

日期	星期	主食	主菜一	主菜二	副菜	蔬菜	附品	全穀 雜糧 (份)	豆魚 蛋肉 (份)	蔬菜 (份)	油脂 (份)	乳品 (份)	熱量 (大卡)
02	四	紅藜飯 白米+紅藜米-蒸	日式洋芋豬 祥園豬肉+馬鈴薯+時蔬-煮	★鹹酥雞X3 雞肉-炸	鮮炒花椰 花椰菜+時蔬-炒	青菜		7.0	3.0	1.9	2.8		924
03	五	白飯 白米-蒸	蔥油雞 雞肉+時蔬+蔥-炒	燒肉油腐 油豆腐+祥園豬肉+時蔬-燒	炒高麗菜 高麗菜+時蔬-炒	青菜		7.2	2.9	2.0	3.0		933
06	一	胚芽飯 白米+胚芽米-蒸	蒜泥白肉 祥園豬肉+時蔬-煮	番茄絞肉豆腐 祥園豬肉+番茄+豆腐+時蔬-煮	時令鮮瓜 瓜+時蔬-煮	青菜		7.2	3.0	2.0	2.8		941
07	二	五穀飯 白米+五穀米-蒸	白醬燉雞 雞肉+時蔬-煮	◎義式肉丸子X1 獅子頭+時蔬-燒	玉米炒蛋 蛋+玉米-炒	青菜		7.1	2.8	1.9	2.9		911
08	三	蔥香雞汁拌麵 麵+雞肉+時蔬-煮	叉燒豬排x1 豬排-燒	蜜汁燒雞 雞肉+時蔬-燒	柴魚蘿蔔 蘿蔔+時蔬+柴魚-燒	青菜		7.0	3.0	2.0	2.9		931
09	四	薏仁飯 白米+洋薏仁-蒸	嫩汁雞排X1 雞排-燒	筍燜豬肉 祥園豬肉+祥園豬腳+筍-燒	清炒四季 四季豆+時蔬-炒	青菜	果汁	7.1	2.9	2.0	2.7		922
10	五	白飯 白米-蒸	泡菜炒雞 雞肉+泡菜+時蔬-炒	★酥炸魚條X2 魚-炸	芝香芽菜 豆芽+油片絲+時蔬-煮	青菜		6.9	3.2	1.9	2.7		919
13	一	糙米飯 白米+糙米-蒸	◆蒜蓉鮮魚 魚+時蔬-煮	◎麻油雞 雞肉+米血+時蔬-煮	奶香玉米 玉米+時蔬-煮	青菜		7.0	3.0	2.0	2.7		922
14	二	燕麥飯 白米+燕麥-蒸	家鄉大排X1 豬排-滷	壽喜燒豬 祥園豬肉+時蔬-燒	鮮蔬炒筍 筍+時蔬-炒	青菜		7.1	2.9	1.9	2.7		919
15	三	DIY滷肉飯 白米-蒸	蜜汁翅小腿X2 翅小腿-滷	香菇肉燥 祥園豬肉+香菇+時蔬-滷	爆炒高麗 高麗菜+時蔬-炒	青菜		7.1	2.8	2.0	2.9		931
16	四	小米飯 白米+小米-蒸	花瓜雞 雞肉+花瓜+時蔬-煮	豆干炒魷魚 豆干+祥園豬肉+魷魚圈+時蔬-炒	香燜海結 海結+時蔬-煮	青菜	鮮奶	7.0	3.2	1.9	3.0	1.0	928
17	五	白飯 白米-蒸	無錫排骨 祥園豬肉+年糕+芝麻-煮	★◎麥克雞塊X2 雞塊-炸	菇炒白菜 白菜+時蔬-炒	青菜		7.0	2.9	2.0	2.8		919
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「未使用輻射污染食品」													
※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※													
主菜種類(次/月)				主菜食材特性(次/月)				副菜食材分析(次/月)		其他分析(次/月)			
豆類 及其 製品	魚肉 及海 鮮	豬 肉	雞 肉	生鮮食材	調理食品	加工食品		油炸品	甜湯				
						魚、肉類	其他						
次	次	次	次	次	次	次	次	次	次	次	次	次	次
0	3	11	10	22	2	0	0	4	0				