

日期	星期	主食	主菜	副菜	湯品	副品	全額 品類
2	一	香鬆飯	三杯雞 <small>雞肉(主)、九層塔、時蔬/燒</small>	酥烤蝦捲×1 <small>蝦卷/烤</small>	木耳蒲瓜 <small>蒲瓜(主)、木耳、時蔬/燒</small>	綠色 青菜 筍片湯 <small>竹筍、豬肉</small>	6
3	二	白飯	泡菜豬肉 <small>豬肉(主)、大白菜/炒</small>	肉燥滷蛋×1 <small>雞蛋(主)、豬肉/滷</small>	韓式小炒 <small>綠豆芽(主)、時蔬/炒</small>	綠色 青菜 珍寶甜湯 <small>全穀雜糧</small>	6.2
4	三	雞肉絲飯	筍香燒肉 <small>豬肉(主)、竹筍/燒</small>	岩燒翅小腿×1 <small>雞翅(主)/燒</small>	芹香海絲 <small>海帶絲(主)、白干絲、豬肉、芹菜/炒</small>	綠色 青菜 古早味麵線糊 <small>紅麵線、時蔬、豬肉</small>	水果 6
5	四	胚芽飯	親子雞肉丼 <small>雞肉(主)、時蔬、液蛋/燒</small>	韭香甜條×3 <small>甜條(主)、韭菜/炒</small>	肉醬長豆 <small>長豆、豬肉、時蔬/炒</small>	綠色 青菜 大瓜湯 <small>大黃瓜、豬肉</small>	6
6	五	五穀飯	咖哩肉醬 <small>豬肉(主)、時蔬、咖哩/燒</small>	★炸花枝卷×1 <small>花枝卷/炸</small>	鴻喜菇炒高麗 <small>甘藍(主)、鴻喜菇、時蔬/炒</small>	綠色 青菜 紫菜蛋花湯 <small>海帶芽、雞蛋、薑</small>	水果 6
9	一	地瓜飯	韓式燒肉 <small>豬肉(主)、時蔬/燒</small>	開陽白菜 <small>大白菜(主)、時蔬、豬肉、蝦米/燒</small>	肉燥油腐 <small>豆腐(主)、豬肉、時蔬/燒</small>	綠色 青菜 羅宋湯 <small>番茄、豬肉、時蔬</small>	6
10	二	薏仁飯	脆瓜燒雞 <small>雞肉(主)、時蔬、脆瓜/炒</small>	螞蟻上樹 <small>甘藍(主)、冬粉、時蔬/炒</small>	義式肉丸×1 <small>豬肉、時蔬/燒</small>	綠色 青菜 山藥排骨湯 <small>山藥、排骨、時蔬</small>	6
11	三	蕃茄肉醬義大利麵	洋蔥豬排×1 <small>豬排(主)、洋蔥/滷</small>	彩繪花椰 <small>花椰菜(主)、時蔬、豬肉/炒</small>	地瓜薯條×3 <small>地瓜(主)/烤</small>	綠色 青菜 玉米濃湯 <small>玉米、洋芋、胡蘿蔔、雞蛋</small>	水果 6.2
12	四	白飯	香料烤雞排×1 <small>雞肉(主)、義式香料/烤</small>	醬燒豆腐 <small>豆腐、豬肉/燒</small>	脆炒鮮筍 <small>竹筍(主)、時蔬、豬肉/炒</small>	綠色 青菜 黑糖珍珠 <small>珍珠、黑糖</small>	6
13	五	雜糧飯	豆瓣肉片 <small>豬肉(主)、時蔬、豆瓣醬/炒</small>	洋菇黃瓜 <small>大黃瓜(主)、時蔬、豬肉、洋菇/燒</small>	豬肉鍋貼 <small>鍋貼/蒸</small>	綠色 青菜 味噌湯 <small>板豆腐、味噌、時蔬</small>	水果 6
16	一	芝麻飯	塔香雞丁 <small>雞肉(主)、九層塔/燒</small>	虱目魚黑輪×1 <small>虱目魚黑輪/滷</small>	金菇什錦羹 <small>大白菜(主)、時蔬、金針菇、豬肉/炒</small>	綠色 青菜 芹香米粉湯 <small>米粉、時蔬、豬肉</small>	6
17	二	白飯	香菇肉燥 <small>豬肉(主)、時蔬、香菇/燒</small>	★無骨雞排×1 <small>雞肉(主)/炸</small>	韭香銀芽 <small>綠豆芽(主)、韭菜/炒</small>	綠色 青菜 薑絲海芽湯 <small>海帶芽、薑</small>	6
18	三	白飯	鹽烤豬排×1 <small>豬肉(主)/烤</small>	柴魚蒸蛋 <small>雞蛋(主)、柴魚片/蒸</small>	肉絲高麗 <small>甘藍(主)、豬肉、時蔬/炒</small>	綠色 青菜 綠豆薏仁湯 <small>綠豆、薏仁</small>	水果 6
19	四	白飯	咖哩雞 <small>雞肉(主)、時蔬/燒</small>	鮮肉燒賣×1 <small>燒賣/蒸</small>	蘿蔔佃煮 <small>白蘿蔔(主)、時蔬/滷</small>	綠色 青菜 榨菜肉絲湯 <small>榨菜、豬肉</small>	6
20	五	糙米飯	香干肉絲 <small>豬肉(主)、時蔬、香干/炒</small>	蜜汁雞球 <small>雞肉(主)、時蔬/燒</small>	木須瓠瓜 <small>瓠瓜、木耳、豬肉/炒</small>	綠色 青菜 沙茶什錦湯 <small>胡蘿蔔、木耳、竹筍、豬肉、沙茶醬</small>	水果 6
23	一	香鬆飯	蘿蔔燉肉 <small>豬肉(主)、蘿蔔/燒</small>	什錦寬粉 <small>甘藍(主)、寬粉、時蔬/炒</small>	筍干油腐 <small>油腐、竹筍/滷</small>	綠色 青菜 玉米肉片湯 <small>玉米、豬肉</small>	6
24	二	胚芽飯	照燒雞丁 <small>雞肉(主)、時蔬/燒</small>	鮮瓜肉片 <small>鮮瓜、豬肉、時蔬/炒</small>	義式洋芋 <small>洋芋(主)、時蔬、豬肉/燒</small>	綠色 青菜 味噌湯 <small>板豆腐、味噌、時蔬</small>	6
25	三	白飯	★日式炸豬排×1 <small>豬肉(主)/炸</small>	麻婆豆腐 <small>板豆腐、豬肉/滷</small>	鮮菇花椰 <small>花椰菜(主)、鮮菇、豬肉/炒</small>	綠色 青菜 酸辣湯 <small>板豆腐、木耳、胡蘿蔔、豬肉、雞蛋</small>	水果 6
26	四	薏仁飯	咖哩豬 <small>豬肉(主)、時蔬/燒</small>	佛跳牆 <small>大白菜(主)、芋頭、時蔬、豬肉/燒</small>	大溪黑豆干 <small>豆干/滷</small>	綠色 青菜 仙草茶 <small>仙草汁、全穀雜糧類</small>	6
27	五	香菇油飯	香烤雞翅×1 <small>雞肉(主)/烤</small>	彩燴玉米 <small>玉米(主)、豬肉、時蔬/燒</small>	酥烤魷魚丸×1 <small>魷魚丸/烤</small>	綠色 青菜 筍香排骨湯 <small>雞肉、排骨</small>	水果 6
30	一	地瓜飯	芋香滑雞煲 <small>雞肉(主)、時蔬/炒</small>	金菇絲瓜 <small>絲瓜(主)、金針菇、時蔬、豬肉/炒</small>	家常豆腐 <small>豆腐(主)、時蔬、豬肉/燒</small>	綠色 青菜 芹香蘿蔔湯 <small>白蘿蔔、芹菜</small>	6

