

日期	星期	主食	主菜	副菜			湯品	附品	營養成分					
				馬鈴薯	鮮蔬	蔬菜			全蛋(個)	玉米(粒)	肉類(克)	魚類(克)	水果(克)	其他(克)
3	一	小米飯	蔥爆豬肉 <small>祥園豬肉+時蔬-煮</small>	馬鈴薯辦x3 <small>馬鈴薯辦-烤</small>	鮮蔬玉米 <small>玉米+時蔬-煮</small>	蔬菜	鮮菇雞湯 <small>菇+雞肉-煮</small>	乳品	5.3	2.5	1.7	3.0	1.0	816
4	二	紫米飯	春川炒雞 <small>洽富雞肉+時蔬-煮</small>	豆干炒肉絲 <small>豆干+豬肉+時蔬-炒</small>	韓式拌豆芽 <small>豆芽菜+時蔬-煮</small>	蔬菜	結頭菜排骨湯 <small>結頭菜+豬肉-煮</small>		5.0	2.5	2.0	2.8		714
5	三	蔥油雞絲拌飯	梅干扣肉 <small>祥園豬肉+筍+梅乾菜-煮</small>	豬肉餡餅x1 <small>餡餅-烤</small>	鮮菇高麗 <small>高麗菜+菇+時蔬-煮</small>	蔬菜	金菇肉絲湯 <small>金針菇+豬肉+時蔬-煮</small>	水果	5.4	2.5	1.8	2.9	1.0	801
台式特餐														
6	四	燕麥飯	日式照燒雞 <small>洽富雞肉+時蔬-煮</small>	番茄炒蛋 <small>番茄+蛋-炒</small>	玉筍花椰 <small>花椰菜+玉米筍+時蔬-煮</small>	蔬菜	珍珠奶飲 <small>粉圓-煮</small>		5.0	2.5	1.9	2.7		707
7	五	雜糧飯	腐乳豬肉 <small>祥園豬肉+時蔬-煮</small>	海山醬關東煮 <small>油蔴+肉羹+時蔬-煮</small>	清炒三絲 <small>海帶絲+時蔬-炒</small>	蔬菜	四神湯 <small>馬鈴薯+薏仁+豬肉+蓮子-煮</small>		5.3	2.5	1.9	2.9		737
10	一	糙米飯	奶油南瓜雞 <small>洽富雞肉+南瓜+時蔬-煮</small>	玉米香酥餅x1 <small>玉米香酥餅-炸</small>	脆炒白菜 <small>大白菜+時蔬-炒</small>	蔬菜	海芽雞湯 <small>海芽+雞肉-煮</small>	乳品	5.4	2.5	2.1	2.8	1.0	824
11	二	薏仁飯	薑汁燒肉 <small>祥園豬肉+時蔬+薑-煮</small>	日式蒸蛋 <small>蛋+時蔬-蒸</small>	彩繪鮮瓜 <small>瓜+時蔬-燒</small>	蔬菜	肉骨茶湯 <small>豬肉+時蔬-煮</small>		5.1	2.5	1.8	3.0		725
12	三	咖哩炒麵	香滷豬排x1 <small>祥園豬排-油</small>	滷蛋x1 <small>水煮蛋-煮</small>	什錦花椰 <small>花椰菜+時蔬-煮</small>	蔬菜	番茄豆腐湯 <small>番茄+豆腐+時蔬-煮</small>	水果	5.0	2.5	1.7	2.7	1.0	762
日式特餐														
13	四	胚芽飯	蔥燒魚 <small>魚+時蔬-煮</small>	蜜地瓜燒豬 <small>祥園豬肉+地瓜+時蔬-煮</small>	炒海茸 <small>海茸+九層塔-炒</small>	蔬菜	玉米排骨湯 <small>玉米+豬肉-煮</small>		5.5	2.5	1.8	2.9		748
14	五	麥片飯	糖醋雞 <small>洽富雞肉+時蔬-煮</small>	滷味拼盤 <small>蘿蔔+鴨蛋+時蔬-煮</small>	木耳鮮筍 <small>筍+時蔬-煮</small>	蔬菜	馬鈴薯豬肉湯 <small>馬鈴薯+山藥+豬肉-煮</small>		5.2	2.5	2.0	2.8		728
15	六	客家炒米粉	香滷排骨x1 <small>豬排-油</small>	地瓜薯條x3 <small>地瓜-烤</small>	蒜香高麗 <small>高麗菜+時蔬+蒜-煮</small>		冬瓜山粉圓 <small>山粉圓-煮</small>		5.4	2.5	1.9	2.9		744
