



*本公司全面使用非基改玉米及豆製品,敬請安心使用 *本菜單含有蝦、花生、奶製品、蛋及蛋製品,不適合其過敏體質者食用**◎消費者服務專線:(02)2996-9305 傳真:(02)2276-3714 e-mail: kh9305@gmail.com◎營養師:林姿廷 (營養字第006713)

日期	星期	主食	主菜	副菜	湯	水果	大類 細項 (份)	中類 細項 (份)	小類 細項 (份)	特 別 (份)	重 量 (份)	總 份 (份)	量 (份)	
1	二	蝦香肉絲炒飯 <small>豬肉,蝦皮,蔬菜,白米</small>	炸豬肉酥 <small>豬肉-炸 每人4塊</small>	海苔章魚燒 <small>海苔,章魚燒-煮</small>	吉園圃蔬菜	日式味噌湯 <small>味噌,豆腐</small>	水果	4.6	2.8	2	2.5	1	285	777
2	三	薏仁飯 <small>薏仁,白米</small>	蜜汁雞丁 <small>蔬菜,菇,雞肉-煮</small>	豆干炒豬肉 <small>豆干,豬肉,蔬菜-炒</small>	產銷履歷蔬菜	酸辣湯 <small>竹筍,木耳,蔬菜</small>		4.7	2.8	2	2.6	0	320	715
3	四	白飯 <small>白米</small>	京醬肉柳 <small>豬肉,蘿蔔-煮</small>	粉紅關東煮 <small>蘿蔔,油豆腐,木耳-煮</small>	有機蔬菜	海芽蔬菜湯 <small>昆布,湯排</small>	水果	4.7	2.8	2	2.6	1	270	775
4	五	雜糧飯 <small>雜糧,白米</small>	蒜子醬燉雞 <small>雞肉,洋蔥-煮</small>	香菇滷鵝蛋 <small>香菇,蘿蔔,鵝蛋-煮</small>	吉園圃蔬菜	貢丸湯 <small>貢丸,芹菜</small>		4.8	2.6	2	2.5	0	290	707
7	一	燕麥飯 <small>燕麥,白米</small>	梅汁醬炆豬排 <small>梅汁醬,豬排-煮</small>	奶香砂鍋肉丸 <small>白菜,紅蘿蔔,肉丸-煮</small>	吉園圃蔬菜	玉米蛋花湯 <small>玉米,蔬菜,雞蛋</small>		4.6	2.8	2	2.5	0	285	717
8	二	白飯 <small>白米</small>	咖哩雞肉 <small>咖哩,洋芋,紅蘿蔔,洋蔥,雞肉-煮</small>	酸甜虎皮蛋 <small>酸甜醬,玉米,雞蛋-煮</small>	產銷履歷蔬菜	紫菜金菇湯 <small>紫菜,金針菇</small>	水果	4.6	2.7	2	2.5	1	270	775
9	三	薏仁飯 <small>薏仁,白米</small>	照燒豬肉 <small>蘿蔔,豬肉-煮</small>	柴魚雞丁 <small>雞肉,蔬菜-煮</small>	吉園圃蔬菜	巧達濃湯 <small>洋芋,蔬菜</small>		4.7	2.6	2.1	2.5	0	320	716
10	四	義式豬肉義大利麵 <small>番茄,豬肉,義大利麵</small>	柚香烤雞腿 <small>雞腿-烤</small>	美式薯球 <small>薯球-炸 每人6顆</small>	有機蔬菜	綠豆甜湯 <small>綠豆</small>	水果	4.7	2.6	2.1	2.5	1	270	786
11	五	白飯 <small>白米</small>	宮保豬肉 <small>雞肉,鮑菇,花生-煮</small>	蔥花菜脯蛋 <small>蔥,菜脯,雞蛋-炒</small>	產銷履歷蔬菜	香菇雞湯 <small>香菇,雞肉</small>		4.7	2.7	2	2.5	0	280	721
14	一	小米飯 <small>小米,白米</small>	芝麻里肌塊 <small>芝麻,豬肉,彩椒-燒</small>	港式燒賣 <small>燒賣-蒸 每人2顆</small>	吉園圃蔬菜	高麗豚骨湯 <small>蔬菜,高麗菜,湯排</small>		4.7	2.6	2.1	2.5	0	285	716
15	二	白飯 <small>白米</small>	蒲燒鯛 <small>蒲燒鯛-蒸</small>	蠔油蔥爆肉片 <small>蔥,肉片,木耳,百頁-燒</small>	產銷履歷蔬菜	仙草蜜 <small>仙草</small>	水果	4.6	2.7	2	2.6	1	270	765
