

日期	星期	主食	主菜	副菜一	副菜二	蔬菜	湯品	附品	全脂 鮮乳(%)	豆漿 鮮乳(%)	雞蛋(個)	油類(份)	水果(份)	乳品(份)	熱量 (大卡)
01	一	小米飯 白米+小米-蒸	台式豬排X1 豬排-滷	紅絲小魚炒蛋 蛋+吻仔魚+時蔬-炒	清煮蘿蔔 蘿蔔+玉米+時蔬-燒	青菜	綠豆薏仁湯 綠豆+薏仁-煮	豆漿	6.5	2.9	1.9	2.9			923
02	二	糙米飯 白米+糙米-蒸	蔥燒豬肉 祥圓豬肉+時蔬-燒	★香酥魚條X2 魚-炸	繽紛花椰 花椰菜+時蔬-炒	青菜	鮮蔬湯 時蔬-煮		6.3	3.0	1.9	2.9			876
03	三	招牌油飯 糯米+開陽+祥圓豬肉+時蔬-蒸	嫩汁雞排X1 雞排-燒	◎香滷拼盤 豆干+米血+時蔬-滷	芝香海結 芝麻+海結+時蔬-滷	青菜	蔬菜雞湯 雞肉+時蔬-煮	水果	6.2	3.0	2.0	2.7	1.0		922
★清明&兒童節連假★															
08	一	五穀飯 白米+五穀米-蒸	蠔油嫩雞 雞肉+時蔬-煮	蔥燒豆皮豬 祥圓豬肉+豆皮+時蔬-煮	時令鮮瓜 瓜+時蔬-煮	青菜	番薯西米露 地瓜+西谷米+椰奶-煮	全脂 保久乳	6.3	3.0	2.0	2.8		1.0	924
09	二	雜糧飯 白米+雜糧-蒸	蒜泥白肉 祥圓豬肉+時蔬-煮	地瓜薯條X5 地瓜薯條-烤	燉煮蘿蔔 蘿蔔+時蔬-燒	青菜	什錦鮮蔬湯 時蔬-煮		6.4	2.8	1.9	2.9			868
10	三	DIY 乾拌麵疙瘩 麵疙瘩+時蔬-煮	嫩汁雞翅X1 三節雞翅-燒	古早味肉燥 祥圓豬肉+豆干+黃豆+香菇-煮	木須炒筍 筍+木耳+時蔬-炒	青菜	香菇雞湯 香菇+雞肉+薑絲-煮	水果	6.4	2.9	2.0	2.9	1.0		928
11	四	麥片飯 白米+麥片-蒸	炙燒雞排X1 雞排-燒	番茄炒蛋 番茄+蛋+時蔬-煮	爆炒高麗 高麗菜+時蔬-炒	青菜	金針肉絲湯 祥圓豬肉+金針花+時蔬-煮	履歷 豆漿	6.3	3.2	1.9	3.0			895
12	五	胚芽飯 白米+胚芽米-蒸	日式壽喜燒 祥圓豬肉+蒟蒻+時蔬-燒	★◎魷魚丸X2 魷魚丸-炸	打拋四季 四季豆+祥圓豬肉+時蔬-炒	青菜	大滷湯 祥圓豬肉+豆腐+時蔬-煮	水果	6.3	2.9	1.9	2.8	1.0		924
15	一	小米飯 白米+小米-蒸	香菇白菜雞 雞肉+白菜+香菇+時蔬-燒	醬燒豆腐 豆腐+祥圓豬肉+時蔬-煮	香炒鮮瓜 瓜+時蔬-炒	青菜	◎黑糖包心圓 包心圓+QQ圓+黑糖-煮	豆漿	6.6	3.3	1.9	2.8			916
16	二	五穀飯 白米+五穀米-蒸	印尼甜醬豬 祥圓豬肉+馬鈴薯+時蔬-煮	★鹽酥雞X3 雞肉-炸	芝香芽菜 豆芽菜+時蔬-煮	青菜	鮮瓜排骨湯 排骨+瓜+薑-煮		6.6	2.9	2.0	2.9			933
