

日期	星期	主食	主副菜		蔬菜	湯品	附品	全穀雜糧 (份)	豆魚 蛋肉 (份)	蔬菜 (份)	油脂 (茶匙)	熱量 (大卡)
3	一	胚芽飯 白米+胚芽-蒸	打拋干丁 干丁+毛豆+時蔬-炒	雙色炒蛋 蛋+玉米+時蔬-炒	清香白菜 大白菜+時蔬-炒	青菜 酸辣湯 豆腐+時蔬-煮		6.3	2.5	1.8	3.0	809
4	二	小米飯 白米+小米-蒸	照燒豆腐 豆腐+時蔬-煮	什錦麵輪 麵輪+時蔬-煮	香炒鮮瓜 瓜+時蔬-炒	青菜 蘿蔔湯 蘿蔔+薑-煮		6.5	2.5	1.7	3.0	820
5	三	有機飯 有機米-蒸	醬燒麵腸 麵腸+時蔬-煮	豆包炒雪菜 豆包+時蔬-炒	芝香芽菜 豆芽菜+時蔬-炒	有機蔬菜 筍子湯 筍-煮		6.3	2.5	1.8	2.8	800
6	四	椒香拌麵 麵+時蔬+素絞肉-煮	滷味拼盤 黑豆干+時蔬-煮	腰果素雞丁 腰果+素雞丁+時蔬-炒	鮮炒筍片 筍+時蔬-炒	有機蔬菜 清爽鮮瓜湯 瓜+薑-煮		6.5	2.5	1.9	2.8	816
7	五	糙米飯 白米+糙米-蒸	菇菇炒豆皮 豆皮+時蔬-炒	義式烤麩 烤麩+時蔬-煮	翠綠花椰 花椰菜+時蔬-炒	有機蔬菜 時蔬湯 時蔬-煮		6.5	2.5	1.8	3.0	823
10	一	燕麥飯 白米+燕麥-蒸	香椿豆腐 豆腐+時蔬-煮	豆干小炒 豆干+時蔬-炒	香炒海絲 海絲+時蔬-炒	青菜 香菇蔬菜湯 香菇+時蔬+薑-煮		6.5	2.5	1.8	2.9	818
11	二	紅藜飯 白米+紅藜米-蒸	酸菜豆腸 豆腸+時蔬-煮	芝麻蘭花干 芝麻+蘭花干+時蔬-煮	燉煮蘿蔔 白蘿蔔+時蔬-煮	青菜 日式蔬菜湯 味噌+時蔬-煮		6.4	2.5	1.9	2.8	809
12	三	有機飯 有機米-蒸	鹹甘炒素雞 素雞+時蔬-炒	紅燒凍腐 凍豆腐+時蔬-燒	脆炒花椰 花椰菜+時蔬-炒	有機蔬菜 金菇湯 金針菇+時蔬-煮		6.4	2.5	1.8	2.8	807
13	四	海苔香鬆飯 白米+香鬆-蒸	沙茶干絲 干絲+時蔬-煮	蕃茄炒蛋 蕃茄+蛋-炒	鐵板芽菜 豆芽菜+油片絲+時蔬-煮	有機蔬菜 昆布湯 海芽+薑-煮		6.3	2.5	1.7	2.8	797
14	五	薏仁飯 白米+洋薏仁-蒸	筍香油腐 油豆腐+時蔬-煮	白菜燜豆包 豆包+時蔬-煮	香甜玉米 玉米+時蔬-燒	有機蔬菜 活力鮮蔬湯 時蔬-煮		6.5	2.5	1.9	3.0	825
17	一	胚芽飯 白米+胚芽-蒸	泡菜炒素肚 素肚+泡菜+時蔬-炒	黑豆南瓜 黑豆+南瓜-蒸	時令燴瓜 瓜+時蔬-煮	青菜 薑絲海芽湯 海芽+薑絲-煮		6.5	2.5	1.7	2.8	811
18	二	小米飯 白米+小米-蒸	麻婆豆腐 豆腐+時蔬+素肉-煮	蒲燒烤麩 烤麩+時蔬-燒	芝香海根 海根+時蔬-煮	青菜 義式鮮蔬湯 時蔬-煮		6.5	2.5	1.7	2.8	811
19	三	有機飯 有機米-蒸	香菇肉燥 豆干+素肉+香菇-煮	咖哩麵腸 麵腸+時蔬-煮	爆炒白菜 大白菜+時蔬-炒	有機蔬菜 鮮瓜湯 瓜+薑-煮	履歷 豆漿*	6.5	3.0	1.7	2.8	849
20	四	五穀飯 白米+五穀米-蒸	鮮蔬干絲 干絲+時蔬-煮	紅絲炒蛋 蛋+南瓜+紅蘿蔔-炒	鮮蔬高麗 高麗菜+時蔬-炒	有機蔬菜 什錦蔬菜湯 時蔬-煮		6.4	2.5	2.0	2.8	812
21	五	白醬野菇 義大利麵 麵+菇+時蔬-煮	醬爆豆干 豆干+時蔬-煮	南瓜子什錦燒X1 南瓜子+什錦燒-燒	炒筍片 筍+時蔬-炒	有機蔬菜 味噌湯 味噌+豆腐-煮		6.5	2.5	1.9	3.0	825
24	一	燕麥飯 白米+燕麥-蒸	關東煮 油豆腐+時蔬-煮	塔香百頁 百頁+時蔬-煮	田園炒菇 菇+時蔬-炒	青菜 羅宋湯 時蔬-煮		6.4	2.5	1.9	2.8	809
25	二	紅藜飯 白米+紅藜米-蒸	青蔬干絲 干絲+時蔬-煮	玉米炒蛋 玉米+蛋-炒	和風蘿蔔 蘿蔔+時蔬-燒	青菜 金針湯 金針+時蔬-煮		6.4	2.5	1.8	2.8	807
26	三	有機飯 有機米-蒸	三杯豆腸 豆腸+九層塔+時蔬-煮	菇菇麵輪 麵輪+菇+時蔬-煮	清炒花椰 花椰菜+時蔬-炒	有機蔬菜 客家米粉湯 米粉+時蔬-煮		6.3	2.5	1.7	2.8	797
27	四	海苔紫米拌飯 海苔+芝麻+白米+紫米-蒸	客家小炒 豆干+時蔬-炒	家常豆腐 豆腐+時蔬-煮	紅仁甘藍 高麗菜+時蔬-炒	有機蔬菜 菇菇湯 味噌+菇-煮		6.5	2.5	1.9	3.0	825
28	五	薏仁飯 白米+洋薏仁-蒸	香燒油腐×1 油豆腐-燒	南瓜炒年糕 毛豆+南瓜+年糕+時蔬-炒	香燜條豆 四季豆+時蔬-炒	有機蔬菜 白玉湯 白蘿蔔+薑-煮		6.5	2.5	1.7	2.8	811

未使用輻射污染食品

本公司皆全面使用「非基因改造」之豆製品及玉米，禁止使用基改食品，敬請安心食用

※本菜單含有花生、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、使用亞硫酸鹽類及以上各項其製品，不適合對其過敏體質者食用※