31	二	糙米飯	糖醋肉片 <small>豬肉(主)、時蔬/燒</small>	客家小炒 <small>豆干、豬肉/炒</small>	雞絲高麗 <small>甘藍(主)、雞肉、時蔬/炒</small>	綠色 青菜	肉絲細粉湯 <small>細粉、豬肉、時蔬</small>		6
----	---	-----	-----------------------------------	--------------------------------	--------------------------------------	----------	----------------------------------	--	---

※所有豆類製品及玉米均為非基因改造食品。★表示油炸品。

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	舌
9次	13次	22次	0次	3次	4



吉猪 原料	猪 头	猪 尾	猪 脚	猪 骨	猪 皮
3	2	2.7	0	817	
3	2	2.8	0	835	
3	1.9	2.9	1	883	
2.8	2	2.9	0	811	
2.8	2	2.9	1	871	
3	2	2.7	0	817	
2.9	2	2.6	0	805	
3	2	2.8	1	895	
2.8	2	2.9	0	811	
2.8	2	2.9	1	871	
2.9	2	2.8	0	814	
2.9	1.8	3	0	818	
3	2	3	1	890	
2.9	2.2	2.8	0	819	
2.9	2.2	2.8	1	879	
2.9	2	2.7	0	809	
2.7	2.2	3	0	813	
2.8	2	2.9	1	871	
2.9	1.8	2.9	0	813	
2.9	1.9	3	1	880	
2.9	2	2.7	0	809	

2.7	2.2	3	0	813
-----	-----	---	---	-----

月)
甘湯
4次