

日期	星期	主食	主菜一	主菜二	副菜一	蔬菜	湯品	全蛋 雞腿(份)	豆腐 雞腿(份)	蔬菜(份)	油類(份)	水果(份)	糖類 (次/月)
01	三	特製義大利麵	嫩汁雞排X1 雞排-燒	番茄肉醬 祥園豬肉+時蔬-煮	地瓜薯條X5 地瓜薯條-烤	青菜	玉米濃湯/飲料 玉米+時蔬-煮	6.4	3.0	2.0	3.0	0.0	890
02	四	薏仁飯	◎三杯雞 雞肉+米血糕+九層塔-煮	肉燥油腐 油腐+祥園豬肉+時蔬-煮	香炒四季 四季豆+時蔬-炒	青菜	水果	6.4	2.8	2.0	2.9	1.0	971
03	五	紅藜飯	炙燒豬排X1 豬排-燒	★虱目魚條X2 魚-炸	油蔥芽菜 豆芽菜+時蔬-煮	青菜	水果	6.5	2.8	1.9	2.7	1.0	867
06	一	麥片飯	家鄉滷肉 祥園豬肉+時蔬-滷	滷味拼盤 豆干+鵝蛋+時蔬-滷	奶香薯丁 馬鈴薯+時蔬-煮	青菜	綠豆薏仁湯/飲料 綠豆+薏仁-煮	6.6	3.0	1.9	2.8	0.0	954
07	二	雜糧飯	栗子燒雞 雞肉+栗子+時蔬-燒	醬燒豬肉豆腐 祥園豬肉+豆腐+時蔬-煮	脆炒花椰 花椰菜+時蔬-炒	青菜	水果	6.6	3.0	2.0	2.9	1.0	901
08	三	新加坡薑黃飯	海南雞 雞肉+時蔬-煮	★◎蝦捲X1 蝦捲-炸	紅絲高麗 高麗菜+時蔬-炒	青菜	香菇雞湯/飲料 香菇+雞肉+薑絲-煮	6.4	3.1	2.0	2.8	0.0	889
09	四	燕麥飯	BBQ豬排X1 豬排-燒	白醬燉雞 雞肉+時蔬-煮	蝦香白菜 大白菜+蝦皮+時蔬-炒	青菜	水果	6.5	2.8	1.9	2.7	1.0	967
10	五	薏仁飯	蒲燒鯛X1 鯛魚+芝麻-烤	梅干燒雞 雞肉+梅干菜+筍干-燒	鮮菇燴瓜 瓜+時蔬-燴	青菜	水果	6.6	3.0	2.0	2.8	1.0	896
13	一	///校慶補假・停止供餐 ///											
14	二	糙米飯	香滷豬排X1 豬排-滷	蠔油燉雞 雞肉+時蔬-煮	奶香四季 四季豆+時蔬-炒	青菜	水果	6.4	2.8	1.9	2.9	1.0	868
15	三	蔥香雞汁拌麵	香燒雞排X1 雞排-燒	椒鹽薯瓣X4 馬鈴薯瓣-烤	紅燒燉蘿蔔 白蘿蔔+時蔬-燒	青菜	蕃茄豆腐湯/飲料 蕃茄+豆腐-煮	6.4	3.0	2.0	2.9	0.0	886
16	四	五穀飯	洋釀燒雞 芝麻+雞肉+時蔬-燒	豆干炒肉 祥園豬肉+豆干+時蔬-炒	大醬芽菜 豆芽菜+時蔬-煮	青菜	水果	6.6	2.8	1.9	2.7	1.0	974
17	五	小米飯	沙茶炒豬肉 祥園豬肉+時蔬-炒	◎椒鹽花枝丸X2 花枝丸-烤	鮮蔬粉絲 冬粉+時蔬-煮	青菜	水果	6.4	2.9	1.9	2.8	1.0	871
20	一	燕麥飯	西式燉雞 雞肉+時蔬-煮	★轟炸魚丁X3 魚-炸	鮮菇高麗 高麗菜+時蔬-炒	青菜	巧達濃湯/飲料 馬鈴薯+時蔬-煮	6.4	3.0	2.0	2.9	0.0	946
21	二	胚芽飯	蒜泥白肉 祥園豬肉+時蔬-煮	家常肉絲 祥園豬肉+豆干+時蔬-炒	爆炒白菜 大白菜+時蔬-炒	青菜	水果	6.5	2.9	1.9	2.9	1.0	883
22	三	招牌油飯	古早味雞翅X1 三節雞翅-烤	◎海山醬魚輪捲X1 魚漿製品+時蔬-煮	時令鮮瓜 瓜+時蔬-煮	青菜	蔬菜雞湯/飲料 雞肉+時蔬-煮	6.4	3.0	1.9	2.9	0.0	883
23	四	糙米飯	蜜香豬排X1 豬排-燒	和風照燒雞 雞肉+時蔬-燒	香蒜洋芋 馬鈴薯+蒜+時蔬-煮	青菜	水果	6.4	3.0	2.0	2.7	1.0	977
24	五	紅藜飯	味噌燒肉 祥園豬肉+時蔬-燒	麻婆絞肉豆腐 豆腐+祥園豬肉+時蔬-煮	繽紛花椰 花椰菜+時蔬-炒	青菜	水果	6.4	3.0	2.0	2.8	1.0	881
27	一	五穀飯	南洋咖哩雞 雞肉+馬鈴薯+時蔬-煮	燒肉油腐 油豆腐+祥園豬肉+時蔬-燒	香甜玉米 玉米+時蔬-煮	青菜	燒仙草/飲料 仙草+綠豆+蜜豆-煮	6.6	3.0	2.0	2.9	0.0	961
28	二	小米飯	★酥炸魚排X1 魚排-炸	糖醋雞 雞肉+鳳梨+時蔬-煮	田園時蔬 菇+時蔬-炒	青菜	水果	6.4	3.0	2.0	2.9	1.0	886
29	三	DIY乾拌麵疙瘩	炙燒雞排X1 雞排-燒	古早味肉燥 祥園豬肉+豆干+時蔬-煮	清爽炒筍 筍+時蔬-炒	青菜	柴魚味噌湯/飲料 味噌+豆腐+柴魚片-煮	6.5	3.0	1.9	2.7	0.0	882
30	四	麥片飯	花瓜雞 雞肉+花瓜+時蔬-煮	★◎金黃小魚X2 魚-炸	塔香海茸 海茸+時蔬-煮	青菜	水果	6.4	3.0	1.9	2.8	1.0	879

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「未使用輻射污染食品」

※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※

主菜種類(次/月)		主菜食材特性(次/月)		食材分析(次/月)		其他分析(次/月)			
豆類及魚肉製品	魚肉海鮮	豬肉	雞肉	生鮮食材	調理食品	加工食品			
						魚、肉類	其他		
次	次	次	次	次	次	次	次		
3	8	13	16	15	6	5	0	5	2