

| 日期 | 星期 | 主食                  | 主菜一                    | 主菜二                      | 副菜二                    | 蔬菜 | 湯品                      | 全蛋類 (份) | 豆魚類 (份) | 蔬菜 (份) | 油類 (份) | 水果 (份) | 乳品 (份) | 糖類 (次) |
|----|----|---------------------|------------------------|--------------------------|------------------------|----|-------------------------|---------|---------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 02 | 二  | 燕麥飯<br>白米+燕麥-蒸      | ◆沙茶魚<br>水焯+時蔬-煮        | 家鄉滷肉<br>祥園豬肉+時蔬-滷        | 鮮蔬粉絲<br>冬粉+時蔬-煮        | 青菜 | 水果                      | 6.4     | 3.0     | 2.0    | 3.0    | 1.0    |        | 890    |
| 03 | 三  | DIY滷肉飯<br>白米-蒸      | 五香翅小腿X2<br>翅小腿-滷       | 香菇肉燥<br>祥園豬肉+時蔬-滷        | 蒜香四季<br>四季豆+榨菜+時蔬-炒    | 青菜 | 四神湯/飲料<br>祥園豬肉+薏仁+時蔬-煮  | 6.4     | 3.0     | 2.0    | 2.9    |        |        | 871    |
| 04 | 四  | 麥片飯<br>白米+麥片-蒸      | 蜜香豬排X1<br>豬排-燒         | 野菜豬肉<br>祥園豬肉+時蔬-煮        | 番茄炒蛋<br>番茄+蛋+時蔬-煮      | 青菜 | 水果                      | 6.5     | 2.8     | 1.9    | 2.7    | 1.0    |        | 867    |
| 05 | 五  | 糙米飯<br>白米+糙米-蒸      | 春川炒雞<br>雞肉+泡菜+年糕+時蔬-燒  | 大醬豬肉豆腐<br>祥園豬肉+豆腐+時蔬-煮   | ◎奶香火腿玉米<br>玉米+火腿+時蔬-煮  | 青菜 | 水果                      | 6.6     | 3.0     | 1.9    | 2.8    | 1.0    |        | 894    |
| 08 | 一  | 胚芽飯<br>白米+胚芽米-蒸     | 瑪莎曼咖哩<br>祥園豬肉+馬鈴薯+時蔬-煮 | ★鹽酥雞X3<br>雞肉-炸           | 滷汁海結<br>海結+時蔬-滷        | 青菜 | 柴魚味噌湯/飲料<br>味噌+豆腐+柴魚片-煮 | 6.6     | 3.0     | 2.0    | 2.9    |        |        | 901    |
| 09 | 二  | 五穀飯<br>白米+五穀米-蒸     | 香嫩雞翅X1<br>三節雞翅-烤       | 竹筍炒肉絲<br>祥園豬肉+時蔬-炒       | 香炒鮮瓜<br>瓜+時蔬-炒         | 青菜 | 水果                      | 6.4     | 3.1     | 2.0    | 2.8    | 1.0    |        | 928    |
| 10 | 三  | 蔥香雞汁拌麵<br>麵+雞肉+時蔬-煮 | 醬汁魚排X1<br>魚排-燒         | 照燒嫩雞<br>雞肉+時蔬-燒          | 梅甘薯條X5<br>地瓜薯條+梅子粉-烤   | 青菜 | ◎冬瓜珍珠/飲料<br>粉圓+冬瓜糖-煮    | 6.5     | 2.8     | 1.9    | 2.7    |        |        | 867    |
| 11 | 四  | 薏仁飯<br>白米+薏仁-蒸      | 紐澳良炒雞<br>雞肉+時蔬-炒       | 古早味滷蛋X1<br>滷蛋+豆干-滷       | 芝香芽菜<br>豆芽菜+時蔬-煮       | 青菜 | 水果                      | 6.6     | 3.0     | 2.0    | 2.8    | 1.0    |        | 896    |
| 12 | 五  | 紅藜飯<br>白米+紅藜米-蒸     | 雲南肉片<br>祥園豬肉+時蔬-煮      | 雞茸油腐<br>油腐+雞肉+時蔬-煮       | 燉煮蘿蔔<br>蘿蔔+時蔬-燒        | 青菜 | 水果                      | 6.6     | 3.0     | 1.9    | 3.0    | 1.0    |        | 903    |
