

日期	星期	主食	主菜	副菜一	副菜二	蔬菜	湯品	全糖 糖量(%)	低糖 糖量(%)	減糖(%)	無糖(%)	乳脂(%)	熱量 (Kcal)
01	一	小米飯 白米+小米-蒸	嫩汁雞排X1 雞排-燒	紅絲小魚炒蛋 蛋+吻仔魚+時蔬-炒	清煮蘿蔔 蘿蔔+玉米+時蔬-燒	青菜	綠豆薏仁湯 綠豆+薏仁-煮	6.5	2.9	1.9	2.9		923
02	二	糙米飯 白米+糙米-蒸	蔥燒豬肉 祥園豬肉+時蔬-燒	★香酥魚條X2 魚-炸	繽紛花椰 花椰菜+時蔬-炒	青菜	水果	6.3	3.0	1.9	2.9	1.0	936
03	三	招牌油飯 糯米+開陽+祥園豬肉+時蔬-蒸	台式豬排X1 豬排-油	香滷拼盤 豆干+時蔬-滷	芝香海結 芝麻+海結+時蔬-滷	青菜	果汁	6.4	3.0	2.0	2.7		877
★清明&兒童節連假★													
08	一	五穀飯 白米+五穀米-蒸	蠔油燉雞 雞肉+時蔬-煮	蔥燒豆皮豬 祥園豬肉+豆皮+時蔬-煮	時令鮮瓜 瓜+時蔬-煮	青菜	番薯西米露 地瓜+西谷米+椰奶-煮	6.3	3.0	2.0	2.8		924
09	二	雜糧飯 白米+雜糧-蒸	蒜泥白肉 祥園豬肉+時蔬-煮	★地瓜薯條X5 地瓜薯條-炸	燉煮蘿蔔 蘿蔔+時蔬-燒	青菜	水果	6.4	2.8	1.9	2.9	1.0	928
10	三	DIY乾拌麵疙瘩 麵疙瘩+時蔬-煮	嫩汁雞翅X1 三節雞翅-燒	古早味肉燥 祥園豬肉+豆干+黃豆+香菇-煮	木須炒筍 筍+木耳+時蔬-炒	青菜	香菇雞湯 香菇+雞肉+薑絲-煮	6.4	2.9	2.0	2.9		878
11	四	麥片飯 白米+麥片-蒸	炙燒雞排X1 雞排-燒	番茄炒蛋 番茄+蛋+時蔬-煮	爆炒高麗 高麗菜+時蔬-炒	青菜	豆漿	6.3	3.1	1.9	3.0		888
12	五	胚芽飯 白米+胚芽米-蒸	日式壽喜燒 祥園豬肉+蒟蒻+時蔬-燒	★鮭魚丸X2 鮭魚丸-炸	打拋四季 四季豆+祥園豬肉+時蔬-炒	青菜	水果	6.3	2.9	1.9	2.8	1.0	924
15	一	小米飯 白米+小米-蒸	香菇白菜雞 雞肉+白菜+香菇+時蔬-燒	蜜香豬排X1 豬排-燒	蝦香燴瓜 瓜+時蔬+蝦皮-煮	青菜	全脂保久乳	6.6	3.3	1.9	2.8		916
16	二	五穀飯 白米+五穀米-蒸	印尼甜醬豬 祥園豬肉+馬鈴薯+時蔬-煮	★鹽酥雞X3 雞肉-炸	芝香芽菜 豆芽菜+時蔬-煮	青菜	水果	6.6	2.9	2.0	2.9	1.0	933
17	三	特製義大利麵 麵+時蔬-煮	西式翅小腿X2 翅小腿-烤	番茄肉醬 祥園豬肉+番茄+時蔬-煮	★薯球X4 薯球-炸	青菜	蘑菇濃湯/履歷豆漿 菇+時蔬-煮	6.3	3.2	2.0	2.7		884
18	四	燕麥飯 白米+燕麥-蒸	醬燒豬排X1 豬排-燒	玉米肉末干丁 祥園豬肉+豆干+玉米+毛豆-煮	紅仁甘藍 高麗菜+時蔬-炒	青菜	◎黑糖包心圓 包心圓+QQ團+黑糖-煮	6.5	3.1	1.9	2.7	1.0	989
19	五	紅藜飯 白米+紅藜米-蒸	果香雞丁 雞肉+時蔬-煮	奶油菇菇蛋 菇+蛋+時蔬-煮	彩繪花椰 花椰菜+時蔬-炒	青菜	水果	6.4	3.0	2.0	2.7	1.0	927
22	一	雜糧飯 白米+雜糧-蒸	香嫩雞排X1 雞排-燒	三杯油腐 豆腐+時蔬-燒	鮮蔬炒筍 筍+時蔬-炒	青菜	果汁	6.3	3.1	1.9	3.0		888
23	二	麥片飯 白米+麥片-蒸	◆奶油鮮魚 水蜜桃+時蔬-煮	蔥油雞 雞肉+時蔬+蔥-炒	清爽脆瓜 瓜+時蔬-煮	青菜	水果	6.3	2.9	1.9	2.8	1.0	924
24	三	和風炒烏龍 麵+祥園豬肉+時蔬+柴魚片+魚板絲-煮	★炸豬排X1 豬排-炸	日式蒸蛋 蛋+時蔬-蒸	鐵板芽菜 豆芽菜+時蔬-煮	青菜	筍子排骨湯 筍+排骨-煮	6.6	3.3	1.9	2.8		916
25	四	胚芽飯 白米+胚芽米-蒸	鮮蔬豆乳雞 雞肉+時蔬-炒	豆干肉燥冬粉 冬粉+干丁+祥園豬肉+時蔬-煮	田園蔬菜 玉米+毛豆+時蔬-煮	青菜	黑糖地瓜湯 地瓜-煮	6.6	2.9	2.0	2.9		933
26	五	燕麥飯 白米+燕麥-蒸	家鄉滷肉 祥園豬肉+時蔬-滷	◎麥克雞塊X2 雞塊-烤	鮮蔬高麗 高麗菜+時蔬-炒	青菜	水果	6.3	2.9	2.0	2.7	1.0	922
29	一	紅藜飯 白米+紅藜米-蒸	馬鈴薯燉雞 雞肉+馬鈴薯+時蔬-煮	滷蛋豆干 滷蛋X1+豆干-滷	香炒四季 四季豆+時蔬-炒	青菜	柴魚味噌湯 味噌+豆腐+柴魚片-煮	6.3	2.9	1.9	2.8		934
30	二	五穀飯 白米+五穀米-蒸	叉燒豬排x1 豬排-滷	茄汁雞茸豆皮 雞肉+豆皮+時蔬-煮	鮮炒花椰 花椰菜+時蔬-炒	青菜	水果	6.4	2.8	2.0	2.9	1.0	931

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。/本菜單「未使用輻射污染食

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