

| 日期  | 星期 | 主食                         | 主菜                            | 副菜一                               | 副菜二                          | 蔬菜 | 湯品                            | 附品   | 午餐<br>供應<br>(份) | 晚餐<br>供應<br>(份) | 週五(份) | 週六(份) | 週日(份) | 週一(份) | 週二(份) | 週三(份) | 週四(份) | 週五(份) | 週六(份) | 週日(份) |     |
|---|----|----------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|------------------------------|----|-------------------------------|------|-----------------|-----------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-----|
| ~1/1元旦放假一天~ 1/2補假不供餐  |    |                            |                               |                                   |                              |    |                               |      |                 |                 |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |     |
| 03  | 三  | <b>DIY滷肉飯</b><br>白米-蒸      | <b>★酥炸翅小腿X2</b><br>翅小腿-炸      | <b>香菇肉燥</b><br>祥圓豬肉+時蔬-滷          | <b>蒜香四季</b><br>四季豆+榨菜+時蔬-炒   | 青菜 | <b>燒仙草</b><br>仙草+綠豆+蜜豆-煮      | 水果   | 6.3             | 2.8             | 1.9   | 2.9   | 1.0   |       |       |       |       |       |       | 921   |     |
| 04  | 四  | <b>麥片飯</b><br>白米+麥片-蒸      | <b>野菜豬肉</b><br>祥圓豬肉+時蔬-煮      | <b>番茄炒蛋</b><br>番茄+蛋+時蔬-煮          | <b>彩繪花椰</b><br>花椰菜+時蔬-炒      | 青菜 | <b>蔬菜雞湯</b><br>雞肉+時蔬-煮        |      | 6.4             | 2.9             | 2.0   | 2.7   |       |       |       |       |       |       |       |       | 869 |
| 05  | 五  | <b>糙米飯</b><br>白米+糙米-蒸      | <b>春川炒雞</b><br>雞肉+泡菜+年糕+時蔬-燒  | <b>大醬燒豆腐</b><br>祥圓豬肉+豆腐+時蔬-煮      | <b>奶香玉米</b><br>玉米+時蔬-煮       | 青菜 | <b>紫菜湯</b><br>紫菜+薑-煮          | 水果   | 6.3             | 2.9             | 2.0   | 2.8   | 1.0   |       |       |       |       |       |       |       | 926 |
| 08  | 一  | <b>胚芽飯</b><br>白米+胚芽米-蒸     | <b>瑪莎曼咖哩</b><br>祥圓豬肉+馬鈴薯+時蔬-煮 | <b>★鹽酥雞X3</b><br>雞肉-炸             | <b>滷汁海結</b><br>海結+時蔬-滷       | 青菜 | <b>柴魚味噌湯</b><br>味噌+豆腐+柴魚片-煮   | 豆漿   | 6.6             | 3.1             | 1.9   | 2.8   |       |       |       |       |       |       |       |       | 901 |
| 09  | 二  | <b>五穀飯</b><br>白米+五穀米-蒸     | <b>竹筍炒肉絲</b><br>祥圓豬肉+時蔬-炒     | <b>古早味滷蛋X1</b><br>滷蛋+豆干-滷         | <b>香炒鮮瓜</b><br>瓜+時蔬-炒        | 青菜 | <b>酸辣湯</b><br>祥圓豬肉+豆腐+時蔬-煮    |      | 6.6             | 2.9             | 2.0   | 2.9   |       |       |       |       |       |       |       |       | 893 |
| 10  | 三  | <b>蔥香雞汁拌麵</b><br>麵+雞肉+時蔬-煮 | <b>香嫩雞翅X1</b><br>三節雞翅-烤       | <b>梅甘薯條X5</b><br>地瓜薯條+梅子粉-烤       | <b>鮮蔬高麗</b><br>高麗菜+時蔬-炒      | 青菜 | <b>蔬菜排骨湯</b><br>排骨+時蔬-煮       | 水果   | 6.2             | 2.8             | 2.0   | 2.7   | 1     |       |       |       |       |       |       |       | 907 |
| 11  | 四  | <b>薏仁飯</b><br>白米+薏仁-蒸      | <b>◆奶油鮮魚</b><br>水鯊魚+時蔬-煮      | <b>紐澳良炒雞</b><br>雞肉+時蔬-炒           | <b>芝香芽菜</b><br>豆芽菜+時蔬-煮      | 青菜 | <b>肉骨茶湯</b><br>排骨+時蔬-煮        |      | 6.5             | 2.8             | 1.9   | 2.7   |       |       |       |       |       |       |       |       | 867 |
