	有機菜	羅宋湯 番茄 時蔬		7	3	2	3	##	

★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,不適合過敏體質食用★

★本公司皆使用國產豬肉★

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		油炸品	甜湯
						魚肉類	其他		
0次	1次	9次	11次	21次	0次	1次	4次	4次	4次