

| 日期 | 星期 | 主食 | 主菜 | 副菜 | 湯品 | 副品 | 全蛋 | 蛋黃 | 蛋清 | 全蛋 | 蛋黃 | 蛋清 | 全蛋 | 蛋黃 | 蛋清 |
|----|----|---------------------------------|--|--|---|------|--|----|----|-----|-----|-----|-----|----|-----|
| 1 | 四 | 什錦炒飯 <small>白米、雞肉、時蔬</small> | 沙嗲豬肉 <small>雞肉(主)、時蔬、沙茶粉</small> | 滷二節翅 <small>雞肉(主)、時蔬、滷</small> | 洋菇花椰 <small>花椰菜(主)、洋菇、時蔬、滷</small> | 綠色青菜 | 山藥肉片湯 <small>山藥、時蔬、雞肉</small> | | | 6.5 | 3 | 2 | 2.8 | 0 | 856 |
| 2 | 五 | 糙米飯 <small>白米、糙米</small> | ★日式炸豬排 <small>豬肉排</small> | 香煎鍋貼×1 <small>鍋貼(主)時</small> | 海山醬關東煮 <small>白蘿蔔(主)、時蔬、滷</small> | 綠色青菜 | 味噌小魚湯 <small>味噌、板豆腐、小魚、時蔬</small> | 水果 | | 6.5 | 3 | 2 | 2.8 | 1 | 928 |
| 5 | 一 | 芝麻飯 <small>白米、芝麻</small> | 日式咖哩雞 <small>雞肉(主)、時蔬、咖哩粉</small> | 府城蝦卷×1 <small>蝦卷(主)時</small> | 雞絲銀芽 <small>雞絲(主)、雞肉、時蔬、滷</small> | 綠色青菜 | 玉米肉片湯 <small>雞肉、玉米</small> | | | 6.5 | 2.8 | 2 | 2.8 | 0 | 841 |
| 6 | 二 | 白飯 <small>白米</small> | 醬燒肉片 <small>雞肉(主)、時蔬、滷</small> | 川味麻婆豆腐 <small>板豆腐(主)、時蔬、滷</small> | 脆炒鮮筍 <small>竹筍(主)、時蔬、雞肉、滷</small> | 綠色青菜 | 古早味米粉湯 <small>米粉、雞肉</small> | | | 6.7 | 2.8 | 2 | 2.8 | 0 | 855 |
| 7 | 三 | 白飯 <small>白米</small> | 蠔油鮮菇燒雞 <small>雞肉(主)、鮮菇、時蔬、滷</small> | 鹽酥雞×3 <small>雞肉(主)時</small> | 義式洋芋 <small>馬鈴薯(主)、時蔬、滷</small> | 綠色青菜 | 珍寶甜湯 <small>全蛋甜湯</small> | 水果 | | 6.7 | 3 | 1.7 | 2.8 | 1 | 923 |
| 8 | 四 | 胚芽飯 <small>白米、胚芽米</small> | 筍香控肉 <small>雞肉(主)、竹筍、滷</small> | 客家小炒 <small>豆子(主)、雞肉、時蔬、滷</small> | 雙色花椰 <small>花椰菜、白花椰、時蔬、滷</small> | 綠色青菜 | 雙色蘿蔔湯 <small>白蘿蔔、胡蘿蔔、時蔬</small> | | | 6.5 | 3 | 2 | 2.8 | 0 | 856 |
| 9 | 五 | 義大利麵 <small>義大利麵</small> | 西西里肉醬 <small>雞肉(主)、洋蔥、時蔬、滷</small> | 香烤雞排×1 <small>雞肉(主)時</small> | 地瓜薯條×3 <small>薯條(主)時</small> | 綠色青菜 | 玉米濃湯 <small>玉米、時蔬、雞蛋</small> | 水果 | | 6.7 | 3 | 1.7 | 2.8 | 1 | 935 |
| 12 | 一 | 地瓜飯 <small>白米、地瓜</small> | 香菇肉燥 <small>雞肉(主)、豆子、香菇、滷</small> | 香烤里肌豬排×1 <small>豬肉(主)、時蔬、滷</small> | 咖哩冬粉 <small>甘藷(主)、冬粉、雞肉、咖哩粉、滷</small> | 綠色青菜 | 羅宋湯 <small>蕃茄、時蔬、雞肉</small> | | | 6.5 | 3 | 2 | 2.8 | 0 | 856 |
| 13 | 二 | 白飯 <small>白米</small> | 醬瓜燒雞 <small>雞肉(主)、醬瓜、滷</small> | 叉燒肉×3 <small>豬肉(主)滷</small> | 蒜蓉豆干×3 <small>馬鈴薯(主)、滷、滷</small> | 綠色青菜 | 南瓜濃湯 <small>南瓜、時蔬、雞蛋</small> | | | 6.6 | 3 | 1.7 | 2.8 | 0 | 856 |
| 14 | 三 | 白飯 <small>白米</small> | 親子雞肉丼 <small>雞肉(主)、時蔬、雞蛋、滷</small> | 香滷甜不辣片 <small>甜不辣(主)滷</small> | 脆炒銀芽 <small>綠豆芽(主)、雞肉、時蔬、滷</small> | 綠色青菜 | 酸辣湯 <small>板豆腐、木耳、胡蘿蔔、雞蛋、雞肉</small> | 水果 | | 6.6 | 2.8 | 2 | 2.8 | 1 | 908 |
