

日期	星期	主食	主菜	副菜一	副菜二	蔬菜	湯品	附品	全致 份量 (份)	真 量 量 (份)	真 量 量 (份)	油 脂 (份)	水 果 (份)	乳 品 (份)	熱 量 (大卡)
01	四	糙米飯	青醬燉雞 雞肉+時蔬-煮	◎彩蔬肉丸X1 獅子頭+時蔬-煮	金沙四季 四季豆+時蔬-炒	有機 蔬菜	田園鮮蔬湯 時蔬-煮	水果	6.2	2.9	2.0	2.9	1.0		832
02	五	紫米飯	酢醬豬 祥園豬肉+豆干+時蔬-煮	★◎鹹酥雞X3 雞肉-炸	香炒高麗 高麗菜+時蔬-炒	有機 蔬菜	蘿蔔雞湯 雞肉+白蘿蔔+時蔬-煮		6.2	2.8	2.0	2.9	1.0	905	
05	一	小米飯	日式咖哩豬 祥園豬肉+馬鈴薯+時蔬-煮	▲玉米餅X1 玉米餅-烤	鮮蔬海結 海結+時蔬-滷	青菜	柴魚味噌湯 味噌+豆腐+柴魚-煮	鮮奶	6.2	3.0	2.0	2.9	1.0	840	
06	二	燕麥飯	京醬炒豬 祥園豬肉+豆干+時蔬-燒	南瓜炒蛋 蛋+時蔬-炒	爆炒白菜 豆包+大白菜+時蔬-煮	青菜	玉米濃湯 玉米+時蔬-煮	水果	6.2	3.0	1.9	2.8	1.0	833	
07	三	有機飯	台式蔥油雞 雞肉+時蔬-煮	★◎金黃魚塊X2 魚塊-炸	鮮炒高麗 高麗菜+時蔬-炒	有機 蔬菜	薏仁排骨湯 大薏仁+排骨+時蔬-煮		6.4	2.8	1.9	2.7		887	
08	四	蒜香義大利麵	◎茄汁豬排X1 豬排-燒	★▲馬鈴薯丸X3 馬鈴薯丸-炸	脆炒花椰 花椰菜+時蔬-炒	有機 蔬菜	花生麥片湯 花生+麥片-煮	果汁	6.6	3.0	2.0	3.0	1.0	872	
09	五	五穀飯	◆泡菜鮮魚 魚+泡菜+時蔬-煮	蔥燒豆腐 豆腐+祥園豬肉+時蔬-煮	香炒鮮瓜 瓜+時蔬-煮	有機 蔬菜	麵線羹 麵線+時蔬+柴魚片-煮		6.4	3.5	2.0	3.0		918	
12	一	薏仁飯	無錫排骨 祥園豬肉+芝麻+年糕+時蔬-煮	雞茸油腐 油豆腐+雞肉+時蔬-煮	扁魚白菜 扁魚+大白菜+時蔬-煮	青菜	肉骨茶湯 排骨+時蔬-煮	優酪 乳	6.2	3.0	1.9	2.8	1.0	833	
13	二	雜糧飯	三杯菇菇雞 雞肉+菇+九層塔-煮	番茄炒蛋 番茄+蛋+時蔬-煮	鮮蔬粉絲 冬粉+時蔬-煮	青菜	酸辣湯 豆腐+時蔬-煮	水果	6.5	2.8	2.0	2.8	1.0	841	
14	三	有機飯	春川炒雞 雞肉+泡菜+時蔬-燒	豆干小炒 豆干+祥園豬肉+時蔬-炒	鮮菇芽菜 菇+芽菜+時蔬-煮	有機 蔬菜	▲黑糖珍珠 粉圓+黑糖-煮		6.4	2.8	2.0	2.8		834	
15	四	招牌油飯	◎叉燒豬排X1 豬排-燒	◎海山醬關東煮 魚漿製品+時蔬-煮	彩繪花椰 花椰菜+時蔬-炒	有機 蔬菜	鮮瓜雞湯 雞肉+瓜+薑-煮	水果	6.6	3.0	2.0	3.0	1.0	872	
16	五	小米飯	✿日式石斑魚 石斑魚+時蔬-煮	蘑菇奶香雞 雞肉+時蔬-煮	清炒四季 四季豆+時蔬-炒	有機 蔬菜	薑絲海芽湯 海芽+薑-煮	履歷 豆漿	6.5	3.0	2.0	3.0		945	
19	一	胚芽飯	咖哩雞 雞肉+馬鈴薯+時蔬-煮	★◎香酥花枝排X1 花枝排-炸	奶香白菜 大白菜+時蔬-煮	青菜	味噌湯 味噌+豆腐+海芽-煮	鮮奶	6.2	3.0	2.0	2.9	1.0	840	
