

日期	星期	主食	主菜	副菜一	副菜二	蔬菜	附品	全蛋 雞腿 (80)	正角 雞腿 (80)	燕菜 (80)	海鮮 (80)	水菓 (80)	乳品 (80)	肉類 (80)
03	一	白飯 白米-蒸	日式燒豬 祥圓豬肉+馬鈴薯+時蔬-煮	★◎酥炸甜不辣 甜不辣+時蔬-炸	爆炒白菜 白菜+時蔬-煮	青菜	水果	6.4	3.0	2.0	2.8	1.0	0.0	941
04	二	白飯 白米-蒸	BBQ豬排X1 豬排-滷	紅絲炒蛋 蛋+南瓜+時蔬-炒	燉煮蘿蔔 蘿蔔+時蔬-燒	青菜		6.4	2.8	1.9	2.9	0.0	0.0	868
05	三	端午油飯 糯米+祥圓豬肉+時蔬-蒸	古早味雞翅X1 三節雞翅-烤	筍干滷蛋 蛋+豆腐+時蔬-煮	彩繪四季 四季豆+時蔬-炒	青菜	水果	6.4	2.9	2.0	2.9	1.0	0.0	938
06	四	白飯 白米-蒸	黑糖滷肉 祥圓豬肉+時蔬-滷	蒜味魚條X2 魚-燒	鮮蔬高麗 高麗菜+時蔬-炒	青菜		6.3	3.1	1.9	3.0	0.0	0.0	888
07	五	白飯 白米-蒸	堅果嫩雞 雞肉+堅果+時蔬-煮	肉蓉寬粉 寬粉+祥圓豬肉+時蔬-煮	鮮菇燴瓜 瓜+時蔬-煮	青菜	豆漿	6.5	2.9	1.9	2.8	0.0	0.0	879
★端午連假★														
11	二	白飯 白米-蒸	壽喜燒豬 祥圓豬肉+時蔬-燒	★◎蝦捲X1 蝦捲-炸	香炒海絲 海絲+時蔬-煮	青菜	水果	6.6	3.3	1.9	2.8	1.0	0.0	976
12	三	DIY肉燥魚柳拌麵 烏龍麵-煮	肉燥虱目魚柳 虱目魚+祥圓豬肉+時蔬-煮	烤地瓜x1 地瓜-烤	彩蔬花椰 花椰菜+時蔬-炒	青菜	水果	6.6	2.9	2.0	2.9	1.0	0.0	953
13	四	白飯 白米-蒸	蜜香豬排X1 豬排-燒	◎紅燒獅子頭X1 獅子頭+時蔬-燒	芝香芽菜 豆芽菜+油片絲+時蔬-煮	青菜		6.3	2.9	2.0	2.7	0.0	0.0	862
14	五	白飯 白米-蒸	香嫩雞排X1 雞排-燒	奶香菇蛋 菇+蛋-煮	蒜炒甘藍 高麗菜+時蔬-炒	青菜	全脂保久乳	6.5	3.1	1.9	2.7	0.0	1.0	989
17	一	白飯 白米-蒸	高昇排骨 祥圓豬肉+芝麻+年糕-煮	糖醋雞X3 雞肉-燒	香炒鮮瓜 瓜+素肉絲+時蔬-炒	青菜	水果	6.5	2.8	1.9	2.7	1.0	0.0	927
18	二	白飯 白米-蒸	吮指翅小腿X2 翅小腿-滷	滑嫩蒸蛋 蛋+時蔬-蒸	清爽洋芋 馬鈴薯+時蔬-煮	青菜	履歷豆漿	6.4	3.0	2.0	2.7	0.0	0.0	877
19	三	雞肉絲飯 白米+雞肉-蒸	鐵路豬排X1 豬排-燒	關東煮 油豆腐+時蔬+蒟蒻-煮	翠炒白菜 大白菜+時蔬-炒	青菜	水果	6.6	3.0	1.9	3.0	1.0	0.0	963
20	四	白飯 白米-蒸	異國香茅豬 祥圓豬肉+時蔬-煮	叉燒豆包 豆包+時蔬-煮	醬香炒筍 筍+時蔬-炒	青菜		6.3	2.9	1.9	2.8	0.0	0.0	864
21	五	白飯 白米-蒸	◎麥香雞排X1 香雞排-烤	梅干扣肉 祥圓豬肉+梅干菜+時蔬-煮	奶香玉米 玉米+時蔬-煮	青菜	果汁	6.4	2.8	2.0	2.9	0.0	0.0	871
24	一	白飯 白米-蒸	◆三杯鮮魚 水鯊魚+九層塔+時蔬-煮	馬鈴薯燉雞 雞肉+馬鈴薯+時蔬-煮	芝麻滷海結 海結+時蔬+芝麻-滷	青菜	水果	6.6	3.1	1.9	2.7	1.0	0.0	957
25	二	白飯 白米-蒸	叉燒豬排x1 豬排-滷	什錦燴蛋 蛋+時蔬-炒	鮮炒高麗 高麗菜+時蔬-炒	青菜		6.4	2.8	2.0	2.7	0.0	0.0	862
26	三	特製義大利麵 麵+時蔬-煮	嫩汁雞排X1 雞排-燒	番茄肉醬 祥圓豬肉+番茄+時蔬-煮	馬鈴薯燻X4 馬鈴薯燻-烤	青菜	水果	6.5	2.8	1.9	2.7	1.0	0.0	927
27	四	白飯 白米-蒸	地瓜燒雞 雞肉+地瓜+時蔬-煮	蔥香魚丁X3 魚+時蔬-燒	清炒花椰 花椰菜+時蔬-炒	青菜		6.3	2.9	1.9	2.8	0.0	0.0	864
28	五	白飯 白米-蒸	蒜泥白肉 祥圓豬肉+時蔬-煮	大醬燒豆腐 豆腐+祥圓豬肉+時蔬-煮	鐵板豆芽 豆芽菜+時蔬-煮	青菜	果汁	6.1	2.7	1.9	2.6	0.0	0.0	825

★結業式★

本公司全面使用「非基因改造」之豆製品及玉米 ◆表示3章1Q增加溯源水產品 ★表示炸物 ◎表示加工品 / 本菜單「未使用輻射污染食

※本菜單含有甲殼類、芒果、花生、牛(羊)奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類及以上各項其製品，不適合對其過敏體質者食用※