| 15 | 四 | 雞肉絲飯 <small>白米、雞肉絲</small> | 豉汁豬肉 <small>雞肉(主)、豆腐、滷</small> | 鴻喜菇高麗 <small>甘藷(主)、時蔬、鴻喜菇、滷</small> | 海苔花枝丸×1 <small>花枝丸(主)時</small> | 綠色青菜 | 榨菜肉絲湯 <small>雞肉、時蔬</small> | | | 6.5 | 2.9 | 2 | 2.8 | 0 | 849 |
| 16 | 五 | 胚芽飯 <small>白米、胚芽米</small> | 香菇燒雞 <small>雞肉(主)、香菇、時蔬、滷</small> | 蕃茄豆腐 <small>板豆腐(主)、蕃茄、時蔬、滷</small> | 開陽蒲瓜 <small>蒲瓜(主)、時蔬、金針菇、蝦米、滷</small> | 綠色青菜 | 地瓜甜湯 <small>地瓜、地瓜圓、芋圓</small> | 水果 | | 6.7 | 3 | 2 | 2.8 | 1 | 942 |
| 17 | 六 | 五穀飯 <small>白米、五穀米</small> | 椰汁咖哩豬 <small>雞肉(主)、時蔬、滷</small> | 酥烤雙拼 雞塊×1 黃金脆薯×5/烤 | 肉末玉米 <small>玉米(主)、雞肉、時蔬、滷</small> | 綠色青菜 | 筍片肉絲湯 <small>竹筍、雞肉</small> | | | 6.7 | 3 | 1.7 | 3 | 0 | 872 |
| 19 | 一 | 芝麻飯 <small>白米、芝麻</small> | 京醬肉絲 <small>雞肉(主)、時蔬、甜麵醬、滷</small> | ★無骨雞排×1 <small>雞排(主)時</small> | 竹筍三絲 <small>竹筍(主)、木耳、胡蘿蔔、雞肉、滷</small> | 綠色青菜 | 大瓜湯 <small>大寶瓜、雞肉</small> | | | 6.5 | 3 | 2 | 2.8 | 0 | 856 |
| 20 | 二 | 白飯 <small>白米</small> | 紅燒雞 <small>雞肉(主)、時蔬、滷</small> | 香滷蘿蔔 <small>白蘿蔔(主)、時蔬、滷</small> | 排骨酥×2 <small>豬肉(主)時</small> | 綠色青菜 | 味噌豆腐湯 <small>板豆腐、時蔬、海帶芽、味噌</small> | | | 6.5 | 3 | 2 | 2.8 | 0 | 856 |
| 21 | 三 | 白飯 <small>白米</small> | 茄汁肉片 <small>雞肉(主)、時蔬、滷</small> | 鹽酥雞×3 <small>雞肉(主)時</small> | 白菜滷 <small>大白菜(主)、雞肉、時蔬、滷</small> | 綠色青菜 | 綠豆薏仁湯 <small>綠豆、薏仁</small> | 水果 | | 6.7 | 3 | 2 | 2.8 | 1 | 930 |
| 22 | 四 | 端午連假 | | | | | | | | | | | | | |
| 23 | 五 | 端午連假 | | | | | | | | | | | | | |
| 26 | 一 | 地瓜飯 <small>白米、地瓜</small> | 五香燒肉 <small>雞肉(主)、時蔬、滷</small> | 香烤花枝卷×1 <small>花枝卷(主)時</small> | 韓式炒年糕 <small>大白菜(主)、雞肉、時蔬、年糕、滷</small> | 綠色青菜 | 蕃茄蔬菜湯 <small>蕃茄、時蔬、雞肉</small> | | | 6.5 | 2.8 | 2.1 | 2.8 | 0 | 844 |
| 27 | 二 | 白飯 <small>白米</small> | 三杯雞 <small>雞肉(主)、時蔬、九層塔、滷</small> | 紅燒獅子頭×1 <small>獅子頭(主)時</small> | 什錦寬粉 <small>甘藷(主)、寬粉、時蔬、雞肉、滷</small> | 綠色青菜 | 紅豆紫米湯 <small>紅豆、紫米</small> | | | 6.7 | 3 | 2 | 2.8 | 0 | 870 |
| 28 | 三 | 白飯 <small>白米</small> | 醬燒大排 <small>雞肉、滷</small> | 蔥燒豆腐 <small>板豆腐(主)、時蔬、青蔥、滷</small> | 毛豆三丁 <small>馬鈴薯(主)、毛豆、玉米、時蔬、滷</small> | 綠色青菜 | 肉骨茶湯 <small>白蘿蔔、雞肉、肉骨茶包</small> | 水果 | | 6.7 | 3 | 1.8 | 2.8 | 1 | 923 |
| 29 | 四 | 糙米飯 <small>白米、糙米</small> | 沙茶肉片 <small>雞肉(主)、時蔬、滷</small> | 菲力雞排×1 <small>雞肉(主)滷</small> | 五香滷蛋×1 <small>雞蛋(主)、時蔬、滷</small> | 綠色青菜 | 紫菜蛋花湯 <small>紫菜、雞蛋</small> | | | 6.5 | 3 | 1.8 | 2.8 | 0 | 851 |

※所有豆類製品及玉米均為非基因改造食品。★表示油炸品。

※本菜單含有海鮮、蝦、花生、奶製品、蛋及蛋製品，不適合其過敏體質者食用。

※本菜單時蔬部分為：彩椒、玉米、胡蘿蔔、白蘿蔔、洋芋、甘藍、木耳、荷蘭豆、芹菜、西洋芹、洋葱、蔥、蒜、薑、筍、花椰菜、小黃瓜。

| 主菜種類(次/月) | | 主菜食材特性分析(次/月) | | 其它分析(次/月) | |
|-----------|-----|---------------|------|-----------|----|
| 雞肉 | 豬肉 | 生鮮食材 | 調理食品 | ★油炸品 | 甜湯 |
| 7次 | 13次 | 20次 | 0次 | 2次 | 4次 |