16	三	小麥飯 <small>小麥,白米</small>	椰香豬肉 <small>芋頭,豬肉-煮</small>	甜醬雞肉 <small>雞肉,木耳-煮</small>	吉園圃蔬菜	金菇排骨湯 <small>金針菇,蔬菜,湯排</small>		4.7	2.6	2.1	2.5	0	320	716
17	四	起司奶香燉飯 <small>起司,蔬菜,白米</small>	茴香蔥燒烤麩 <small>烤麩,洋蔥-燒</small>	飄香滷蛋 <small>雞蛋,豆干,毛豆,紅蘿蔔-煮</small>	有機蔬菜	番茄豆腐湯 <small>番茄,蔬菜,豆腐</small>	水果	4.7	2.8	2.0	2.5	1	270	775
18	五	糙米飯 <small>糙米,白米</small>	港式叉燒肉 <small>叉燒肉-烤 每人4條</small>	洋蔥粉絲燉雞 <small>洋芋,洋蔥,冬粉,雞肉-煮</small>	產銷履歷蔬菜	竹筍燉雞湯 <small>竹筍,雞肉</small>		4.6	2.8	2	2.5	0	280	717
21	一	白飯 <small>白米</small>	醬燒土魷魚條 <small>土魷魚條-燒</small>	番茄鵝蛋 <small>番茄,洋蔥,鵝蛋-煮</small>	吉園圃蔬菜	冬瓜粉條露 <small>冬瓜,粉條</small>		4.6	2.7	2	2.5	0	285	705
22	二	柴香海鮮烏龍麵 <small>蝦仁,柴魚,蔬菜,麵</small>	咋啦雞排 <small>雞排-炸</small>	爆炒海上鮮 <small>魷魚,肉絲,豆干,蔬菜-炒</small>	產銷履歷蔬菜	番茄蛋花湯 <small>番茄,蔬菜,雞蛋</small>	水果	4.7	2.6	2.1	2.5	1	270	776
23	三	白飯 <small>白米</small>	檸香燒雞肉 <small>雞肉,鮮菇-煮</small>	豬肉餡餅 <small>豬肉餡餅-蒸 每人2個</small>	吉園圃蔬菜	玉米濃湯 <small>紅蘿蔔,玉米</small>		4.6	2.8	1.7	2.5	0	320	714
24	四	白飯 <small>白米</small>	蜜汁豬排 <small>豬排-燒</small>	海山醬雞肉 <small>蔬菜,雞肉-煮</small>	有機蔬菜	小魚味噌湯 <small>味噌,小魚,洋蔥</small>	水果	4.7	2.7	2	2.6	1	270	781
25	五	芝麻飯 <small>芝麻,白米</small>	普羅旺斯燉雞 <small>普羅旺斯,雞肉,番茄-煮</small>	貢丸肉燥 <small>貢丸,豬絞肉,豆干,蔬菜-煮</small>	產銷履歷蔬菜	南瓜肉絲湯 <small>南瓜,豬肉</small>		4.6	2.8	2	2.5	0	280	717
28	一	白飯 <small>白米</small>	鹽焗豬肉 <small>鮑菇,豬肉-煮</small>	椒香玉米雞茸 <small>玉米,蔬菜,雞肉-煮</small>	吉園圃蔬菜	菜脯雞湯 <small>菜脯,蘿蔔,雞骨</small>		4.7	2.8	2	2.6	0	320	715
29	二	麻油香菇油飯 <small>香菇,麵輪,白米</small>	烤雞腿 <small>雞腿-烤</small>	塔香甜不辣 <small>九層塔,蔬菜,甜不辣-炒</small>	產銷履歷蔬菜	薏仁排骨湯 <small>薏仁,洋芋,排骨</small>	水果	4.7	2.8	2	2.6	1	280	775
30	三	雜糧飯 <small>雜糧,白米</small>	鳳梨豚肉 <small>鳳梨,蔬菜,豬肉-煮</small>	麻婆豆腐 <small>絞肉,豆腐,蔥-煮</small>	吉園圃蔬菜	高麗蛋花湯 <small>高麗菜,蔬菜,雞蛋</small>		4.8	2.6	2	2.5	0	270	707
31	四	小米飯 <small>小米,白飯</small>	椒麻燒雞肉 <small>雞肉,蔬菜-燒</small>	咖哩魚蛋 <small>咖哩,洋芋,蔬菜,魚蛋-煮</small>	有機蔬菜	紫菜湯 <small>紫菜,金針菇</small>	水果	4.6	2.8	2	2.5	1	285	777

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	11次	9次	20次	0次	37次	8次	4次	3次