

日期	星期	主食	主菜	副菜一	副菜二	蔬菜	湯品	附品	金雞 雞腿 (份)	紅魚 雞肉 (份)	雞腿 (份)	海帶 (份)	雞蛋 (大)
01	四	小米飯 白米+小米-蒸	安東燉雞 雞肉+馬鈴薯+時蔬-燒	大醬燒豆腐* 豆腐+時蔬-煮	炒鮮筍 筍+時蔬-炒	有機蔬菜	柴魚昆布湯* 海芽+柴魚片-煮		6.9	3.0	1.9	2.7	912
02	五	雜糧飯* 白米+雜糧-蒸	京醬豬 詳圖豬肉+時蔬-煮	雙色炒蛋* 蛋+玉米+時蔬-炒	紅絲有機高麗 有機高麗菜+時蔬-炒	青菜	什錦豚骨湯 排骨+時蔬-煮		6.9	2.8	2.0	2.7	899
05	一	五穀飯* 白米+五穀米-蒸	泰式咖哩雞 雞肉+馬鈴薯+時蔬-煮	◎魷魚丸X2* 魷魚丸-烤	香炒海絲 海絲+時蔬-煮	青菜	鮮瓜排骨湯 排骨+瓜+薑-煮		7.0	3.0	1.9	2.9	928
06	二	蔥油雞汁拌麵* 麵+雞肉+時蔬-煮	※杏片豬排X1* 豬排+杏仁-燒	★地瓜薯條X5 地瓜薯條-炸	和風蘿蔔* 白蘿蔔+時蔬+柴魚-燒	青菜	味噌豆腐湯* 味噌+豆腐-煮		6.9	3.0	2.0	2.7	914
07	三	有機飯 有機米-蒸	豬肉筑前煮 詳圖豬肉+時蔬+蒟蒻-燒	鮮蔬蒸蛋* 蛋+時蔬-蒸	爆炒白菜 大白菜+時蔬-炒	有機蔬菜	香菇雞湯 菇+雞肉+薑-煮		7.0	2.9	2.0	2.8	919
08	四	紅藜飯 白米+紅藜米-蒸	蠔油蒜味雞 雞肉+時蔬-燒	豆皮年糕* 年糕+豆皮+詳圖豬肉+時蔬-煮	清爽鮮瓜 瓜+時蔬-燴	有機蔬菜	冬瓜西米露 西谷米+冬瓜塊-煮		6.8	3.0	1.9	2.9	913
09	五	麥片飯* 白米+麥片-蒸	筍乾滷肉 詳圖豬肉+詳圖豬腳+筍-燒	關東煮* 油豆腐+時蔬-煮	奶油花椰* 花椰菜+時蔬+奶粉-炒	有機蔬菜	招牌麵線羹* 麵線+時蔬+柴魚片-煮		7.0	3.1	2.0	2.9	938
12	一	糙米飯 白米+糙米-蒸	三杯雞 雞肉+菇+時蔬+九層塔-煮	麻婆豆腐* 豆腐+詳圖豬肉+時蔬-煮	奶香四季* 四季豆+時蔬+奶粉-炒	青菜	綠豆薏仁湯 綠豆+薏仁-煮		6.9	3.0	1.9	2.7	912
13	二	金榜油飯* 糯米+開陽+詳圖豬肉+時蔬-蒸	古早味雞翅X1 三節雞翅-燒	滷味拼盤* 黑豆干+時蔬-滷	田園時蔬 玉米+時蔬-炒	青菜	海芽雞湯 雞肉+海芽+薑-煮		6.9	2.8	2.0	2.7	899
14	三	有機飯 有機米-蒸	◆蒜蓉魚* 水鯊魚+時蔬-煮	壽喜燒豬 詳圖豬肉+時蔬-燒	燉煮蘿蔔 蘿蔔+時蔬-燒	有機蔬菜	日式蔬菜湯* 味噌+時蔬-煮		7.0	3.0	1.9	2.7	919
15	四	胚芽飯* 白米+胚芽米-蒸	鐵路豬排x1 豬排-燒	番茄燉雞 雞肉+番茄+時蔬-煮	蒜香甘藍 高麗菜+時蔬-炒	有機蔬菜	菇菇湯 菇+薑絲-煮		6.8	3.0	2.0	2.7	907
16	五	小米飯 白米+小米-蒸	高昇排骨 詳圖豬肉+年糕+蔥-煮	◎火腿炒蛋* 蛋+洋蔥+火腿-炒	※芝麻海結* 海結+時蔬+芝麻-滷	有機蔬菜	酸辣湯* 豆腐+時蔬-煮		6.9	2.9	1.9	3.0	918
