

日期	星期	主食	主菜	副菜一	副菜二	蔬菜	湯品	全蛋 (個)	蛋黃 (個)	蔬菜(份)	海味(份)	水果(份)	點心(份)	肉量 (大牛)
06	四	小米飯	※◆五味魷魚 魷魚+時蔬-煮	豬肉筑前煮 祥園豬肉+時蔬-煮	清炒高麗 高麗菜+時蔬-炒	青菜	鮮瓜雞湯 雞肉+瓜+薑-煮	6.5	2.8	2.0	2.8			874
07	五	五穀飯	紐澳良炒雞 雞肉+時蔬-炒	※★◎椒鹽花枝丸X2 花枝丸-炸	彩繪玉米 玉米+時蔬-煮	青菜	紫菜肉絲湯(高中) 水果(國中) 紫菜+祥園豬肉+薑-煮	6.6	3.0	2.0	2.8	1		956
10	一	紅藜飯	綠咖哩豬 祥園豬肉+馬鈴薯+時蔬-煮	※★轟炸魚丁X3 魚-炸	金菇海絲 海絲+時蔬-煮	青菜	柴魚味噌湯 履歷豆漿 味噌+豆腐+柴魚-煮/履歷豆漿	6.2	2.8	2.0	3.0			860
11	二	燕麥飯	糖醋肉 祥園豬肉+鳳梨+時蔬-煮	香蔥炒蛋 蔥+蛋+時蔬-蒸	脆炒白菜 大白菜+時蔬-炒	青菜	水果	6.2	2.8	2.0	2.8	1		911
12	三	番茄肉醬義大利麵	醬燒雞排X1 雞排-燒	地瓜薯條X3 地瓜薯條-烤	時令條豆 條豆+時蔬-煮	青菜	鮮奶	6.2	2.8	2.0	2.8		1	951
13	四	胚芽飯	蘿蔔燒豬 麵輪+祥園豬肉+時蔬-燒	◎麥克雞塊X2 雞塊-烤	鮮炒高麗 高麗菜+時蔬-炒	青菜	冬瓜山粉圓 山粉圓+冬瓜塊-煮	6.5	3.0	2.0	2.8			889
14	五	紫米飯	泡菜年糕雞 芝麻+年糕+雞肉+泡菜+時蔬-燒	大醬燒豆腐 祥園豬肉+豆腐+時蔬-煮	干絲芽菜 豆芽菜+干絲+時蔬-煮	青菜	薑絲海芽湯(高中) 水果(國中) 海芽+薑-煮	6.2	3.0	1.9	3.0	1		933
17	一	薏仁飯	蒙古燒肉 祥園豬肉+時蔬-燒	※★金黃魚條X2 魚-炸	蝦香白菜 大白菜+蝦皮+時蔬-炒	青菜	金榜麵線羹 麵線+時蔬+柴魚片-煮	6.6	2.8	2.0	3.0			890
18	二	麥片飯	岩燒豬肉 祥園豬肉+時蔬-炒	番茄炒蛋 番茄+蛋+時蔬-煮	清爽炒筍 筍+時蔬-炒	青菜	水果	6.5	3.0	2.0	3.0	1		958
19	三	海苔香鬆飯	香燒雞翅X1 三節雞翅-燒	滷味拼盤 豆干+鵝蛋+時蔬-滷	椒香四季 四季豆+時蔬-炒	青菜	豆漿	6.2	3.0	2.0	2.8			866
20	四	雜糧飯	三杯菇菇雞 雞肉+菇+九層塔-煮	豆干小炒 豆干+祥園豬肉+時蔬-炒	鮮炒高麗 高麗菜+時蔬-炒	青菜	◎黑糖珍珠 粉圓+黑糖-煮	6.4	2.8	2.0	2.8			866
21	五	糙米飯	蒜泥白肉 祥園豬肉+時蔬-煮	★◎轟炸雞柳條X2 雞柳條-炸	彩繪花椰 花椰菜+時蔬-煮	青菜	酸辣湯(高中) 水果(國中) 豆腐+時蔬-煮	6.6	3.0	1.9	2.8	1		954
24	一	小米飯	招牌咖哩雞 雞肉+馬鈴薯+時蔬-煮	◎可樂餅X1 可樂餅-烤	奶香白菜 大白菜+時蔬-煮	青菜	海芽味噌湯 味噌+豆腐+海芽-煮	6.4	3.0	2.0	3.0			890
25	二	五穀飯	叉燒豬肉 祥園豬肉+時蔬-燒	※★香酥魚塊X2 魚-炸	滷汁海結 海結+時蔬-滷	青菜	水果	6.2	3.0	2.0	3.0	1		935
26	三	蒜香義大利麵	西式茄汁豬排X1 豬排-燒	椒鹽薯餅X4 馬鈴薯餅-烤	鮮炒花椰 花椰菜+時蔬-炒	青菜	減糖優酪乳	6.6	3.0	1.9	2.9		1	998
27	四	燕麥飯	※❀日式石斑魚 石斑魚+時蔬-煮	無錫排骨 祥園豬肉+年糕+芝麻-煮	彩繪四季 四季豆+時蔬-煮	青菜	番薯西米露 履歷豆漿(石斑魚) 地瓜+西谷米+椰奶-煮	6.4	2.8	2.0	2.8			866
28	五	胚芽飯	冬瓜燒豬 祥園豬肉+時蔬-燒	★鹽酥雞X3 雞肉-炸	什錦高麗 高麗菜+時蔬-煮	青菜	筍子湯(高中) 水果(國中) 筍-煮	6.5	2.9	2.0	2.9	1		949

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

※本菜單含有甲殼類、芒果、花生、牛(羊)奶、蛋、堅果類、芝麻、含麸質之穀物、大豆、魚類及以上各項其製品，不適合對其過敏體質者食用

※