| 12  | 五  | <b>紅藜飯</b><br>白米+紅藜米-蒸     | <b>雲南肉片</b><br>祥圓豬肉+時蔬-煮      | <b>蔥爆油腐</b><br>油腐+時蔬-煮            | <b>燉煮蘿蔔</b><br>蘿蔔+時蔬-燒       | 青菜 | <b>紅豆紫米粥</b><br>紅豆+黑糯米-煮      | 水果   | 6.4             | 2.9             | 2.0   | 2.7   | 1     |       |       |       |       |       |       |       | 929 |
| 15  | 一  | <b>小米飯</b><br>白米+小米-蒸      | <b>無錫排骨</b><br>祥圓豬肉+芝麻+年糕-煮   | <b>◎麥克雞塊X2</b><br>雞塊-烤            | <b>彩蔬海絲</b><br>海絲+時蔬-煮       | 青菜 | <b>羅宋湯</b><br>番茄+時蔬-煮         | 豆漿   | 6.4             | 3.1             | 1.9   | 2.9   |       |       |       |       |       |       |       |       | 891 |
| 16  | 二  | <b>燕麥飯</b><br>白米+燕麥-蒸      | <b>莎莎嫩雞</b><br>雞肉+時蔬-煮        | <b>洋蔥炒蛋</b><br>蛋+時蔬-炒             | <b>鮮炒花椰</b><br>花椰菜+時蔬-炒      | 青菜 | <b>巧達濃湯</b><br>馬鈴薯+時蔬-煮       | 履歷豆漿 | 6.4             | 3.0             | 2.0   | 2.9   |       |       |       |       |       |       |       |       | 886 |
| 17  | 三  | <b>特製義大利麵</b><br>麵+時蔬-煮    | <b>嫩汁雞排X1</b><br>雞排-燒         | <b>番茄肉醬</b><br>祥圓豬肉+時蔬-煮          | <b>烤薯球X4</b><br>薯球-烤         | 青菜 | <b>義式蔬菜湯</b><br>祥圓豬肉+時蔬-煮     | 水果   | 6.3             | 2.8             | 1.9   | 3.0   | 1.0   |       |       |       |       |       |       |       | 925 |
| 18  | 四  | <b>麥片飯</b><br>白米+麥片-蒸      | <b>醬爆雞丁</b><br>雞肉+時蔬-燒        | <b>★虱目魚條X2</b><br>魚-炸             | <b>香炒四季</b><br>四季豆+時蔬-炒      | 青菜 | <b>玉米湯</b><br>祥圓豬肉+玉米+時蔬-煮    |      | 6.3             | 2.9             | 1.9   | 2.8   |       |       |       |       |       |       |       |       | 864 |
| 19  | 五  | <b>白飯</b><br>白米-蒸          | <b>銅盤烤肉</b><br>祥圓豬肉+時蔬-煮      | <b>韓式蔬菜雞肉</b><br>豆包+雞肉+時蔬-煮       | <b>奶香薯丁</b><br>馬鈴薯+時蔬-煮      | 青菜 | <b>◎黑糖包心圓</b><br>包心圓+QQ圓+黑糖-煮 | 水果   | 6.3             | 2.9             | 1.9   | 2.8   | 1.0   |       |       |       |       |       |       |       | 924 |
| 寒假結束 2月開始   |    |                            |                               |                                   |                              |    |                               |      |                 |                 |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |     |
| 16  | 五  | <b>薏仁飯</b><br>白米+薏仁-蒸      | <b>招牌咖哩豬</b><br>祥圓豬肉+馬鈴薯+時蔬-煮 | <b>★鹽酥雞X3</b><br>雞肉-炸             | <b>翠炒鮮瓜</b><br>瓜+時蔬-煮        | 青菜 | <b>薑絲海芽湯</b><br>海芽+薑-煮        | 水果   | 6.6             | 2.9             | 1.9   | 2.8   | 1.0   |       |       |       |       |       |       |       | 946 |
| 17  | 六  | <b>紅藜飯</b><br>白米+紅藜米-蒸     | <b>沙茶炒雞</b><br>雞肉+時蔬-炒        | <b>◎白菜獅子頭X1</b><br>獅子頭+時蔬-燒       | <b>日式蘿蔔</b><br>蘿蔔+柴魚+時蔬-燒    | 青菜 | <b>羅宋湯</b><br>番茄+時蔬-煮         |      | 6.5             | 2.9             | 2.0   | 2.9   |       |       |       |       |       |       |       |       | 886 |
| 19  | 一  | <b>胚芽飯</b><br>白米+胚芽米-蒸     | <b>安東嫩雞</b><br>雞肉+時蔬-燒        | <b>泡菜年糕</b><br>祥圓豬肉+年糕+泡菜+時蔬+芝麻-煮 | <b>鮮蔬海絲</b><br>海絲+時蔬-煮       | 青菜 | <b>豆腐味噌湯</b><br>味噌+豆腐-煮       | 豆漿   | 6.4             | 3.1             | 2.0   | 2.7   |       |       |       |       |       |       |       |       | 884 |
