

日期	星期	主食	主菜一	主菜二	副菜一	蔬菜	湯品	附品	全蛋 個數(份)	豆腐 個數(份)	魚肉類 個數(份)	豆類(份)	水果(份)	乳品(份)	雜糧 (大勺)
元旦放假															
02	二	燕麥飯 白米+燕麥-蒸	◆沙茶魚 水鯊+時蔬-煮	家鄉滷肉 祥圓豬肉+時蔬-油	鮮蔬粉絲 冬粉+時蔬-煮	青菜	金針排骨湯 祥圓豬肉+金針+時蔬-煮		6.5	2.9	1.9	2.9			883
03	三	有機紅藜飯 有機米+紅藜-蒸	※芝香豬排X1 豬排+※芝麻-燒	番茄炒蛋 番茄+蛋+時蔬-煮	蒜香四季 四季豆+榨菜+時蔬-炒	有機蔬菜	燒仙草 仙草+綠豆+蜜豆-煮		6.4	3.0	1.9	2.9			883
04	四	DIY滷肉飯 白米-蒸	五香翅小腿X2 翅小腿-油	香菇肉燥 祥圓豬肉+時蔬-油	彩繪花椰 花椰菜+時蔬-炒	有機蔬菜	蔬菜雞湯 雞肉+時蔬-煮		6.4	2.8	2.0	2.7			862
05	五	糙米飯 白米+糙米-蒸	◎春川炒雞 雞肉+泡菜+年糕+時蔬-燒	大醬豬肉豆腐 祥圓豬肉+豆腐+時蔬-煮	奶香玉米 玉米+時蔬-煮	有機蔬菜	紫菜湯 紫菜+薑-煮		6.3	2.9	2.0	2.8			866
08	一	胚芽飯 白米+胚芽米-蒸	瑪莎曼咖哩 祥圓豬肉+馬鈴薯+時蔬-煮	茄醬雞X3 雞肉-燒	滷汁海結 海結+時蔬-油	青菜	柴魚味噌湯 味噌+豆腐+柴魚片-煮		6.6	2.9	1.9	2.8			886
09	二	蔥香雞汁拌麵 麵+雞肉+時蔬-煮	香嫩雞翅X1 三節雞翅-烤	竹筍炒肉絲 祥圓豬肉+時蔬-炒	香炒鮮瓜 瓜+時蔬-炒	青菜	酸辣湯 祥圓豬肉+豆腐+時蔬-煮清	履歷豆漿	6.6	3.1	2.0	2.9			908
10	三	有機飯 有機米-蒸	※★杏片魚排X1 魚排+※杏片(杯裝)-炸	照燒嫩雞 雞肉+時蔬-燒	鮮蔬高麗 高麗菜+時蔬-炒	有機蔬菜	蔬菜排骨湯 排骨+時蔬-煮		6.4	2.9	2.0	2.8			874
11	四	薏仁飯 白米+薏仁-蒸	紐澳良炒雞 雞肉+時蔬-炒	古早味滷蛋X1 滷蛋+豆干-油	芝香芽菜 豆芽菜+時蔬-煮	有機蔬菜	番薯西米露 地瓜+西谷米+椰奶-煮		6.5	2.8	1.9	2.7			867
12	五	紅藜飯 白米+紅藜米-蒸	雲南肉片 祥圓豬肉+時蔬-煮	雞茸油腐 油腐+雞肉+時蔬-煮	燉煮蘿蔔 蘿蔔+時蔬-燒	有機蔬菜	香菇雞湯 香菇+雞肉+薑絲-煮		6.4	2.9	2.0	2.7			869
15	一	小米飯 白米+小米-蒸	※無錫排骨 祥圓豬肉+※芝麻+年糕-煮	★◎麥克雞塊X3 雞塊-炸	彩蔬海絲 海絲+時蔬-煮	青菜	紅豆紫米粥 紅豆+黑糯米-煮		6.4	2.8	1.9	2.9			868
16	二	燕麥飯 白米+燕麥-蒸	莎莎嫩雞 雞肉+時蔬-煮	香燒豬排X1 豬排-燒	鮮炒花椰 花椰菜+時蔬-炒	青菜	巧達濃湯 馬鈴薯+時蔬-煮		6.4	2.9	2.0	2.9			878
17	三	有機糙米飯 有機米+糙米-蒸	壽喜燒豬 祥圓豬肉+時蔬-燒	洋蔥炒蛋 蛋+時蔬-炒	時令鮮瓜 瓜+時蔬-煮	有機蔬菜	義式蔬菜湯 祥圓豬肉+時蔬-煮		6.6	2.8	1.9	3.0			888
18	四	特製義大利麵(螺旋麵) 麵+時蔬-煮	嫩汁雞排X1 雞排-燒	番茄肉醬 祥圓豬肉+時蔬-煮	烤薯球X4 薯球-烤	有機蔬菜	玉米湯 祥圓豬肉+玉米+時蔬-煮		6.3	2.9	1.9	2.8			864
~補課開始~															
23	二	五穀飯 白米+五穀米-蒸	台式燒肉 祥圓豬肉+時蔬-燒	◎關東煮 白蘿蔔+黑輪+魚丸+時蔬-煮	田園蔬菜 玉米+時蔬-煮	青菜	味噌湯 味噌+海芽-煮		6.6	2.9	1.9	3.0			895
24	三	有機紅藜飯 有機米+紅藜-蒸	白醬嫩雞 雞肉+南瓜+時蔬-煮	BBQ豬排X1 豬排-燒	雙色芽菜 豆芽菜+時蔬-煮	有機蔬菜	酸菜肉絲湯 祥圓豬肉+酸菜+時蔬-煮		6.4	3.0	1.9	2.9			883
25	四	胚芽飯 白米+胚芽米-蒸	紅燒雞排X1 雞排-燒	京醬豬肉 祥圓豬肉+時蔬-燒	翠炒白菜 白菜+時蔬-炒	有機蔬菜	冬瓜山粉圓 山粉圓+冬瓜塊-煮		6.4	2.8	2.0	2.9			871
26	五	DIY排骨酥麵 油麵-煮	※★腰果排骨酥X3 祥圓豬肉+※腰果(杯裝)-炸	鴿蛋滷味拼盤 豆干+鴿蛋+時蔬-油	清炒花椰 花椰菜+時蔬-炒	有機蔬菜	蘿蔔湯 蘿蔔+時蔬-煮		6.6	2.8	1.9	2.7			874
<p>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 ◉表示加工品 ※表示堅果入菜 ■表示奶入菜 / 本菜單「未使用輻射污染食品」</p> <p>※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※</p>															
主菜種類(次/月)			主菜食材特性(次/月)			副菜食材分析(次/月)			其他分析(次/月)						
日期	星期	次	豬肉	雞肉	生鮮食材	調理食品	加工食品		油炸品	甜湯					
			魚肉類及海製品	鮮			魚肉類	其他							
02	二	9	7	18	0	3	0	3	4						