

日期	星期	主食	主菜	副菜		湯品	附品	全日 總熱 量(大 卡)	全日 蛋白質 (克)	全日 脂肪 (克)	全日 鈣質 (mg)	全日 鐵質 (mg)	全日 鈉 (mg)	全日 水分 (cc)	體重 (kg)	
1	四	DIY 漢堡	香酥魚排x1 <small>魚排-炸</small>	雞丁炒蛋 <small>蛋+雞肉-煮</small>	奶香玉米x1 <small>玉米-烤</small>	什錦豆芽 <small>豆芽菜+時蔬-炒</small>	麵線羹 <small>麵線+時蔬-煮</small>	5.5	2.5	1.7	3.0				750	
兒童節 特餐																
6	二	五穀飯	奶香燉雞 <small>洽富雞肉+時蔬-燉</small>	醬燒肉丸x1 <small>獅子頭-煮</small>	玉筍花椰 <small>花椰菜+玉米筍-煮</small>	蔬菜	肉骨茶湯 <small>豬肉+時蔬-煮</small>	乳品	5.4	2.5	2.0	2.8				822
7	三	金黃 咖哩燉飯	轟炸雞腿x1 <small>洽富雞腿-炸</small>	地瓜薯條x3 <small>地瓜薯條-烤</small>	義式炒菇 <small>鮮菇+蒜+時蔬-煮</small>	蔬菜	白玉雞湯 <small>白蘿蔔+雞肉-煮</small>	水果	5.3	2.5	1.8	3.0	1.0			799
西式特餐																
8	四	麥片飯	泰式腰果雞丁 <small>洽富雞肉+腰果+時蔬-煮</small>	菜脯炒蛋 <small>菜脯+蛋-炒</small>	腐皮甘藍 <small>高麗菜+腐皮+時蔬-煮</small>	蔬菜	鮮瓜肉絲湯 <small>瓜+豬肉-煮</small>		5.0	2.5	1.9	2.8				711
9	五	小米飯	醬香滷肉 <small>祥園豬肉+時蔬-油</small>	香檸雞柳條x2 <small>雞柳條-炸</small>	蝦香白菜 <small>大白菜+開陽+時蔬-煮</small>	蔬菜	紅豆紫米粥 <small>紅豆+紫米-煮</small>		5.3	2.5	1.9	3.0				741
12	一	燕麥飯	鮮茄燉雞 <small>洽富雞肉+番茄+時蔬-燉</small>	豬肉餡餅x1 <small>豬肉餡餅-烤</small>	清爽脆瓜 <small>瓜+時蔬-煮</small>	蔬菜	金菇排骨湯 <small>金針菇+豬肉-煮</small>	乳品	5.3	2.5	1.9	2.8	1.0			812
13	二	糙米飯	豬肉鮮蔬煲 <small>祥園豬肉+時蔬-煮</small>	香嫩雞排x1 <small>雞排-烤</small>	黑白雙絲 <small>海帶絲+干絲-煮</small>	蔬菜	鮮菇雞湯 <small>菇+雞肉-煮</small>		5.0	2.5	1.9	2.8				711
14	三	芝麻飯	栗子燒雞 <small>洽富雞肉+栗子+時蔬-煮</small>	肉燥蒸蛋 <small>蛋+豬肉-蒸</small>	鐵板豆芽 <small>豆芽+時蔬-煮</small>	蔬菜	薑絲海芽湯 <small>海芽+薑+豬肉-煮</small>	水果	5.0	2.5	1.7	2.9	1.0			771
15	四	海鮮烏龍麵	紅糟肉 <small>紅糟肉-烤</small>	雞捲 <small>雞捲-烤</small>	高麗炒年糕 <small>高麗菜+年糕+時蔬-炒</small>	沙茶芥藍 炒肉絲 <small>芥藍+豬肉-炒</small>	絲瓜豆簽湯 <small>絲瓜+豆簽+時蔬-煮</small>		5.3	2.5	2.1	2.7				733
繪本特餐																
16	五	芝麻飯	雞肉筑前煮 <small>洽富雞肉+時蔬-煮</small>	香蒜拌豆雞 <small>豆雞+時蔬-煮</small>	鮮蔬玉米 <small>玉米+時蔬-煮</small>	蔬菜	四神湯 <small>豬肉+山藥+薏仁-煮</small>		5.4	2.5	1.8	2.8				737