校慶特餐														
17	一	小米飯	打拋豬 <small>祥園豬肉+時蔬+九層塔-煮</small>	春捲x2 <small>春捲-烤</small>	香滷雙結 <small>海帶結+百頁結+時蔬-煮</small>	蔬菜	泰式雞湯 <small>雞肉+時蔬-煮</small>	乳品	5.1	2.5	1.9	2.9	1.0	803
18	二	糙米飯	安東雞 <small>洽富雞肉+馬鈴薯+時蔬-燒</small>	菜脯炒蛋 <small>菜脯+蛋-炒</small>	鮮炒脆瓜 <small>鮮瓜+時蔬-煮</small>	蔬菜	綠豆西米露 <small>綠豆+西谷米-煮</small>		5.0	2.5	1.8	2.8		709
19	三	招牌油飯	魚香豬柳 <small>祥園豬肉+時蔬-炒</small>	紅燒肉丸x1 <small>獅子頭-煮</small>	紅絲高麗 <small>高麗菜+紅蘿蔔-煮</small>	蔬菜	大滷湯 <small>豆腐+豬肉+時蔬-煮</small>	水果	5.0	2.5	1.7	2.9	1.0	771
古早味特餐														
20	四	燕麥飯	醬燒大排x1 <small>豬排-烤</small>	義式香料雞 <small>洽富雞肉+時蔬-煮</small>	腰果玉米 <small>玉米+時蔬+腰果-煮</small>	蔬菜	羅宋湯 <small>番茄+時蔬-煮</small>		5.3	2.5	1.7	2.9		732
21	五	~~校慶補假~~												
24	一	麥片飯	黃金咖哩雞 <small>洽富雞肉+馬鈴薯+時蔬-煮</small>	鮮肉燒賣x2 <small>鮮肉燒賣-蒸</small>	炒豆芽 <small>豆芽+時蔬-煮</small>	蔬菜	味噌豆腐湯 <small>豆腐+味噌-煮</small>	乳品	5.3	2.5	1.7	2.9	1.0	812
25	二	薏仁飯	壽喜燒 <small>祥園豬肉+時蔬-煮</small>	蜜汁豆干 <small>豆干+腰果-煮</small>	香炒白菜 <small>大白菜+時蔬-煮</small>	蔬菜	仙草芋圓飲 <small>芋圓+仙草-煮</small>		5.4	2.5	1.7	2.9		739
26	三	DIY義大利麵	酥炸魚排x1 <small>魚排-炸</small>	番茄肉醬 <small>祥園豬肉+番茄+時蔬-煮</small>	鮮菇甘藍 <small>高麗菜+菇-炒</small>	蔬菜	南瓜鮮蔬湯 <small>南瓜+時蔬-煮</small>	水果	5.0	2.5	1.8	3.0	1.0	778
義式特餐														
27	四	胚芽飯	無錫排骨 <small>祥園豬肉+時蔬-煮</small>	鮮蔬蒸蛋 <small>蛋+時蔬-蒸</small>	雙色花椰 <small>花椰菜+時蔬-煮</small>	蔬菜	巧達濃湯 <small>馬鈴薯+時蔬-煮</small>		5.1	2.5	1.9	2.8		718
28	五	紫米飯	鮮菇芋頭燒雞 <small>洽富雞肉+芋頭+時蔬-煮</small>	洋蔥炒蛋 <small>洋蔥+蛋+時蔬-炒</small>	脆炒筍片 <small>筍+時蔬-煮</small>	蔬菜	冬瓜排骨湯 <small>冬瓜+排骨+枸杞-煮</small>		5.2	2.5	1.9	2.9		730
31	一	雜糧飯	沙茶豬 <small>祥園豬肉+時蔬-煮</small>	玉米燴豆腐 <small>豆腐+玉米+時蔬-煮</small>	紅燒大根 <small>蘿蔔+時蔬-燒</small>	蔬菜	米粉湯 <small>米粉+豬肉-煮</small>	乳品	5.1	2.5	2.0	2.7	1.0	796

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※



5月9日 母親節

有一個人，她永遠佔據在你心裡最柔軟的地方，這個人是母親；有一種愛，她讓你無限的享用，卻不要你的任何回報，這種愛叫母愛。

小時候，是媽媽一口一口耐心地餵食，現在這一天由我們為媽媽奉食，回饋親恩。