17	三	特製義大利麵 麵+時蔬-煮	西式翅小腿X2 翅小腿-烤	番茄肉醬 祥圓豬肉+番茄+時蔬-煮	脆炒白菜 大白菜+時蔬-炒	青菜	蘑菇濃湯 菇+時蔬-煮	水果	6.3	3.2	2.0	2.7	1.0		934
18	四	燕麥飯 白米+燕麥-蒸	野菜燒肉 祥圓豬肉+時蔬-燒	玉米肉末干丁 祥圓豬肉+豆干+玉米+毛豆-煮	紅仁甘藍 高麗菜+時蔬-炒	青菜	鮮蔬洋芋湯 馬鈴薯+時蔬-煮		6.5	3.1	1.9	2.7			928
19	五	紅藜飯 白米+紅藜米-蒸	鐵路豬排X1 豬排-燒	奶油菇蛋 菇+蛋+時蔬-煮	彩繪花椰 花椰菜+時蔬-炒	青菜	鄉村蔬菜湯 時蔬-煮	水果	6.4	3.0	2.0	2.7	1.0		927
22	一	雜糧飯 白米+雜糧-蒸	◆奶油鮮魚 水鯊+時蔬-煮	洋蔥豬柳 祥圓豬肉+洋蔥+時蔬-燒	鮮蔬炒筍 筍+時蔬-炒	青菜	玉米湯 祥圓豬肉+玉米+馬鈴薯-煮	豆漿	6.3	3.1	1.9	3.0			888
23	二	麥片飯 白米+麥片-蒸	蔥油雞 雞肉+時蔬+蔥-炒	◎蒜香甜不辣 甜不辣-滷	清爽脆瓜 瓜+時蔬-煮	青菜	黑糖地瓜湯 地瓜-煮		6.3	2.9	1.9	2.8			864
24	三	和風炒烏龍 麵+祥圓豬肉+時蔬+柴魚片+魚板絲-煮	★炸豬排X1 豬排-炸	日式蒸蛋 蛋+時蔬-蒸	鐵板芽菜 豆芽菜+時蔬-煮	青菜	筍子排骨湯 筍+排骨-煮	水果	6.6	3.3	1.9	2.8	1.0		976
25	四	胚芽飯 白米+胚芽米-蒸	鮮蔬豆乳雞 雞肉+時蔬-炒	螞蟻上樹 冬粉+干丁+祥圓豬肉+時蔬-煮	田園蔬菜 玉米+毛豆+時蔬-煮	青菜	蕃茄豆腐湯 蕃茄+豆腐-煮		6.6	2.9	2.0	2.9			933
26	五	燕麥飯 白米+燕麥-蒸	家鄉滷肉 祥圓豬肉+時蔬-滷	◎麥克雞塊X2 雞塊-烤	鮮蔬高麗 高麗菜+時蔬-炒	青菜	薑絲海芽湯 海芽+薑-煮	水果	6.3	2.9	2.0	2.7	1.0		922
29	一	紅藜飯 白米+紅藜米-蒸	馬鈴薯嫩雞 雞肉+馬鈴薯+時蔬-煮	◎餡餅X1 豬肉餡餅-烤	香炒四季 四季豆+時蔬-炒	青菜	◎冬瓜珍珠 粉圓+冬瓜糖-煮	全脂 保久乳	6.3	2.9	1.9	2.8		1.0	934
30	二	五穀飯 白米+五穀米-蒸	台式燒肉 祥圓豬肉+時蔬-燒	茄汁雞茸豆皮 雞肉+豆皮+時蔬-煮	鮮炒花椰 花椰菜+時蔬-炒	青菜	芹香米粉湯 祥圓豬肉+米粉+時蔬-煮		6.4	2.8	2.0	2.9			931

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「未使用輻射污染食物」

※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※