| 15 | 一  | 小米飯<br>白米+小米-蒸      | 香燒豬排X1<br>豬排-燒         | 滑嫩蒸蛋<br>蛋+時蔬-蒸           | 彩蔬海絲<br>海絲+時蔬-煮        | 青菜 | 紅豆紫米粥/飲料<br>紅豆+黑糯米-煮    | 6.4     | 2.8     | 1.9    | 2.9    |        |        | 868    |
| 16 | 二  | 燕麥飯<br>白米+燕麥-蒸      | 莎莎嫩雞<br>雞肉+時蔬-煮        | 麻婆豆腐<br>豆腐+祥園豬肉+時蔬-煮     | 鮮炒花椰<br>花椰菜+時蔬-炒       | 青菜 | 水果                      | 6.4     | 3.0     | 2.0    | 2.9    | 1.0    |        | 886    |
| 17 | 三  | 特製義大利麵<br>麵+時蔬-煮    | 嫩汁雞排X1<br>雞排-燒         | 番茄肉醬<br>祥園豬肉+時蔬-煮        | ★薯球X4<br>薯球-炸          | 青菜 | 義式蔬菜湯/飲料<br>祥園豬肉+時蔬-煮   | 6.6     | 3.0     | 1.9    | 2.7    |        |        | 874    |
| 18 | 四  | 麥片飯<br>白米+麥片-蒸      | 醬爆雞丁<br>雞肉+時蔬-燒        | ★虱目魚條X2<br>魚-炸           | 洋蔥炒蛋<br>蛋+時蔬-炒         | 青菜 | 水果                      | 6.4     | 2.9     | 1.9    | 2.8    | 1.0    |        | 871    |
| 23 | 二  | 五穀飯<br>白米+五穀米-蒸     | 紅燒雞排X1<br>雞排-燒         | 台式燒肉<br>祥園豬肉+時蔬-燒        | ◎關東煮<br>白蘿蔔+黑輪+魚丸+時蔬-煮 | 青菜 | 水果                      | 6.5     | 2.9     | 1.9    | 2.9    | 1.0    |        | 883    |
| 24 | 三  | DIY排骨酥麵<br>油麵-煮     | ★排骨酥X4<br>祥園豬肉-炸       | 鴿蛋滷味拼盤<br>豆干+鴿蛋X2+時蔬-滷   | 雙色芽菜<br>豆芽菜+時蔬-煮       | 青菜 | 蘿蔔湯/飲料<br>蘿蔔+時蔬-煮       | 6.4     | 3.0     | 1.9    | 2.9    |        |        | 923    |
| 25 | 四  | 胚芽飯<br>白米+胚芽米-蒸     | 京醬豬肉<br>祥園豬肉+時蔬-燒      | 豆干炒魷魚<br>祥園豬肉+豆干+魷魚+時蔬-炒 | 翠炒白菜<br>白菜+時蔬-炒        | 青菜 | 水果                      | 6.4     | 3.2     | 2.0    | 2.7    | 1.0    |        | 877    |
| 26 | 五  | 小米飯<br>白米+小米-蒸      | 栗子燒雞<br>雞肉+栗子+時蔬-燒     | 蒜香魚丁X3<br>魚+蒜-燒          | 清炒花椰<br>花椰菜+時蔬-炒       | 青菜 | 水果                      | 6.4     | 3.0     | 2.0    | 2.8    | 1.0    |        | 881    |

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「未使用輻射污染食物」

※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) |    | 副菜食材分析 (次/月) |      | 其他分析 (次/月) |    |      |    |
|------------|-------|--------------|----|--------------|------|------------|----|------|----|
| 豆類及其製品     | 魚肉及海鮮 | 豬肉           | 雞肉 | 生鮮食材         | 調理食品 | 加工食品       |    | 油炸食品 | 甜湯 |
|            |       |              |    |              |      | 魚、肉類       | 其他 |      |    |
| 次          | 次     | 次            | 次  | 次            | 次    | 次          | 次  | 次    | 次  |
| 4          | 4     | 16           | 12 | 29           | 7    | 2          | 3  | 4    | 2  |