



本公司全面使用非基因改造玉米及豆製品，嚴謹安心使用。*本菜單含有：花生、奶製品、蛋及蛋製品、芝麻、葵花籽及燕麥製品、堅果類及其製品、含麩質蛋白之穀物、大豆及其製品、精製糖油類。不適宜某些體質者食用。◎消費者服務專線：(02)2996-9305 傳真：(02)2276-3774 e-mail: h9305@gmail.com ©營養師：林美琪 (營養字第 006773)

日期	星期	主食	主菜	副菜	湯	附餐	大碗飯(份)	中碗飯(份)	小碗飯(份)	湯(份)	量(份)	量(份卡)
2	三	白飯 白米	紐澳良 烤雞翅 雞翅-烤	泰式檸香豬 蘿蔔, 豬肉, 蔬菜-燒	吉園圃	紫菜蛋花湯 紫菜, 雞蛋, 蔥	5.1	2.7	2.3	2.4	0	725
3	四	白飯 白米	西班牙燉豬肉 豬肉, 洋芋-煮	蒸蛋 雞蛋, 蔬菜-蒸	有機蔬菜	玉米濃湯 玉米, 洋芋, 雞蛋	5.2	2.8	2.2	2.3	1	733
4	五	香鬆 玉米炒飯 鮭魚鬆, 玉米, 蔬菜, 白米	炸 脆皮雞排 雞排-炸	燒賣 燒賣-蒸 每人2個	產銷履歷	金針排骨湯 金針, 蘿蔔, 湯排	5.0	2.8	2.3	2.5	0	730
7	一	白飯 白米	佛蒙特咖哩豬 咖哩, 豬肉, 洋芋, 洋蔥, 紅蘿蔔-煮	麥克雞塊 麥克雞塊-烤 每人2個	吉園圃	日式味噌湯 小魚, 洋蔥, 蘿蔔, 味噌	5.2	2.8	2.0	2.3	0	728
8	二	薏仁飯 薏仁, 白米	炸 美式雞腿 雞腿-炸	三杯油豆腐 鮑菇, 油豆腐, 蔬菜, 木耳-煮	產銷履歷	燒仙草 仙草, 綠豆	5.2	2.7	2.3	2.2	1	723
9	三	麥片飯 麥片, 白米	蔥燒豬肉 蔥, 洋蔥, 豬肉-燒	脆炒高麗菜 高麗菜, 紅蘿蔔, 芹菜-炒	吉園圃	蘿蔔雞湯 蘿蔔, 金針菇, 雞肉	5.4	2.6	2.2	2.2	0	727
10	四	雞肉 義大利麵 麵, 雞肉, 玉米, 蘿蔔, 洋蔥	脆皮雞排 雞排-烤	薯條 地瓜薯條-烤 每人6條	有機蔬菜	香蔥蛋花湯 青蔥, 番茄, 雞蛋	5.4	2.7	2.3	2.2	1	737
11	五	白飯 白米	栗子燉肉 栗子, 豬肉, 蘿蔔-燉	蝦仁豆腐 豆腐, 青豆, 蝦仁, 豬肉-煮	產銷履歷	南瓜排骨湯 南瓜, 玉米, 湯排	5.5	2.5	2.4	2.2	0	732
14	一	香菇 肉絲油飯 糯米, 白米, 香菇, 肉絲, 麵	麥香雞堡 麥香雞堡-炸	打拋燒肉粉絲 高麗菜, 粉絲, 番茄, 木耳, 絞肉-炒	吉園圃	蘿蔔湯 鮮菇, 蘿蔔, 湯排	5.3	2.6	2.4	2.2	0	725
15	二	白飯 白米	左宗棠燒豬排 豬排-燒	香濃咖哩起司球 咖哩, 馬鈴薯, 紅蘿蔔, 起司球-煮	產銷履歷	豆腐味噌湯 豆腐, 海芽, 青蔥, 蔥	5.3	2.7	2.5	2.2	1	735
16	三	薏仁飯 薏仁, 白米	義式茄汁雞丁 雞肉, 番茄, 蔬菜-煮	紅燒鮑菇 鮑菇, 白蘿蔔, 紅蘿蔔, 蔬菜-煮	吉園圃	義式濃湯 洋芋, 南瓜, 玉米, 雞蛋	4.9	2.8	2.1	2.8	0	732
17	四	海苔 香鬆飯 【蔬食日】 海苔香鬆, 白米	番茄歐姆蛋 番茄, 雞蛋, 豆腐-炒	滷白菜 大白菜, 木耳, 豆皮-煮	有機蔬菜	包心圓醇奶 包心圓, 奶粉	5.0	2.7	2.3	2.5	1	723
18	五	小米飯 小米, 白米	炭烤 棒棒腿 翅小腿-烤 每人2支	柴魚鮮瓜 鮮瓜, 金針菇, 木耳-煮	產銷履歷	竹筍排骨湯 竹筍, 木耳, 湯排	5.1	2.7	2.3	2.4	0	725

主要種類(次/月)				主菜食材特性分析(次/月)		副菜食材特性分析(次/月)		其它分析(次/月)	
豆製品	魚肉種類	豬肉	雞肉	生鮮食材	調理食品	生鮮食材	調理食品	油炸品	甜湯
1次	0次	5次	7次	13次	0次	23次	3次	3次	3次