

日期	星期	主食	主菜	副菜		青菜	湯品	備註	全糖 綠標	生食 安肉	蔬菜 類	海產 類	熱 食
1	四	白飯 白米	烤雞排 雞排(X1)-烤	*壽喜燒肉 豬肉+金針菇+洋蔥-燒	清炒高麗 高麗菜+紅蘿蔔-炒	產銷 履歷	玉米濃湯 玉米+雞蛋		5.1	2.5	2.3	2.4	710
2	五	豬肉炒飯 白米+時蔬+豬肉	鐵路豬排 豬排(X1)-燒	*鹽酥雞 雞肉-炸	韭香銀芽 豆芽菜+韭菜+時蔬-炒	產銷 履歷	黃瓜金菇湯 大黃瓜+金針菇		5.2	2.4	2.2	2.3	703
5	一	白飯 白米	茶葉蛋 帶殼雞蛋(X1)-滷	四季干片 豆干+四季豆(菜豆)-炒	螞蟻上樹 冬粉+豆芽菜+豬肉+時蔬-煮	產銷 履歷	冬瓜排骨湯 冬瓜+湯排	藍莓麵包	5.0	2.4	2.3	2.5	700
6	二	蒜味義大利麵 麵+玉米+豬肉	甜醬油豬排 豬排(X1)-燒	*麥克雞塊 雞塊(X3)-烤	雙色花椰 花椰菜+紅蘿蔔-炒	有機 蔬菜	海芽蛋花湯 雞蛋+海帶芽		5.0	2.5	2.2	2.4	701
7	三	白飯 白米	香菇雞 雞肉+蘿蔔+香菇-煮	蒲瓜肉末 蒲瓜+豬肉-炒	蒜味洋芋 洋芋+毛豆仁-炒	產銷 履歷	酸辣湯 豆腐+筍+木耳		5.2	2.4	2.0	2.4	702
8	四	蕎麥飯 白米+蕎麥	蠔油豬排 豬排(X1)-燒	*堅果玉米雞 雞肉+玉米+腰果-炒	蝦香絲瓜 絲瓜+時蔬+蝦米-煮	產銷 履歷	肉骨茶湯 豆薯+菇+湯排		5.2	2.3	2.3	2.4	702
9	五	白飯 白米	豉汁魚排 魚排(X1)-燒	*花生滷豬腳 豬肉+蘿蔔+豬腳+花生-滷	炒高麗菜 高麗菜+時蔬-炒	產銷 履歷	巧達濃湯 洋芋+時蔬+雞蛋		5.3	2.4	2.3	2.3	712
12	一	胚芽飯 白米+胚芽米	古早味豬排 豬排(X1)-滷	*白菜燒雞 雞肉+白菜-燒	蒜味玉米 玉米+小黃瓜-炒	產銷 履歷	羅宋湯 豆薯+番茄		5.2	2.4	2.3	2.4	710
13	二	白飯 白米	麥芽翅小腿 翅小腿(X2)-燒	*客家豬肉小炒 豬肉+豆干+魷魚-炒	紅片高麗 高麗菜+紅蘿蔔-炒	有機 蔬菜	黃瓜排骨湯 大黃瓜+湯排	豆奶	5.1	2.4	2.4	2.3	701
14	三	紅藜小米飯 白米+小米+紅藜麥	薑汁燒肉 豬肉+洋蔥+薑-燒	枸杞冬瓜雞 冬瓜+雞肉+枸杞-煮	匈牙利黃芽 黃豆芽+海帶芽-炒	產銷 履歷	味噌湯 豆腐+洋蔥+味噌		5.0	2.6	2.2	2.3	704
15	四	白飯 白米	雞肉親子丼 雞肉+雞蛋+洋蔥-煮	沙茶粉絲油腐煲 油豆腐+時蔬+冬粉+沙茶-煮	蝦米菜豆 菜豆(四季豆)+時蔬+蝦米-炒	產銷 履歷	南瓜濃湯 南瓜+雞蛋		5.1	2.4	2.3	2.4	703
16	五	肉絲炒麵 麵+時蔬+豬肉	打拋肉排 豬排(X1)-燒	*竹筍炒雞 雞肉+筍-炒	針菇花椰 花椰菜+金針菇-煮	產銷 履歷	髮菜羹湯 白菜+髮菜		5.0	2.5	2.4	2.4	706
17	六	白飯 白米	乾鍋燒雞 雞肉+豆干+時蔬-燒	蘿蔔肉羹 蘿蔔+肉羹-煮	塔香海茸 海茸+九層塔-煮	產銷 履歷	米粉湯 米粉+高麗菜+豬肉+芋頭		5.2	2.5	2.0	2.3	705
19	一	焗烤起司飯 白米+時蔬+豬肉+起司	醬燒魚排 魚排(X1)-燒	海山醬關東煮 油豆腐+甜不辣+海帶-煮	豆簽絲瓜 絲瓜+豆簽-煮	產銷 履歷	玉米大骨湯 玉米+湯排		5.1	2.5	2.4	2.2	704
20	二	白飯 白米	香草雞排 雞排(X1)-烤	*咖哩燉肉 豬肉+洋芋+毛豆+咖哩-煮	白菜煮 白菜+木耳-煮	有機 蔬菜	蘿蔔排骨湯 蘿蔔+湯排		5.2	2.5	2.3	2.4	717
21	三	燕麥飯 白米+燕麥	蔥燒豬排 豬排(X1)-燒	*照燒雞 雞肉+金針菇-燒	鮮菇時瓜 時瓜+菇-炒	產銷 履歷	山藥薏仁湯 山藥+洋芋+洋薏仁		5.2	2.4	2.3	2.3	705
22	四	端午節連假，放假四天											
23	五												
26	一	茄汁肉醬麵 麵+玉米+豬肉+番茄	燒雞排 雞排(X1)-燒	*花椰肉柳 豬肉+花椰菜-炒	蒜香海帶 海帶+唇片+蒜-炒	產銷 履歷	青菜蛋花湯 青菜+雞蛋		5.2	2.5	2.4	2.4	720
27	二	五穀飯 白米+五穀米	豆瓣魚排 魚排(X1)-燒	*肉片高麗 豬肉+高麗菜-炒	木須時瓜 時瓜+木耳-炒	有機 蔬菜	磨菇濃湯 洋芋+玉米+菇		5.1	2.5	2.3	2.3	706
28	三	白飯 白米	南瓜燒雞 雞肉+南瓜-燒	醋溜白菜豬 白菜+豬肉+木耳-煮	芝香菜豆 菜豆(四季豆)+紅蘿蔔+芝麻-炒	產銷 履歷	竹筍湯 筍+時蔬		5.1	2.5	2.3	2.4	710
29	四	麥片飯 白米+麥片	滷肉排 豬排(X1)-滷	*番茄炒雞 雞肉+洋蔥+番茄-炒	蠔油粉絲 冬粉+高麗菜+時蔬-煮	產銷 履歷	冬瓜雞湯 冬瓜+雞骨		5.3	2.4	2.3	2.4	717
魚類產品魚刺無法完全剷除，吃魚時請一定要細嚼慢嚥，小心魚刺													
☆本公司全面使用國產之生鮮豬肉及調理食品☆													