

| 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 | 蛋黃 | 蛋清 | 海帶 | 大豆 | 乳品 |
| 3 | 一 | 小米飯 | 蔥爆豬肉 <small>祥圓豬肉+時蔬-煮</small> | 馬鈴薯餅x3 <small>馬鈴薯餅-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>祥圓豬肉+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>祥圓豬肉+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>祥圓豬肉+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>祥圓豬排-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>祥圓豬肉+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+鵝蛋+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 |
| 17 | 一 | 小米飯 | 打拋豬 <small>祥圓豬肉+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>祥圓豬肉+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 | 五穀飯 | 鹹酥雞x3 <small>雞肉-炸</small> | 瓜仔肉 <small>祥圓豬肉+豆干+瓜仔+時蔬-煮</small> | 白菜粉絲煲 <small>大白菜+冬粉+時蔬-煮</small> | 蔬菜 | 筍片排骨湯 <small>筍+豬肉-煮</small> | | 6.7 | 3.0 | 1.8 | 3.0 | | 874 |
| 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>祥圓豬肉+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>祥圓豬肉+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>祥圓豬肉+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>祥圓豬肉+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。



重要公告

本公司全面使用「國產肉品」

