





日 屋 期	主食	今日主菜		副菜	基章	湯品	全穀雜糧	豆魚蛋肉	蔬菜類	油脂類	熱量
1 =	布香	香滷腿排*1	沙茶雙味	暖呼部隊鍋	季節青菜	紅豆紫米湯		2. 5		3. 1	839
2 29	— 肉 絲 抄 飯 蔬食日 香鬆飯 _ 、	蒜蓉五香豆干x2	な有業が		有機蔬菜	酸辣湯 豆腐紅蘿蔔O筍T木耳O雞蛋O	6. 8	2. 4	2	3. 2	850
3 五	麥片飯	燒烤雞翅*1 ^{雞翅S-烤}	塔香豬肉寬粉	紅絲炒蛋 ^{雞蛋Q紅蘿蔔Q-炒}	有機蔬菜	枕瓜肉絲湯 ^{冬瓜Q肉絲S}	6. 7	2. 5	2	3. 2	851
5 —	小米飯	蘿蔔燉肉	彩繪玉米 EXXQEITAP紅蘿蔔Q-煮	龙圆雞塊*	3 產銷履歷	四寶甜湯 大豆綠豆薏仁Q圓	6. 6	2.6	2	3. 2	851
7 =	燕麥飯	机式 軟型 軟型	打拋肉 5 新Q洋蔥Q紋肉s-煮	蛋酥白菜 大白菜(雞蛋)(煮	有機蔬菜	佛手肉絲湯 ^{佛手瓜Q肉絲S}	6. 7	2. 5	2	3. 2	851
3 三	焗烤螺旋	麵 岩燒肉排*1	豆沙仓 [™]	滷香世家 豆干肉片S金針菇Q酸菜T-滷	季節青菜	南瓜濃湯 南瓜Q雞蛋Q紅蘿蔔Q	6. 6	2. 6	2	3. 1	847
9 四	五穀米飯	南洋咖哩雞	薑味海根 海根紅蘿蔔Q-炒	蔥炒黑輪 ^{黑輪Q洋蔥Q-炒}	有機蔬菜	和風小魚湯	6.8	2. 5	2	3. 2	858
0 五	胚芽米飯	家鄉滷肉 園園 第15衛1-瀬	鮮菇高麗 高麗菜Q鮮菇Q紅蘿蔔Q-炒	三杯油腐 三角油豆腐-塊	有機蔬菜	肉骨茶湯 豆薯Q排骨S	6. 7	2. 5	2	3. 1	846
		Ç	運動會補			250	7				
3 —	小米飯	黑胡椒排骨*1	蕃茄炒蛋	鮮菇扁蒲	有機蔬菜	筍香羹湯	6. 6	2. 5	2	3. 1	839
4 二 5 三	香菇油飯	排資公園	新成雞蛋Q.炒 和風蘿蔔煮 羅蘭Q昆布接香菇Q.煮	編蒲Q鮮菇Q紅蘿蔔Q-炒 炸醬肉末 FT絞肉S系豆TAP紅蘿蔔O-煮	季節青菜	雞蛋Q紅蘿蔔Q筍T肉羹S木耳Q 黑糖山粉圓 山粉圓珍珠粉圓	6. 7	2. 5	2	3	842
6 四	五穀米飯	紅燒魚丁	翠綠敏豆	麥香雞	有機蔬菜	大頭菜湯 大頭菜Q肉絲S	6. 8	2. 6	2	3. 2	865
7 五	香Q白飯	可樂雞翅*1	咖哩肉醬 馬鈴薯Q紅蘿蔔Q紋肉S-煮	蒜炒時蔬 高麗菜Q鮮菇Q紅蘿蔔Q-炒	有機蔬菜	薑絲冬瓜湯 冬瓜Q排骨S	6. 6	2. 5	2	3. 1	839
0 -	海苔飯	御膳大排*1	甜醬關東煮	金貴珍珠 玉米粒Q紅蘿蔔O芋頭Q毛豆TAP-炒	産銷履歴	日式海芽湯	6. 7	2. 6	2	3. 3	863
1 =	藜麥飯	黄金魚排*1	油蔥香拌雞	蒙香海結 海帶結麵輪紅蘿蔔O-煮	有機蔬菜	洋芋濃湯 馬鈴薯Q紅蘿蔔Q雞蛋Q	6. 6	2. 5	2	3. 2	844
2 =	计錦抄舞	BISO 家書 辑序。 ^{豬排s.燒}		夜市魷魚羹	季節青菜	香菇雞湯 香菇Q蘿蔔Q雞丁Q	6. 7	2. 6	2	3. 1	854
3 四	香Q白飯	匈牙利雞丁 雞TS甜椒Q洋蔥Q-煮	整香蒸蛋	蒜滷雙味 ^{豆干素肚-滷}	有機蔬菜	綠豆薏仁湯	6.8	2. 5	2	3	849
4 五	麥片飯	香濃咖哩豬 肉TS馬鈴薯Q紅蘿蔔Q-煮	薑燒冬瓜	第十十七 ^{雞米花S-炸}	有機蔬菜	時蔬豆腐湯 高麗菜Q紅蘿蔔Q豆腐香菇Q	6. 6	2.5	2	3. 2	844
7 -	小米飯	塔香鍋燒魚 ^{魚丁Q豆薯Q-煮}	麻婆豆腐 ^{豆腐紋肉S:煮}	韓式拌雜菜	產銷履歷	田園南瓜湯 南瓜Q雞蛋Q紅蘿蔔Q	6. 7	2. 5	2	3. 2	851
8 =	糙米飯	非遊炸落打 ^豬 鄉s-炸	魚香炒蛋	高麗菜Q金針菇Q肉片S豆管泡麵-煮	有機蔬菜	親国甜湯 白木耳	6. 6	2. 6	2	3. 1	847
9 =	台式炒飯	五香雞腿*1	蔬炒小瓜 小黄瓜Q木耳Q紅蘿蔔Q-炒	白玉肉羹 ^{蘿蔔Q肉羹S紅蘿蔔Q-煮}	季節青菜	薑絲海結湯 海帶結排骨S	6.8	2. 6	2	3. 2	865
0 四	燕麥飯	打拋豬 肉片S洋蔥Q蕃茄Q-煮	酥炸雙併 可樂餅S地瓜條TAP-炸	白菜滷 大白菜Q肉絲S鮮菇Q紅蘿蔔Q-煮	有機蔬菜	柴香味噌湯 _{豆腐}	6. 6	2. 5	2	3. 3	848
	★太歐一律人		全面使用非基改黃豆製品及 (今 再 劇 加 工 品)		机口	營養的 3:11/9(\			[瑄
★本廠一律使用國產豬肉.雞肉(含再製加工品)。 ★三章1Q豆奶日:11/2(四) 。 :CAS 台灣優良農產品標章 (Q):溯源農糧產品 (TAP):產銷履歷農產品標章 (T):產地-4											