

日期	星期	主食	主菜	副菜	湯品	副品	全蛋	蛋黃	蛋清	牛奶	糖	油	其他
13	一	地瓜飯	豉汁豬肉 <small>豬肉(主)、豆豉/燒</small>	※玉米雞球 <small>玉米粒(主)、時蔬、雞肉/炒</small>	※芹香海絲 <small>白子絲、海帶絲、豬肉、芹菜/炒</small>	綠色 青菜 羅宋湯 <small>蕃茄、時蔬、豬肉</small>	優酪乳	6	2.9	1.8	3	1	878
14	二	白飯	★※三杯中卷 <small>中卷(主)、時蔬/炒</small>	親子雞肉井 <small>雞肉(主)、時蔬、雞蛋/燒</small>	※白菜什錦 <small>大白菜(主)、時蔬、豬肉/燒</small>	綠色 青菜 紫菜湯 <small>紫菜、薑</small>	水果	6	2.9	2	2.9	1	878
15	三	有機白飯	茄汁肉片 <small>豬肉(主)、時蔬/炒</small>	瓜仔肉燥 <small>豬肉(主)、臘瓜/燒</small>	韓式炒年糕 <small>時蔬、年糕/炒</small>	有機 青菜 酸辣湯 <small>板豆腐、筍、木耳、胡蘿蔔、雞蛋、豬肉、烏醋</small>		6.3	2.7	2	2.7	0	815
16	四	雞肉絲飯	香菇燒雞 <small>雞肉(主)、香菇、時蔬/燒</small>	△香烤花枝條x1 <small>花枝條(主)/烤</small>	金菇蒲瓜 <small>蒲瓜(主)、時蔬、金針菇/炒</small>	有機 青菜 芋頭西米露 <small>西谷米、芋頭</small>	水果	6	3	2	3	1	890
17	五	五穀飯	椰汁咖哩豬 <small>豬肉(主)、時蔬/燒</small>	※肉燥滷蛋 <small>水素蛋(主)、豬肉、豆干、胡蘿蔔/滷</small>	脆炒銀芽 <small>綠豆芽(主)、豬肉、時蔬/炒</small>	有機 青菜 榨菜肉絲湯 <small>榨菜、豬肉</small>		6	3	2	2.9	0	826
20	一	芝麻飯	京醬肉絲 <small>豬肉(主)、時蔬、甜麵醬/炒</small>	糖醋雞球 <small>雞肉、時蔬/燒</small>	咖哩冬粉 <small>冬粉(主)、時蔬、雞肉、咖哩粉/炒</small>	綠色 青菜 大瓜湯 <small>大黃瓜、豬肉</small>	乳品	6	2.7	1.8	2.7	1	849
21	二	白飯	西式香料燉雞 <small>雞肉(主)、時蔬、香料/燉</small>	香滷豬排x1 <small>豬肉/滷</small>	綜合滷味 <small>白蘿蔔(主)、時蔬/燒</small>	綠色 青菜 味噌湯 <small>傳統豆腐、時蔬、海帶芽、味噌</small>	水果	6	2.9	2	2.9	1	878
22	三	有機白飯	義式烤雞排x1 <small>雞肉/烤</small>	●瑞典風肉丸x1 <small>豬肉、時蔬/燒</small>	脆炒鮮筍 <small>竹筍(主)、胡蘿蔔、木耳、豬肉/炒</small>	有機 青菜 蕃茄蛋花湯 <small>蕃茄、雞蛋、板豆腐</small>		6.3	2.7	2	2.7	0	815
23	四	蕃茄肉醬 義大利麵	醬燒雞翅x1 <small>雞肉/燒</small>	※雙色花椰 <small>花椰(主)、時蔬、豬肉/炒</small>	★椒鹽薯條x3 <small>薯條/炸</small>	有機 青菜 玉米濃湯 <small>玉米、時蔬、雞蛋</small>	果汁	6	3	2	3	1	890
24	五	糙米飯	蘿蔔燒肉 <small>豬肉(主)、時蔬/燒</small>	※時蔬炒蛋 <small>雞蛋(主)、時蔬/炒</small>	蔥燒豆腐 <small>板豆腐(主)、豬肉、蔥/燒</small>	有機 青菜 山粉圓甜湯 <small>山粉圓</small>		6	3	2	3	0	830
27	一	地瓜飯	左宗棠雞 <small>雞肉(主)、時蔬/燒</small>	咖哩洋芋 <small>洋芋(主)、胡蘿蔔、時蔬、雞肉/燒</small>	蒜蓉豆干x2 <small>黑豆干(主)、蒜/滷</small>	綠色 青菜 筍片肉絲湯 <small>竹筍、豬肉</small>	優酪乳	6	3	2	2.9	1	886
28	二	白飯	醬燒大排x1 <small>豬肉/燒</small>	香菇肉燥 <small>豬肉(主)、豆干、香菇/燒</small>	雞絲銀芽 <small>綠豆芽(主)、雞肉、時蔬/炒</small>	綠色 青菜 綠豆薏仁湯 <small>綠豆、薏仁</small>	水果	6	2.9	2	2.8	1	874
29	三	有機白飯	★日式炸豬排x1 <small>豬肉/炸</small>	※日式蒸蛋 <small>雞蛋/蒸</small>	白菜滷 <small>大白菜(主)、時蔬、豬肉/燒</small>	有機 青菜 海芽薑絲湯 <small>海帶芽、薑</small>	TAP 豆漿	6	2.9	2	2.8	1	874

結業式不供餐

✓所有豆類製品及玉米均為非基因改造食品;本菜單含有水產品、蝦、花生、奶製品、蛋及蛋製品,不適合其過敏體質者食用。●表示肉類加工品。△表全穀雜糧類加工品。★表示油炸品。※表示選眼食材。

✓本菜單時類部分為:彩椒、玉米、胡蘿蔔、白蘿蔔、洋芋、甘藍、木耳、荷蘭豆、芹菜、西洋芹、洋蔥、蔥、蒜、薑、筍、花椰菜、小黃瓜。

主菜種類(次/月)			主菜食材特性分析(次/月)		副菜食材特性分析(次/月)		其它分析(次/月)	
水產品	雞肉	豬肉	生鮮食材	調理食品	●肉類加工品	△全穀雜糧類加工品	★油炸品	甜湯
1次	5次	7次	13次	0次	1次	1次	3次	3次