

日期	星期	主食	主菜	副菜一	副菜二	蔬菜	湯品	附品	全蛋(個)	鮮乳(公升)	雞蛋(個)	油類(公升)	水果(公升)	其他(公升)	總分(分)
01	二	胚芽飯 白米+胚芽米-蒸	蘑菇奶香豬 祥園豬肉+蘑菇+時蔬-煮	香蔥炒蛋 洋蔥+蛋+時蔬-炒	脆炒白菜 白菜+時蔬-炒	青菜	薑絲海芽湯 海芽+豆腐+薑-煮	鮮奶	6.1	2.8	1.9	2.7		1.0	937
02	三	有機飯 有機米-蒸	梅菜燒雞 雞肉+梅干菜+筍干-燒	★轟炸魚丁X3 水鯊魚-炸	椒香四季 四季豆+時蔬-炒	有機蔬菜	冬瓜山粉圓 山粉圓+冬瓜塊-煮		6.4	2.9	2.0	2.9			878
03	四	番茄肉醬 義大利麵 祥園豬肉+時蔬+麵-煮	義式雞排X1 雞排-燒	★馬鈴薯瓣X4 馬鈴薯-炸	紅仁甘藍 高麗菜+時蔬-炒	有機蔬菜	玉米濃湯 玉米+時蔬-煮	水果	6.5	2.9	1.9	3.0	1.0		928
04	五	五穀飯 白米+五穀米-蒸	味噌燒肉 祥園豬肉+時蔬-燒	◎關東煮 魚漿製品+時蔬-煮	繽紛花椰 花椰菜+時蔬-炒	有機蔬菜	香菇雞湯 香菇+雞肉+薑絲-煮		6.3	2.9	1.9	2.8			864
07	一	DIY韓國 海苔紫米飯 海苔+芝麻+白米+紫米-蒸	韓風翅小腿X2 翅小腿-燒	泡菜豬肉煲 豆腐+祥園豬肉+泡菜+時蔬-煮	芝香芽菜 豆芽菜+時蔬-煮	青菜	洋蔥蘑菇湯 洋蔥+蘑菇+時蔬-煮	原味優酪乳	6.0	2.7	2.0	2.8		1.0	929
08	二	燕麥飯 白米+燕麥-蒸	回鍋豬肉 祥園豬肉+豆干+時蔬-煮	★虱目魚條X2 虱目魚-炸	鮮菇燴瓜 瓜+菇+時蔬-燴	青菜	摩摩喳喳 西谷米+芋頭+地瓜-煮		6.4	2.8	1.9	2.9			868
09	三	有機飯 有機米-蒸	蔥油雞 雞肉+時蔬+蔥-炒	玉米炒蛋 蛋+玉米-炒	清爽脆筍 筍+時蔬-炒	有機蔬菜	肉骨茶湯 排骨+時蔬-煮		6.4	2.9	2.0	2.9			938
~10/10(四) 國慶日放假一天~															
11	五	紅藜飯 白米+紅藜米-蒸	招牌咖哩豬 祥園豬肉+馬鈴薯+時蔬-煮	★◎麥香雞排X1 香雞排-炸	蕈菇花椰 花椰菜+菇+時蔬-炒	有機蔬菜	柴魚味噌湯 味噌+豆腐+柴魚片-煮	水果	6.0	3.1	1.7	2.6	1.0		902
14	一	雜糧飯 白米+雜糧-蒸	宮保雞丁 雞肉+花生+時蔬-炒	香燒豆皮 豆皮+時蔬-煮	蒜香洋芋 馬鈴薯+玉米+時蔬+蒜-煮	青菜	◎黑糖珍珠 粉圓+黑糖-煮		6.0	2.9	1.9	2.8			841
15	二	麥片飯 白米+麥片-蒸	日式和風雞 雞肉+時蔬-燒	滑嫩蒸蛋 蛋+時蔬-蒸	佃煮海結 海結+時蔬-燻	青菜	番茄蔬菜湯 番茄+時蔬-煮	鮮奶	6.2	3.0	1.9	2.7	1.0		939
16	三	有機飯 有機米-蒸	醍醐滷肉 祥園豬肉+時蔬-滷	★◎可樂餅X1 可樂餅-炸	鮮炒四季 四季豆+時蔬-炒	有機蔬菜	大滷湯 豆腐+時蔬-煮		6.5	2.9	2.0	2.7			877
