



日期	星期	主食	主菜	副菜	湯品	附品	營養成分					
							總熱量	蛋白質	脂肪	糖質		
8/30	二	<b>有機白飯</b> 有機米(蒸)	<b>糖醋排骨</b> 豬肉,地瓜(燻)	<b>玉米炒蛋</b> 玉米,蛋(炒)	<b>銀羅佻煮</b> 蘿蔔,紅蘿蔔(煮)	<b>味噌湯</b> 海帶芽,豆腐(煮)	水果	7	3	2	3	833
9/1	四	<b>咖哩炒麵</b> 長麵,肉絲,豆荳菜,紅蘿蔔,木耳(炒)	<b>★黃金魚排★1</b> 虱目魚排(炸)	<b>海山醬關東煮</b> 香丸,甜不辣(燻)	<b>脆炒高麗</b> 高麗菜,蔬菜(炒)	<b>奶香玉米濃湯</b> 玉米粒,紅蘿蔔,蛋,奶粉(煮)	水果	7	3	2	3	833
2	五	<b>糙米飯</b> 糙米,白米(蒸)	<b>筍香燻肉</b> 豬肉,筍(燻)	<b>泰式寬粉</b> 寬粉,豆荳,紅蘿蔔(炒)	<b>腐皮白菜</b> 大白菜,腐皮(炒)	<b>黃瓜排骨湯</b> 黃瓜,排骨(煮)		6	3	2	4	846
5	一	<b>紅藜飯</b> 紅藜麥,白米(蒸)	<b>三杯雞</b> 雞肉,九層塔,紅蘿蔔(燻)	<b>番茄炒蛋</b> 番茄,蛋(炒)	<b>金針菇炒瓜</b> 金針菇,鮮瓜(炒)	<b>筍子肉絲湯</b> 筍,肉絲(煮)		6	3	2	3	833
6	二 五 食 日	<b>芝麻有機飯</b> 黑芝麻,有機米(蒸)	<b>椰香咖哩豬</b> 豬肉,馬鈴薯,蔬菜(煮)	<b>鮑菇滷油腐</b> 杏鮑菇,油豆腐(滷)	<b>玉筍花椰</b> 花椰菜,玉米筍(炒)	<b>地瓜紫米甜湯</b> 地瓜,紫米(煮)	水果	7	3	2	3	833
8	四	<b>蔥油雞絲飯</b> 雞肉絲,白米(蒸)	<b>醬燒豬排★1</b> 豬排(燻)	<b>鮮蒸燒膏★2</b> 燒膏(蒸)	<b>鐵板銀芽</b> 豆荳菜,紅蘿蔔(炒)	<b>味噌海苔湯</b> 海苔,豆腐(煮)	水果	6	3	2	3	875
9	五	~祝各位中秋連假愉快~										
12	一	<b>芝麻飯</b> 黑芝麻,白米(蒸)	<b>韓式BBQ燒雞</b> 雞肉,大白菜,年糕(燻)	<b>肉茸蒸蛋</b> 豬絞肉,蛋(蒸)	<b>芹香海絲</b> 海帶絲,芹菜(炒)	<b>鮮瓜排骨湯</b> 鮮瓜,排骨(煮)		6	3	2	3	833
13	二	<b>有機白飯</b> 有機米(蒸)	<b>梅干扣肉</b> 豬肉,筍(燻)	<b>★麥克雞塊★2</b> 麥克雞塊(炸)	<b>腐皮燻瓜</b> 鮮瓜,時蔬,腐皮(炒)	<b>巧達濃湯</b> 馬鈴薯,蛋,奶粉(煮)	水果	6	3	2	3	875
15	四	<b>小米飯</b> 小米,白米(蒸)	<b>紅燒雞翅★1</b> 雞翅(燻)	<b>京醬豬</b> 豬肉,洋蔥(炒)	<b>雙彩花菜</b> 花椰菜,青花菜(炒)	<b>羅宋湯</b> 番茄,馬鈴薯,豬肉(煮)	水果	6	3	2	3	887
16	五	<b>玉米蛋炒飯</b> 玉米,蛋,紅蘿蔔,飯(炒)	<b>花生炒雞丁</b> 熟花生,雞肉,紅蘿蔔(炒)	<b>肉絲銀芽</b> 豆荳菜,豬肉(炒)	<b>哨子豆腐</b> 豆腐,豬肉(燻)	<b>洋芋大骨湯</b> 馬鈴薯,排骨(煮)		6	3	2	4	840
