

日期	星期	主食	主菜1	副菜1	副菜2	副菜3	湯品	附品	全蛋雞塊類(份)	豆魚蛋肉類(份)	蔬菜類(份)	油類類(份)	熱量 kcal
16	五	香Q白飯	白菜燒豬 <small>豬肉, 大白菜, 金針菇(燒)</small>	★◎ 麥克雞塊*2 <small>麥克雞塊(炸)</small>	海帶黃豆芽 <small>海帶絲, 黃豆芽(燒)</small>	青菜	大醬豆腐湯 <small>蘿蔔, 豆腐</small>	水果	6.5	2.6	2	2.5	813
17	六	小米飯	沙茶嫩雞煲 <small>雞肉, 馬鈴薯, 蔬菜(燉)</small>	油腐燻肉 <small>油豆腐, 豬肉(燒)</small>	麻油燻筍 <small>筍, 木耳(燒)</small>	青菜	黃瓜排骨湯 <small>大黃瓜, 排骨</small>		6.7	2.8	2	2.5	842
19	一	麥片飯	咖哩豬 <small>豬肉, 馬鈴薯, 蔬菜(燒)</small>	豆皮燒雞 <small>雞肉, 豆皮(燒)</small>	脆炒大瓜 <small>瓜類, 蔬菜(炒)</small>	青菜	大海湯 <small>豆腐, 筍, 蔬菜</small>		6.8	2.8	2	3	871
20	二	芝麻飯	和風燒肉 <small>豬肉, 洋蔥(燒)</small>	海苔花枝丸*2 <small>海苔絲, 花枝丸(烤)</small>	鮮菇白菜 <small>大白菜, 紅蘿蔔, 菇類(炒)</small>	青菜	海帶蛋花湯 <small>海帶芽, 蛋</small>		6.5	2.7	2	2.5	820
21	三	香Q白飯	★鹽酥雞 <small>雞肉, 洋芋(炸)</small>	泰式打拋肉 <small>豬肉, 番茄, 蔬菜(燒)</small>	脆炒芥菜 <small>豆芥菜, 蔬菜, 紅蘿蔔(炒)</small>	青菜	金瓜豆腐湯 <small>豆腐, 南瓜</small>	水果	6.6	2.7	2	2.7	836
22	四	香Q白飯	醍醐滷肉 <small>豬肉, 筍(滷)</small>	毛豆 薯丁炒蛋 <small>毛豆, 洋芋, 蛋(炒)</small>	紅蘿高麗 <small>高麗菜, 紅蘿蔔(炒)</small>	青菜	紅豆紫米 小湯圓 <small>小湯圓, 紅豆, 紫米</small>		6.8	2.8	1.7	2.7	850
23	五	拿坡里肉醬 義大利麵	香烤雞排*1 <small>雞排(烤)</small>	地瓜薯條 <small>地瓜薯條(烤)</small>	香炒花椰 <small>青花菜, 花椰菜, 蔬菜(炒)</small>	青菜	玉米濃湯 <small>玉米粒, 蔬菜, 蛋</small>	水果	7	2.8	2	3	885
26	一	香Q白飯	醬爆豬柳 <small>洋蔥, 豬肉(炒)</small>	咖哩粉線 <small>蔬菜, 冬粉(炒)</small>	金菇豆段 <small>豆段, 金針菇, 蔬菜(炒)</small>	青菜	蜜香山粉圓 <small>山粉圓</small>		6.7	2.7	2	3	857
27	二	干丁肉燥麵	★脆皮雞排*1 <small>雞腿排(炸)</small>	海結滷蛋*1 <small>蛋, 海帶結(滷)</small>	脆炒豆芥菜 <small>豆芥菜, 蔬菜(炒)</small>	青菜	結頭菜 排骨湯 <small>結頭菜, 排骨</small>		6.8	2.8	1.6	2.5	899
28	三	228 休假一天											
29	四	芝麻飯	日式親子丼 <small>洋蔥, 雞丁, 蛋(煮)</small>	回鍋肉片 <small>豬肉, 豆干片, 高麗菜(炒)</small>	蝦香鮮瓜 <small>瓜類, 蔬菜, 蝦皮(炒)</small>	青菜	味噌 海帶蘿蔔湯 <small>蘿蔔, 海帶芽</small>		6.5	2.8	2	2.7	837
★因市場因素更換菜色, 敬請見諒★本菜單採用非基改之玉米及豆製品★													
★本菜單含有海鮮、花生、堅果、蛋、小麥、奶類及相關製品, 不適合過敏體質食用★													
★本公司皆使用國產豬肉★ ★表示炸物													
主菜種類(次/月)				主菜食材特性分析(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		油作品	甜湯				
						魚肉類	其他			魚肉類	其他	魚肉類	其他
0次	0次	5次	5次	10次	0次	1次	1次	4次	2次				