17	四	DIY肉燥麵 烏龍麵-煮	鐵路豬排X1 豬排-燒	香菇肉燥 祥園豬肉+時蔬-滷	時令鮮瓜 瓜+時蔬-煮	有機蔬菜	鮮蔬雞湯 雞肉+時蔬-煮	水果	6.1	2.8	1.9	3.0	1.0		910
18	五	小米飯 白米+小米-蒸	沙茶菇菇雞 雞肉+菇+時蔬-炒	小卷油腐 小卷+油豆腐+時蔬-燒	香炒白菜 白菜+時蔬-煮	有機蔬菜	榨菜肉絲湯 祥園豬肉+榨菜+時蔬-煮		6.3	2.9	1.9	2.8			864
21	一	五穀飯 白米+五穀米-蒸	蜜香豬排X1 豬排-燒	家常黃燜雞 雞肉+馬鈴薯+時蔬-煮	鮮蔬高麗 高麗菜+時蔬-炒	青菜	白玉排骨湯 排骨+蘿蔔-煮	減糖優酪乳	6.0	2.8	2.0	2.9		1.0	941
22	二	燕麥飯 白米+燕麥-蒸	花瓜雞 雞肉+花瓜+時蔬-煮	★酥炸魚塊X2 虱目魚-炸	塔香海茸 海茸+九層塔+時蔬-煮	青菜	綠豆麥片湯 綠豆+麥片-煮		6.5	2.9	1.9	2.7			874
23	三	有機飯 有機米-蒸	壽喜燒豬 祥園豬肉+時蔬-燒	紅絲炒蛋 蛋+南瓜+時蔬-炒	香甜玉米 玉米+時蔬-煮	有機蔬菜	鮮蔬味噌湯 味噌+時蔬-煮	履歷豆漿	6.0	3.2	1.9	2.8			864
24	四	招牌油飯 糯米+開關+祥園豬肉+時蔬-蒸	檸香嫩雞翅X1 三節雞翅-燒	◎古早味肉羹 肉羹+時蔬-煮	翠炒鮮瓜 瓜+時蔬-煮	有機蔬菜	海芽雞湯 雞肉+海芽-煮	水果	6.4	2.8	2.0	2.9	1.0		941
25	五	雜糧飯 白米+雜糧-蒸	甜蒜地瓜雞 雞肉+地瓜+時蔬-煮	滷蛋油腐 蛋+豆腐-煮	醬香炒筍 筍+時蔬-炒	有機蔬菜	蕈菇湯 菇+薑-煮		6.5	3.4	2.0	2.7			914
28	一	麥片飯 白米+麥片-蒸	◆紐澳良魚 水鯊魚+時蔬-煮	奶油咖哩雞 雞肉+馬鈴薯+時蔬-煮	爆炒白菜 白菜+時蔬-煮	青菜	金菇豆腐湯 豆腐+菇+時蔬-煮	鮮奶	6.4	2.9	1.9	2.7	1.0		937
29	二	🍲南瓜 雞肉義大利麵 麵-煮	醬燒豬排X1 豬排-燒	★◎麥克雞塊X2 雞塊-炸	鮮炒花椰 花椰菜+時蔬-炒	青菜	義式蔬菜湯 蕃茄+時蔬-煮		6.6	3.2	1.9	2.8			909
30	三	有機飯 有機米-蒸	筍香雞 雞肉+時蔬-燒	毛豆炒蛋 蛋+毛豆+時蔬-炒	田園炒菇 菇+時蔬-炒	有機蔬菜	紫米薏仁湯 黑糯米+薏仁+椰奶-煮		6.3	3.0	1.9	2.8			871
31	四	胚芽飯 白米+胚芽米-蒸	春川炒雞 雞肉+泡菜+時蔬-炒	螞蟻上樹 冬粉+干丁+祥園豬肉+時蔬-煮	黑椒芽菜 豆芽菜+時蔬-煮	有機蔬菜	🍲羅宋湯 蕃茄+時蔬-煮	水果	6.1	3.2	1.9	2.8	1.0		934

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)	
日期	星期	豬肉	雞肉	生鮮食材	調理食品	加工食品		油炸品	甜湯
						魚肉類	其他		
次	次	次	次	次	次	次	次	次	次
0	1	9	12	22	0	4	1	7	5