19	一	五穀飯* 白米+五穀米-蒸	風味雞排X1 雞排-燒	回鍋干片* 詳圖豬肉+豆干+時蔬-炒	螞蟻上樹* 冬粉+干丁+詳圖豬肉+時蔬-煮	青菜	肉骨茶湯 排骨+時蔬-煮		7.0	3.0	1.9	2.8	924
20	二	糙米飯 白米+糙米-蒸	※堅果青醬雞* 雞肉+時蔬+腰果+奶粉-燉	玉米炒蛋* 蛋+玉米-炒	時令鮮瓜* 瓜+油片絲+時蔬-煮	青菜	義式蔬菜湯 時蔬-煮		6.9	2.9	2.0	2.9	916
21	三	有機飯 有機米-蒸	蒙古烤肉* 詳圖豬肉+時蔬-燒	◎照燒雞肉丸X2 雞肉丸+時蔬-燒	家常炒筍 筍+時蔬-炒	有機蔬菜	黑糖地瓜湯 地瓜-煮		7.0	2.8	1.9	2.7	904
22	四	DIY雞魯飯 白米+雞肉-蒸	檸香翅小腿X2 翅小腿-燒	家鄉肉燥* 詳圖豬肉+豆干+時蔬-煮	鮮炒白菜 大白菜+時蔬-炒	有機蔬菜	薑絲海芽湯 海芽+薑-煮	履歷 豆漿 *	6.8	3.4	2.0	2.7	937
23	五	燕麥飯* 白米+燕麥-蒸	招牌咖哩豬 詳圖豬肉+馬鈴薯+時蔬-煮	★鹹酥雞X4 雞肉-炸	蒜炒花椰 花椰菜+時蔬-炒	有機蔬菜	柴魚味噌湯* 味噌+豆腐+柴魚片-煮		6.9	3.1	1.9	2.7	919
26	一	紅藜飯 白米+紅藜米-蒸	泡菜燒肉 詳圖豬肉+時蔬+泡菜-煮	紹子油腐* 詳圖豬肉+油豆腐+時蔬-煮	香甜玉米 玉米+時蔬-煮	青菜	榨菜豆腐湯* 榨菜+豆腐-煮		7.0	2.9	1.9	2.9	921
27	二	麥片飯* 白米+麥片-蒸	花瓜雞 雞肉+花瓜+時蔬-煮	★香酥魚塊X2* 魚-炸	鮮蔬四季 四季豆+時蔬-炒	青菜	羅宋湯 蕃茄+時蔬-煮		6.9	2.9	2.0	2.7	907
28	三	有機飯 有機米-蒸	沙茶炒豬* 詳圖豬肉+時蔬-炒	洋蔥炒蛋* 蛋+洋蔥+毛豆-炒	芝香芽菜 豆芽+時蔬-煮	有機蔬菜	鮮瓜湯 瓜+薑-煮		6.8	3.0	2.0	2.8	911
29	四	特製義大利麵* 麵-煮	※葵瓜子雞排X1* 雞排+葵瓜子-燒	奶香鮮菇肉醬* 詳圖豬肉+菇+時蔬+奶粉-煮	脆炒高麗 高麗菜+時蔬-炒	有機蔬菜	紅豆紫米粥 紅豆+黑糯米-煮		6.8	3.5	1.9	2.9	951

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 ※表示堅果入菜 表示奶入菜 / 本菜單「未使用輻射污染食品」

*表示本菜色含有甲殼類、芒果、花生、牛(羊)奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類、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

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)	
豆類 及其 製品	魚肉 及海 鮮	豬 肉	雞 肉	生鮮食材	調理食品	加工食品		油炸品	甜湯
						魚、肉類	其他		
次	次	次	次	次	次	次	次	次	次
0	1	10	10	21	0	2	0	3	4