19	一	<b>地瓜飯</b> 地瓜,白米(蒸)	<b>薑汁燒肉</b> 蔬菜,豬肉(燻)	<b>客家小炒</b> 豆干,豬肉,紅蘿蔔(炒)	<b>彩燻花椰</b> 花椰菜,時蔬(炒)	<b>玉米雞湯</b> 玉米,雞肉(煮)		6	3	2	3	857
20	二	<b>紅藜有機飯</b> 紅藜麥,有機米(蒸)	<b>菇菇雞丁</b> 雞肉,杏鮑菇,紅蘿蔔(燻)	<b>海苔花枝丸★2</b> 花枝丸(燻)	<b>螞蟻上樹</b> 冬粉,高麗菜,豬肉(炒)	<b>日式味噌湯</b> 豆腐,海帶芽(煮)	水果	6	3	2	4	854
22	四	<b>士福油飯</b> 熟花生,糯米,香菇,豬肉(蒸)	<b>泰式打拋肉片</b> 豬肉,番茄,蔬菜(燻)	<b>豆腐燒魚</b> 豆腐,魚(燻)	<b>脆炒高麗</b> 高麗菜,蔬菜(炒)	<b>山粉圓甜湯</b> 山粉圓(煮)	水果	6	3	2	4	851
23	五	<b>糙米飯</b> 糙米,白米(蒸)	<b>雞肉壽喜燒</b> 雞肉,洋蔥(燻)	<b>招牌滷味</b> 豆干,海帶結(滷)	<b>金茸鮮瓜</b> 鮮瓜,時蔬(炒)	<b>紅棗排骨湯</b> 紅棗,排骨(煮)		6	3	2	3	875
26	一	<b>拿波里肉醬螺旋麵</b> 螺旋義大利麵,玉米,紅蘿蔔(煮)	<b>懷舊滷雞排★1</b> 雞排(滷)	<b>★地瓜魚條</b> 虱目魚條★1,地瓜(炸)	<b>乾絲海帶絲</b> 乾絲,時蔬(炒)	<b>香菇雞湯</b> 香菇,蘿蔔,雞肉(煮)	T A D 豆 漿	6	3	2	3	857
27	二	<b>胚芽有機飯</b> 胚芽,有機米(蒸)	<b>歐風白醬佐雞</b> 雞肉,馬鈴薯,紅蘿蔔,奶粉(燻)	<b>毛豆炒蛋</b> 毛豆,蛋,玉米(炒)	<b>蝦香白菜滷</b> 蝦皮,大白菜,蔬菜(炒)	<b>黃瓜豚骨湯</b> 黃瓜,排骨(煮)	水果	6	3	2	3	875
29	四	<b>香Q白飯</b> 白米(蒸)	<b>醬爆豬柳</b> 洋蔥,豬柳(炒)	<b>咖哩洋芋燒雞</b> 馬鈴薯,雞肉,青豆仁(燻)	<b>紅片甘藍</b> 高麗菜,紅蘿蔔(炒)	<b>海苔蛋花湯</b> 海帶芽,蛋(煮)	水果	6	3	2	4	851
30	五	<b>芝麻飯</b> 黑芝麻,白米(蒸)	<b>茄汁魚丁</b> 洋蔥,魚丁(燻)	<b>肉香豆腐</b> 豬絞肉,豆腐,青豆仁(燻)	<b>鐵板銀芽</b> 豆荳菜,紅蘿蔔(炒)	<b>養生雞湯</b> 時蔬,雞肉(煮)		6	3	2	3	113

★因市場因素更換菜色,敬請見諒★本菜單採用非基改之玉米及豆製品★本廠未使用輻射污染食品★

★本菜單含有蝦、花生、蛋、小麥、奶類及相關製品,不適過過敏體質食用★本公司皆使用國產豬肉★

主菜種類(次/日)			主菜食材特性分析(次/日)			副菜食材分析(次/日)		其他分析(次/日)	
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		炸物	甜湯
						魚肉類	其他		
0次	2次	0次	0次	10次	0次	0次	2次	3次	2次