20	二	聖誕番茄義大利麵	◎義式豬排X1 豬排-燒	★▲地瓜薯條X3 地瓜薯條-炸	彩蔬結頭菜 祥園豬肉+結頭菜+時蔬-煮	青菜	洋芋濃湯 馬鈴薯+時蔬-煮	水果	6.2	3.0	1.9	2.8	1.0	833	
21	三	有機飯	蔥燒豬肉 祥園豬肉+時蔬-炒	鮮菇豆皮 豆皮+時蔬-煮	脆炒花椰 花椰菜+時蔬-炒	有機 蔬菜	香料雞湯 雞肉+時蔬-煮		6.4	2.8	1.9	2.7		887	
22	四	糙米飯	紐奧良烤雞翅X1 三節雞翅-烤	玉米炒蛋 蛋+玉米-炒	季節鮮瓜 瓜+時蔬-煮	有機 蔬菜	▲冬至湯圓 紅豆+湯圓-煮	果汁	6.6	3.0	2.0	3.0	1.0	872	
23	五	五穀飯	甘栗燒雞 雞肉+栗子+時蔬-燒	肉絲年糕 祥園豬肉+年糕+時蔬-煮	千絲芽菜 千絲+芽菜+時蔬-煮	有機 蔬菜	紫菜湯 紫菜+祥園豬肉+薑-煮	履歷 豆漿	6.4	3.5	2.0	3.0		918	
26	一	雜糧飯	蒙古燒肉 祥園豬肉+時蔬-燒	蔥爆油腐 雞肉+油豆腐+時蔬-煮	鮮瓜麵疙瘩 瓜+麵疙瘩+時蔬-煮	青菜	大滷湯 豆腐+時蔬-煮	優酪 乳	6.2	3.0	1.9	2.8	1.0	833	
27	二	薏仁飯	✿蒜香奶油石斑 石斑魚+時蔬-煮	筍燜豬肉 祥園豬肉+時蔬-煮	香炒海絲 海絲+時蔬-煮	青菜	米粉肉絲湯 祥園豬肉+米粉+時蔬-煮	履歷 豆漿	6.5	2.8	2.0	2.8	1.0	841	
28	三	有機飯	◎五香大排X1 豬排-滷	鮮蔬蒸蛋 蛋+時蔬-蒸	咖哩薯丁 馬鈴薯+時蔬-炒	有機 蔬菜	結頭菜雞湯 雞肉+結頭菜+時蔬-煮	水果	6.4	2.8	2.0	2.8		834	
29	四	DIY滷肉飯	★香炸翅小腿X2 翅小腿-炸	香菇肉燥 祥園豬肉+鴨蛋+時蔬-煮	滷味拼盤 豆干+素雞+時蔬-滷	有機 蔬菜	鮮瓜排骨湯 排骨+瓜+薑-煮	水果	6.6	3.0	2.0	3.0	1.0	872	
30	五	紫米飯	酸甜醬炒豬 祥園豬肉+時蔬-炒	★◎麥克雞塊X2 雞塊-炸	鮮炒白菜 油片+大白菜+時蔬-炒	有機 蔬菜	綠豆薏仁湯 綠豆+薏仁-煮		6.5	3.0	2.0	3.0		945	

本公司全面使用「非基因改造」之豆製品及玉米 ◆表示3章10增加溯源水產品◆中央補助石斑魚★油炸品◎魚.肉加工▲其它類加工品
※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※

豆類 及其 製品	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)		
	豬肉	雞肉	生鮮食材	調理食品	加工食品	魚.肉類	其他	油炸品	甜湯
次	次	次	次	次	次	次	次	次	次
0	3	11	8	18	4	6	5	7	4



聖誕節S，開心吃、不怕胖 3 大要訣

聖誕節是基督徒為了慶祝耶穌誕生的紀念日，隆重的程度就像是我們在過新年一般，是一年中最期待的日子~ 聖誕大餐通常非常豐盛、美味，讓從各地返鄉的家人們都能享用到精心製作的佳節美食。國民健康署推薦節慶飲食3大要訣，大家在享用美食之際，也別忘了顧到身體健康唷：

- 挑白肉、挑瘦肉。
- 避免油炸烹調食品及高油脂點心。
- 分享美食，減少熱量與脂肪攝取並讓感情更加緊密。



重要公告

本公司全面使用
「國產肉品」



資料來源：國健署