19	一	糙米飯	鹹酥雞x3 <small>雞肉-炸</small>	咖哩肉醬 <small>祥園豬肉+時蔬-煮</small>	奶香白菜 <small>大白菜+時蔬-煮</small>	蔬菜	榨菜肉絲湯 <small>榨菜+豬肉-煮</small>	乳品	5.3	2.5	1.7	3.0	1.0			816
20	二	白飯	台式蔥油雞 <small>洽富雞肉+時蔬-煮</small>	玉米炒蛋 <small>玉米+蛋+時蔬-炒</small>	紅燒大根 <small>白蘿蔔+時蔬-煮</small>	蔬菜	黑糖地瓜圓 <small>地瓜圓+黑糖-煮</small>		5.4	2.5	1.7	2.8				734
21	三	香菇油飯	蜜汁雞排x1 <small>洽富雞排-烤</small>	五香滷蛋x1 <small>水煮蛋-油</small>	清炒花椰 <small>花椰菜+時蔬-煮</small>	蔬菜	薑絲冬瓜湯 <small>冬瓜+薑+香菇+枸杞-煮</small>	水果	5.0	2.5	1.7	2.8	1.0			766
台式特餐																
22	四	紫米飯	起司韓式地瓜雞 <small>洽富雞肉+地瓜+時蔬+起司-煮</small>	豬肉冬粉 <small>豆芽菜+豬肉+冬粉+時蔬-煮</small>	蒜香高麗 <small>高麗菜+蒜-煮</small>	蔬菜	海芽湯 <small>海芽+薑+小魚乾-煮</small>		5.3	2.5	2.1	2.8				737
23	五	胚芽飯	瓜仔肉 <small>祥園豬肉+瓜仔+時蔬-煮</small>	春捲x2 <small>春捲-烤</small>	脆炒鮮筍 <small>竹筍+時蔬-煮</small>	蔬菜	米粉湯 <small>米粉+豬肉-煮</small>		5.5	2.5	1.8	2.9				748
26	一	燕麥飯	三杯雞 <small>洽富雞肉+米血-煮</small>	客家小炒 <small>豆干+時蔬-炒</small>	白菜滷 <small>大白菜+時蔬-煮</small>	蔬菜	金針排骨湯 <small>金針+排骨+時蔬-煮</small>	乳品	5.0	2.5	2.1	2.8	1.0			796
27	二	小米飯	糖醋燒肉 <small>祥園豬肉+時蔬-煮</small>	鴿蛋洋芋 <small>馬鈴薯+鴿蛋-煮</small>	香炒高麗 <small>高麗菜+時蔬-炒</small>	蔬菜	筍片雞湯 <small>筍+雞肉-煮</small>		5.0	2.5	2.0	2.8				714
28	三	DIY 義大利麵	香料嫩雞 <small>洽富雞肉+時蔬-煮</small>	田園南瓜白醬 <small>豬肉+南瓜+時蔬-煮</small>	蒜香玉米 <small>玉米-煮</small>	蔬菜	洋蔥蘑菇湯 <small>洋蔥+蘑菇+時蔬+豬肉-煮</small>	水果	5.3	2.5	1.7	2.8	1.0			787
義式特餐																
29	四	薏仁飯	蠔油什錦燒豬 <small>祥園豬肉+時蔬-燒</small>	麥克雞塊x2 <small>雞塊-炸</small>	木耳花椰 <small>花椰菜+木耳-煮</small>	蔬菜	鳳梨甜湯 <small>鳳梨+糖圓-煮</small>		5.0	2.5	2.1	3.0				725
30	五	麥片飯	沙茶菇菇雞 <small>洽富雞肉+時蔬-炒</small>	豆包燴肉 <small>豆包+豬肉+時蔬-煮</small>	塔香海茸 <small>海茸+時蔬-炒</small>	蔬菜	海芽魚丸湯 <small>魚丸+海芽-煮</small>		5.0	2.5	2.1	2.8				716

本公司全面使用「非基因改造」之豆製品及玉米

※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※

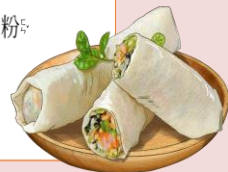
## 4/4 清明節吃潤餅習俗

在傳統習俗中「潤餅」是掃墓時祭祖必備食品，習俗來源是要紀念春秋時一位清廉忠貞的官吏，便在清明節的前2天嚴禁菸火，因此只吃冷粥、乾餅，即是所謂「寒食」，而演變至今吃潤餅的習俗。

資料來源：行政院農業委員會

潤餅常見配料：

- 潤餅皮
- 花生糖粉
- 雞蛋絲
- 豆干
- 肉絲
- 蔬菜



**重要公告**  
本公司全面使用  
「國產肉品」