| 20  | 二  | <b>五穀飯</b><br>白米+五穀米-蒸     | <b>三杯菇菇雞</b><br>雞肉+時蔬+九層塔-煮   | <b>★◎奶香可樂餅X1</b><br>可樂餅-炸         | <b>爆炒高麗</b><br>高麗菜+時蔬-炒      | 青菜 | <b>客家蘿蔔湯</b><br>祥圓豬肉+時蔬-煮     |      | 6.5             | 2.8             | 1.9   | 2.7   |       |       |       |       |       |       |       |       | 867 |
| 21  | 三  | <b>雞肉絲飯</b><br>白米+雞肉-蒸     | <b>鐵路豬排X1</b><br>豬排-滷         | <b>筍干滷豆腐</b><br>豆腐+時蔬-煮           | <b>打拋四季</b><br>四季豆+祥圓豬肉+時蔬-炒 | 青菜 | <b>鮮瓜雞湯</b><br>雞肉+時蔬-煮        | 水果   | 6.3             | 2.8             | 1.9   | 2.8   | 1.0   |       |       |       |       |       |       |       | 916 |
| 22  | 四  | <b>燕麥飯</b><br>白米+燕麥-蒸      | <b>◆糖醋鮮魚</b><br>水鯊魚+時蔬-煮      | <b>蠔油蒜味雞</b><br>雞肉+時蔬-煮           | <b>油蔥芽菜</b><br>豆芽菜+時蔬-煮      | 青菜 | <b>鮮蔬排骨湯</b><br>祥圓豬肉+時蔬-煮     | 履歷豆漿 | 6.3             | 3.1             | 2.0   | 2.9   |       |       |       |       |       |       |       |       | 886 |
| 23  | 五  | <b>小米飯</b><br>白米+小米-蒸      | <b>醬燒豬肉</b><br>祥圓豬肉+時蔬-煮      | <b>和風蒸蛋</b><br>蛋+時蔬-蒸             | <b>繽紛花椰</b><br>花椰菜+時蔬-炒      | 青菜 | <b>元宵甜湯圓</b><br>紅豆+湯圓-煮       | 水果   | 6.3             | 2.8             | 1.9   | 3.0   | 1.0   |       |       |       |       |       |       |       | 925 |
| 26  | 一  | <b>紅藜飯</b><br>白米+紅藜米-蒸     | <b>馬鈴薯嫩雞</b><br>雞肉+時蔬-煮       | <b>◎咖哩魚丸</b><br>魚丸+黑輪+時蔬-煮        | <b>爆炒白菜</b><br>白菜+時蔬-炒       | 青菜 | <b>綠豆薏仁湯</b><br>綠豆+薏仁-煮       | 豆漿   | 6.3             | 3.1             | 1.9   | 2.8   |       |       |       |       |       |       |       |       | 879 |
| 27  | 二  | <b>DIY白醬麵</b><br>麵+時蔬-煮    | <b>奶香肉醬</b><br>祥圓豬肉+時蔬-煮      | <b>吮指翅小腿X2</b><br>翅小腿-滷           | <b>紅仁高麗</b><br>高麗菜+時蔬-炒      | 青菜 | <b>大滷湯</b><br>祥圓豬肉+豆腐+時蔬-煮    |      | 6.4             | 2.9             | 2.0   | 2.8   |       |       |       |       |       |       |       |       | 874 |
| 二二八 放假一天  |    |                            |                               |                                   |                              |    |                               |      |                 |                 |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |     |
| 29  | 四  | <b>燕麥飯</b><br>白米+燕麥-蒸      | <b>洋釀雞</b><br>芝麻+雞肉+時蔬-燒      | <b>滑嫩蒸蛋</b><br>蛋+時蔬-蒸             | <b>清炒鮮瓜</b><br>瓜+時蔬-煮        | 青菜 | <b>榨菜肉絲湯</b><br>祥圓豬肉+榨菜+時蔬-煮  | 水果   | 6.3             | 2.9             | 2.0   | 2.8   | 1.0   |       |       |       |       |       |       |       | 926 |
| 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<br>※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※ |    |                            |                               |                                   |                              |    |                               |      |                 |                 |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |     |