

日期	星期	主食	主菜	副菜	蔬菜	湯品	奶品	全蛋 (個)	蛋黃 (個)	蛋清 (個)	水果 (份)	肉類 (大)		
5	一	芝麻飯	咖哩豬 <small>祥園豬肉(主食材)+馬鈴薯+時蔬-煮</small>	柳葉魚x2 <small>柳葉魚-炸</small>	紅絲高麗 <small>高麗菜(主食材)+紅蘿蔔-煮</small>	蔬菜	味噌蛋花湯 <small>豆腐+蛋+味噌-煮</small>	乳品	7.0	2.5	2.1	1.0	2.8	936
6	二	小米飯	醬燒雞肉 <small>洽富雞肉(主食材)+時蔬-燒</small>	豬肉餡餅x1 <small>豬肉餡餅-燒</small>	脆炒鮮瓜 <small>鮮瓜(主食材)+時蔬-煮</small>	蔬菜	綠豆薏仁奶 <small>綠豆+薏仁+奶-煮</small>		6.0	2.5	2.0		2.9	788
7	三	雞肉絲飯	酥炸雞腿x1 <small>洽富雞腿(主食材)-炸</small>	府城蝦捲x1 <small>蝦捲-炸</small>	肉末鮮豆 <small>豆(主食材)+豬肉+油片+時蔬-煮</small>	蔬菜	小卷米粉湯 <small>米粉+小卷+時蔬-煮</small>	水果	6.0	2.5	1.9	1.0	3.0	850
中式特餐														
8	四	麥片飯	義式蒜香雞 <small>洽富雞肉(主食材)+時蔬-煮</small>	玉米炒蛋 <small>玉米(主食材)+蛋-煮</small>	香滷白菜 <small>大白菜(主食材)+時蔬-滷</small>	蔬菜	榨菜肉絲湯 <small>榨菜+豬肉-煮</small>		6.5	2.5	1.9		3.0	825
9	五	~~雙十國慶連假~~												
12	一	糙米飯	奶香燉豬 <small>祥園豬肉(主食材)+時蔬-煮</small>	鮮蔬蒸蛋 <small>蛋(主食材)+時蔬-蒸</small>	雙色花椰 <small>花椰菜(主食材)+時蔬-煮</small>	蔬菜	田園鮮蔬湯 <small>番茄+時蔬-煮</small>	乳品	7.0	2.5	2.0	1.0	2.8	934
13	二	燕麥飯	蠔汁蒸魚x1 <small>鮮魚(主食材)-蒸</small>	叉燒肉x2 <small>豬肉-燒</small>	炒銀芽 <small>豆芽(主食材)+時蔬-煮</small>	蔬菜	冬瓜山粉圓 <small>山粉圓-煮</small>		6.0	2.5	2.0		2.7	779
14	三	DIY拌麵	香烤雞翅x1 <small>洽富雞翅(主食材)-烤</small>	香菇肉燥 <small>祥園豬肉(主食材)+香菇+時蔬-煮</small>	滷蛋x1 <small>白煮蛋-滷</small>	蔬菜	瓜仔雞湯 <small>雞肉+瓜仔-煮</small>	水果	6.0	2.5	1.9	1.0	2.7	837
台式特餐														
15	四	薏仁飯	栗子燒雞 <small>洽富雞肉(主食材)+栗子+時蔬-煮</small>	番茄豆腐蛋 <small>番茄(主食材)+豆腐+蛋-煮</small>	哈姆玉米 <small>玉米(主食材)+火腿+時蔬-煮</small>	蔬菜	大滷湯 <small>豆腐+豬肉+時蔬-煮</small>		6.5	2.5	1.8		2.8	814
16	五	五穀飯	日式壽喜燒 <small>祥園豬肉(主食材)+時蔬-煮</small>	海山醬關東煮 <small>貢丸+魚卵捲+竹輪-煮</small>	豆瓣鮮筍 <small>竹筍(主食材)+時蔬-煮</small>	蔬菜	馬鈴薯排骨湯 <small>馬鈴薯+排骨-煮</small>		6.0	2.5	2.0		2.7	779
19	一	紫米飯	春川炒雞 <small>洽富雞肉(主食材)+時蔬-煮</small>	韓式豆腐煲 <small>豆腐+豬肉+魚蛋+時蔬-煮</small>	安東燒寬粉 <small>馬鈴薯(主食材)+寬粉+時蔬-煮</small>	蔬菜	紫菜豆芽湯 <small>海苔+豆芽-煮</small>	乳品	6.8	2.5	2.1	1.0	2.8	922
韓式特餐														
