

日期	星期	主食	主菜1	副菜1	副菜2	副菜3	附品	素食 類別(份)	豆 類(份)	蔬 菜類(份)	油 類(份)	總 量 kcal
1	四	芝麻飯 ▲黑芝麻	南洋咖哩雞 雞肉 時蔬(煮)	海根燒肉 ▲海根 豬肉 時蔬(炒)	彩蔬銀芽 綠豆芽 時蔬(炒)	有機菜		6.5	3	2	2.5	843
2	五	香Q白飯	黑胡椒豬柳 豬肉 時蔬(煮)	糖醋雞丁 雞肉 時蔬(燻)	鮮蔬花椰 花椰菜 時蔬(炒)	青菜	保久乳	6.5	3	2	2.3	834
5	一	糙米飯	★酥脆雞翅*1 三節翅(炸)	豬肉小炒 ▲豆干 豬肉 時蔬(炒)	白菜滷 大白菜 時蔬(煮)	青菜		6.5	3	2	2.5	843
6	二	香Q白飯	沙茶肉片 豬肉 時蔬(炒)	★鹽酥雞*3 雞肉 時蔬(炸)	蝦香高麗 高麗菜 時蔬 ▲蝦皮(炒)	青菜	水果	6.5	3	2	2.6	847
7	三	義大利麵	金喜豬排*1 豬排(燒)	茄汁肉醬 豬肉 時蔬 番茄(煮)	金茸鮮瓜 瓜 金針菇 時蔬(炒)	青菜		6.5	3	2	2.5	843
8	四	小米飯	乾鍋燒雞 雞肉 時蔬(燒)	菜脯炒蛋 蘿蔔乾 蛋 時蔬(炒)	麻婆豆腐 ▲豆腐 時蔬(炒)	有機菜	水果	6.5	3	2	2.5	843
9	五	香Q白飯	醃醃燻肉 豬肉 時蔬(燻)	田園玉米 馬鈴薯 玉米粒(炒)	麥克雞塊*2 麥克雞塊(烤)	青菜	果汁	6.5	2.8	2	2.5	828
12	一	五穀飯	BBQ雞排*1 雞排(烤)	壽喜燒豬 豬肉 時蔬(炒)	夜市滷味 凍豆腐 ▲海帶片(滷)	青菜		6.5	2.9	2	2.5	835
13	二	香Q白飯	義式燻肉 豬肉 時蔬(燻)	★玉米布丁酥*2 玉米布丁酥(炸)	韓式芥菜 黃豆芽 時蔬(炒)	青菜	水果	6.5	3	2	2.5	843
14	三	手撕雞肉飯	★香酥豬排*1 豬排(炸)	香Q滷蛋*1 蛋(滷)	蒜酥豆段 豆段 時蔬 蒜酥(炒)	青菜		6.5	2.8	2	2.5	828
15	四	芝麻飯 黑芝麻	韓式年糕雞 雞肉 年糕 時蔬(炒)	油腐燒筍 油豆腐 筍(燒)	木須高麗 高麗菜 木耳(炒)	有機菜	水果	6.5	3	2	2.5	843
16	五	香Q白飯	沙嗲燒肉 豬肉 時蔬(燒)	蘿蔔燒雞 雞肉 時蔬(燒)	螞蟻上樹 冬粉 時蔬 豬肉(炒)	青菜	豆漿	6.5	2.9	2	2.5	835
19	一	紫米飯	炙燒豬排*1 豬排(燒)	蜜汁豆干 ▲豆干 時蔬(燻)	脆炒津白 大白菜 時蔬(炒)	青菜		6.5	3	2	2.5	843
20	二	香Q白飯	三杯雞 雞肉 時蔬 米血糕(炒)	海苔章魚燒*2 魷魚丸 海苔(烤)	茄汁洋芋燒肉 馬鈴薯 豬肉 時蔬(燒)	青菜	水果	6.5	2.9	2	3	858
21	三	招牌油飯	★夜市雞翅*1 三節翅(炸)	甜醬關東煮 米血糕 貢丸 時蔬(煮)	彩繪花椰 花椰菜 時蔬(炒)	青菜		6.7	3	2	2.5	857
22	四	麥片飯	梅干扣肉 豬肉 梅干菜 筍乾(煮)	柴魚蒸蛋 蛋 柴魚片(蒸)	時蔬鮮瓜 瓜 時蔬(炒)	有機菜	水果	6.5	3.0	2.0	3	865
23	五	香Q白飯	蠔油燒雞 雞肉 時蔬(煮)	泰式打拋肉 豬肉 時蔬 番茄(煮)	川味豆腐 ▲豆腐 時蔬(煮)	青菜	保久乳	6.5	2.8	2	3	850
26	一	胚芽飯	★脆皮翅腿*2 翅小龍(炸)	肉片油腐 油豆腐 豬肉 時蔬(煮)	清炒高麗 高麗菜 時蔬(炒)	青菜	TAP豆漿	6.7	2.9	2	2.5	849
27	二	香Q白飯	◆紅燒魚丁 水蘆魚丁 時蔬(燒)	爆炒豬肉 豬肉 時蔬(炒)	薑絲冬瓜 冬瓜 時蔬(炒)	青菜	水果	6.2	3	2	2.5	822
28	三	台式長麵	BBQ烤雞*1 雞排(烤)	古早味肉燥 豬肉 ▲干丁(煮)	白玉甜條 白蘿蔔 甜不辣(煮)	青菜		6.5	3	2	2.5	843
29	四	香Q白飯	宮保雞丁 雞肉 時蔬(炒)	紅燒獅子頭*1 獅子頭 時蔬(燒)	海帶干絲 ▲海帶 干絲 時蔬(炒)	有機菜	水果	6.5	3	2	3	865
30	五	端午連假不供餐										

★因市場因素更換菜色,敬請見諒★本菜單採用非基改之玉米及豆製品★

★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★

▲表高鈣食材

◆表示3章認證水產品 ★表示炸物

主菜種類(次/月)			主菜食材特性分析(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	副菜及炸物 類(次/月)		
						加工食品	其他	
0次	1次	9次	11次	21次	0次	4次	6次	0次