

營養師: 林易臻 (營養字號第006917號)

日期	星期	主食	主菜	副菜	湯品	副品	全日供應 (週一)	全日供應 (週二)	週三 (週三)	週四 (週四)	週五 (週五)	週六 (週六)	週日 (週日)
1	一	芝麻飯	梅干扣肉 <small>豬肉(主)、梅干菜/燒</small>	韓式燒雞 <small>雞肉、時蔬/燒</small>	有機青菜	肉骨茶湯 <small>白蘿蔔、肉骨茶包、雞肉</small>		5	2.4	2	2.7	0	702
2	二	兒童節炒飯 <small>有機米、時蔬、豬肉</small>	★卡啦雞排x1 <small>雞排/炸</small>	焗烤洋芋 <small>馬鈴薯、時蔬、雞肉、起司/烤</small>	有機青菜	南瓜濃湯 <small>南瓜、雞蛋、時蔬</small>		5	2.5	2.1	2.4	0	698
3	三	白飯	壽喜燒豬肉 <small>豬肉(主)、時蔬/燒</small>	BBQ三節翅x1 <small>三節翅/滷</small>	履歷青菜	※玉米蛋花湯 <small>玉米、雞蛋</small>		5	2.5	2.1	2.4	0	698
4	四	連假不供餐											
5	五												
8	一	香鬆飯	咖哩雞 <small>雞肉(主)、時蔬/燒</small>	無骨排骨酥x3 <small>無骨排骨酥/燒</small>	有機青菜	仙草茶 <small>仙草汁、全穀雜糧</small>		5	2.4	2	2.7	0	702
9	二	有機白飯	醬爆豬柳 <small>豬肉(主)、時蔬/燒</small>	木耳薑絲 <small>木耳、薑、時蔬/炒</small>	有機青菜	蘿蔔湯 <small>白蘿蔔、雞肉</small>	乳品	5	2.5	2.1	2.4	1	758
10	三	白飯	※親子雞肉丼 <small>雞肉(主)、雞蛋、時蔬/燒</small>	※香蔥炒蛋 <small>雞蛋(主)、青蔥、時蔬/炒</small>	履歷青菜	※酸辣湯 <small>板豆腐、雞蛋、竹筍、木耳、雞肉</small>		5	2.5	2.1	2.4	0	698
11	四	薏仁飯	蘿蔔燒肉 <small>豬肉(主)、時蔬/燒</small>	香滷翅腿x2 <small>雞翅(主)/滷</small>	有機青菜	※小魚味噌湯 <small>豆腐、時蔬、味噌、小魚乾</small>		5.1	2.5	2	2.7	0	716
12	五	蕃茄肉醬義大利麵	香料烤雞排x1 <small>雞排(主)/烤</small>	鹽酥雞x2+薯條x3 <small>鹽酥雞、薯條/烤</small>	履歷青菜	※玉米濃湯 <small>玉米、洋芋、時蔬、雞蛋</small>		5.3	2.3	2	2.6	0	711
15	一	地瓜飯	瓜仔肉燥 <small>雞肉(主)、臘瓜/炒</small>	滷雞排x1 <small>雞排(主)/滷</small>	有機青菜	淮山排骨湯 <small>山藥、洋芋、豬骨</small>		5	2.4	2	2.7	0	702
16	二	有機白飯	蠔油香菇雞 <small>雞肉(主)、時蔬、蠔油/燒</small>	叉燒肉x4 <small>豬肉(主)/烤</small>	有機青菜	※蕃茄蛋花湯 <small>蕃茄、雞蛋</small>		5	2.5	2.1	2.4	1	758
17	三	白飯	冰糖豬腳 <small>豬肉、冰糖、時蔬/燒</small>	※柴魚蒸蛋 <small>雞蛋(主)、柴魚/蒸</small>	履歷青菜	奇亞籽麥茶 <small>奇亞籽、麥茶</small>		5	2.5	2.1	2.4	0	698
18	四	五穀飯	脆瓜燒雞 <small>雞肉(主)、時蔬、脆瓜/燒</small>	※豬肉炒甜條x3 <small>甜條(主)、豬肉/炒</small>	有機青菜	榨菜肉絲湯 <small>榨菜、雞肉</small>		5.1	2.5	2	2.7	0	716
19	五	招牌油飯	燒烤豬排x1 <small>豬肉(主)/烤</small>	※海苔花枝丸x2 <small>花枝丸(主)、海苔/滷</small>	履歷青菜	筍片湯 <small>筍干、時蔬</small>		5.1	2.3	2	2.7	0	701
22	一	芝麻飯	※蒲燒鯛魚x1 <small>鯛魚/烤</small>	三杯雞 <small>雞肉(主)、時蔬/燒</small>	有機青菜	米粉湯 <small>米粉、豬肉、時蔬</small>		5	2.4	2	2.7	0	702
23	二	有機白飯	咖哩豬 <small>豬肉(主)、時蔬/燒</small>	玉米雞丁 <small>玉米粒、雞肉、時蔬/燒</small>	有機青菜	紅豆湯 <small>紅豆</small>	乳品	5	2.5	2.1	2.4	1	758
24	三	白飯	京醬肉絲 <small>豬肉(主)、時蔬/燒</small>	麥香雞x1 <small>麥香雞(主)/烤</small>	履歷青菜	大滷湯 <small>木耳、板豆腐、胡蘿蔔、雞蛋、竹筍</small>		5	2.5	2.1	2.4	0	698
25	四	雜糧飯	香滷雞翅x1 <small>雞翅(主)/烤</small>	※肉燥滷蛋x1 <small>雞蛋(主)、豬肉/滷</small>	有機青菜	味噌湯 <small>豆腐、時蔬、味噌</small>		5	2.5	2	2.8	0	714
26	五	什錦炒米粉	滷豬排x1 <small>豬肉(主)/滷</small>	銀絲卷x1 <small>銀絲卷/蒸</small>	履歷青菜	※海芽蛋花湯 <small>海芽、雞蛋</small>		5.1	2.5	2	2.7	0	716
29	一	白飯	泰式椰奶雞 <small>雞肉(主)、時蔬、椰菜粉/燒</small>	蒜香肉條x4 <small>雞肉/燒</small>	有機青菜	羅宋湯 <small>蕃茄、時蔬、雞肉</small>	TAP 豆漿	5	2.4	2	2.7	1	762
30	二	有機白飯	沙茶豬肉 <small>豬肉(主)、沙茶醬、時蔬/炒</small>	★鹽酥雞x4 <small>鹽酥雞(主)/炸</small>	有機青菜	※柴魚鮮蔬湯 <small>白蘿蔔、時蔬、柴魚片</small>		5.3	2.5	2.1	2.4	0	719

※本菜單內容含有海鮮、堅果、奶製品、蛋製品等食材，有過敏體質者，敬請小心食用。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)		整體分析(次/月)	
水產品	雞肉	豬肉	生鮮食材	調理食品	★油炸品	甜湯
1次	8次	11次	20次	0次	2次	3次