20	二	麥片飯	甜麵醬豬柳 <small>祥園豬肉(主食材)+豆干-煮</small>	蒸蛋 <small>蛋(主食材)+時蔬-蒸</small>	什錦花椰 <small>花椰菜(主食材)+時蔬-煮</small>	蔬菜	筍片雞湯 <small>竹筍+雞肉-煮</small>		6.0	2.5	2.0		2.9	788
21	三	小米飯	紅燒嫩雞 <small>洽富雞肉(主食材)+時蔬-煮</small>	花枝丸x2 <small>花枝丸-炸</small>	白菜滷 <small>大白菜(主食材)+時蔬-煮</small>	蔬菜	海味羹湯 <small>魚+時蔬-煮</small>	水果	6.0	2.5	1.9	1.0	2.9	846
22	四	招牌油飯	椒鹽魚丁x3 <small>魚丁-炸</small>	糖醋排骨 <small>祥園豬肉(主食材)+時蔬-煮</small>	香滷大根 <small>白蘿蔔(主食材)+花生+時蔬-煮</small>	蔬菜	四神湯 <small>馬鈴薯+薏仁+豬肉-煮</small>		6.0	2.5	1.9		3.0	790
古早味特餐														
23	五	雜糧飯	烤肉醬雞 <small>洽富雞肉(主食材)+時蔬-煮</small>	排骨酥x2 <small>豬肉-炸</small>	肉片高麗 <small>高麗菜(主食材)+豬肉+時蔬-煮</small>	蔬菜	珍珠奶飲 <small>奶圓-煮</small>		6.0	2.5	2.0		3.0	793
26	一	薏仁飯	洋蔥肉片 <small>祥園豬肉(主食材)+洋蔥-煮</small>	鹹酥雞x2 <small>雞肉-炸</small>	玉米總匯 <small>玉米(主食材)+時蔬-煮</small>	蔬菜	芹香蘿蔔湯 <small>蘿蔔+芹菜-煮</small>	乳品	6.5	2.5	1.8	1.0	3.0	903
27	二	胚芽飯	咖哩雞 <small>洽富雞肉(主食材)+馬鈴薯-煮</small>	紅絲炒蛋 <small>蛋(主食材)+紅蘿蔔-煮</small>	鮮菇高麗 <small>高麗菜(主食材)+鮮菇+時蔬-煮</small>	蔬菜	金菇排骨湯 <small>金針菇+時蔬+排骨-煮</small>		6.0	2.5	2.0		2.9	788
28	三	蒜香義大利麵	炸雞排x1 <small>洽富雞排(主食材)-炸</small>	香烤薯餅x2 <small>薯餅-炸</small>	木須鮮筍 <small>竹筍(主食材)+時蔬-煮</small>	蔬菜	仙草芋圓飲 <small>芋圓+仙草-煮</small>	水果	6.6	2.5	2.0	1.0	2.8	886
義式特餐														
29	四	燕麥飯	照燒豬肉 <small>祥園豬肉(主食材)+時蔬-煮</small>	酥炸魚條x2 <small>魚條-炸</small>	彩蔬花椰 <small>花椰菜(主食材)+時蔬-煮</small>	蔬菜	玉米濃湯 <small>玉米+蛋+時蔬-煮</small>		7.0	2.5	2.0		2.8	854
30	五	五穀飯	打拋豬 <small>祥園豬肉(主食材)+時蔬-煮</small>	綜合滷味 <small>豆干+綠豆+海帶結-滷</small>	奶香白菜 <small>大白菜(主食材)+時蔬-煮</small>	蔬菜	冬瓜排骨湯 <small>冬瓜+豬肉-煮</small>		6.6	2.5	1.7		3.0	827

本公司全面使用「非基因改造」之豆製品及玉米

本菜單主要食材使用之生鮮食材皆符合三章一Q之規定

※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※



10/19 異國料理 ~韓式套餐



◆韓國吃什麼

1. 韓國飲食注重風味和健康，以「五行說」紅、綠、黃、白、黑五種自然色來搭配
2. 傳統菜色有飯、湯、配菜，每一道配菜用一個盤子裝，一次放在桌上，再把桌子搬到吃飯的地方
3. 大量使用發酵食品，其中以泡菜最具代表性。泡菜原料為大白菜，富含維生素A、C、B1、鈣、鐵、磷以及乳酸菌，能夠調整腸道好菌，同時幫助腸蠕動