



*本公司全面使用非基因改造玉米及豆製品,嚴禁使用。*本菜單含有蝦、花生、奶製品、蛋及蛋製品、芝麻、濃花糖及其製品、堅果類及其製品、含麩醇蛋白之穀物、大豆及其製品、鱈魚等魚類,不適合基礎體質者食用。◎消費者服務專線:(02)2296-9305 傳真:(02)2276-3714 e-mail:kh9305@gmail.com◎營養師:黃敏怡

日期	星期	主食	主菜	副菜	湯	附餐	中區 供應	正堂 供應	政大	海山	熱室	
2	一	雪白菇 香腸炒飯 <small>蔥,豬絞肉,雪白菇,蔬菜,香腸片,白米</small>	紅燒豬排 <small>豬排-燒</small>	木耳鮮瓜 <small>木耳,鮮瓜-煮</small>	產銷履歷	~甜~ 花生牛奶 <small>●牛奶,●花生,綠豆</small>		5.6	2.5	2.2	2.4	742.5
3	二	海苔香鬆飯 【附盒】 <small>白米,肉鬆盒</small>	茄汁魚丁 <small>●烏魚肉,番茄,洋蔥,義式香料-燒</small>	烤大雞腿 <small>雞腿-烤</small>	產銷履歷	白玉排骨湯 <small>白蘿蔔,湯排</small>	水果	5	2.6	2.3	2.2	701.5
4	三	雜糧飯 <small>雜糧,白米</small>	橙醬豬排 <small>豬排-燒</small>	腐乳白玉雞 <small>雞肉,白蘿蔔,蔬菜-煮</small>	紅片花椰 <small>花椰,紅蘿蔔-煮</small>	金菇麵線 <small>麵線,金菇</small>		5.5	2.4	2	2.3	718.5
5	四	小米飯 <small>小米,白米</small>	焦糖烤雞翅 <small>雞翅-烤</small>	日式咖哩豬 <small>豬肉,洋芋,紅蘿蔔,洋蔥-煮</small>	有機蔬菜	鯉魚味噌湯 <small>柴片,洋蔥,豆腐</small>	水果	5.6	2.6	2	2.7	758.5
6	五	白飯 <small>白米</small>	醬淋里肌排 <small>豬排-燒</small>	韓式泡菜燕餃 X2 <small>燕餃,白菜,金針菇-煮</small>	產銷履歷	雙結大骨湯 <small>結菜,海苔,湯排</small>		5	2.5	2.2	2.4	700.5
9	一	薏仁飯 <small>薏仁,白米</small>	檸香 翅小腿 X2 <small>翅小腿-烤 每人2隻</small>	塔香鮑菇什錦 <small>百頁,九層塔,鮑菇,蔬菜-燒</small>	豆酥高麗 <small>高麗,紅蘿蔔,豆酥-炒</small>	洋芋濃湯 <small>洋芋,●雞蛋,蔬菜</small>		5.3	2.7	2	2.7	745
10	二	燕麥飯 <small>燕麥,白米</small>	照燒香蒜豬 <small>豬肉,白蘿蔔-煮</small>	地瓜薯條 X6 <small>地瓜薯條-烤 每人6個</small>	產銷履歷	~甜~ 珍珠奶茶 <small>粉圓,紅茶,●奶粉</small>	水果	5.2	2.5	2.2	2.6	723.5
11	三	白飯 <small>白米</small>	烤醬腰果玉米雞 <small>雞肉,玉米,紅蘿蔔,●腰果-煮</small>	鮑菇肉柳 <small>豬肉柳,鮑菇,蔬菜-煮</small>	蒲瓜鮮菇 <small>蒲瓜,蔬菜,鮮菇-煮</small>	冬菜粉絲湯 <small>冬菜,肉絲,粉絲</small>		5.3	2.4	2.3	2.4	716.5
12	四	焗烤 白醬義大利麵 <small>鮮菇,鹹豬肉,洋蔥,麵,起司</small>	炸豬排 <small>豬排-炸</small>	鑫鑫腸 拌關東煮 <small>蘿蔔,玉米筍,鑫鑫腸-油</small>	有機蔬菜	蕃茄羅宋湯 <small>番茄,洋蔥,高麗,絞肉</small>	水果	5	2.5	2.3	2.4	703
13	五	白飯 <small>白米</small>	柴香雞丁 <small>雞肉,小黃瓜-燒</small>	蝦捲 X2 <small>●蝦捲-烤 每人2個</small>	豬腳白菜 <small>大白菜,豬腳,木耳-煮</small>	冬瓜排骨湯 <small>冬瓜,湯排,枸杞</small>		5	2.6	2.3	2.5	715
16	一	香蔥肉燥 擔仔麵 <small>芽菜,豬絞肉,韭菜,蔬菜,麵</small>	香滷豬排 <small>豬排-油</small>	海苔香鬆 花枝丸 X2 <small>●花枝丸,海苔香鬆-燒 每人2個</small>	產銷履歷	酸菜鴨 <small>酸菜,鴨肉</small>		5.2	2.6	2	2.5	721.5
17	二	白飯 <small>白米</small>	三杯雞 <small>雞肉,竹筍,九層塔-炒</small>	炸柳葉魚 X2 <small>●柳葉魚-炸 每人2條</small>	蝦皮高麗 <small>高麗,●蝦皮,木耳-炒</small>	玉米濃湯 <small>玉米,蔬菜,●雞蛋</small>	水果	5.3	2.5	2.3	2.4	724
18	三	糙米飯 <small>糙米,白米</small>	墨西哥燉肉 <small>豬肉,洋芋,毛豆-燒</small>	沙茶雞丁 <small>雞肉,豆干,鹹蛋黃,紅蘿蔔-炒</small>	產銷履歷	鮮瓜肉絲湯 <small>鮮瓜,肉絲</small>		5.1	2.4	2.3	2.5	707
19	四	紫米飯 【蔬食日】 <small>紫米,白米</small>	古早味 香菇蒸蛋 <small>●雞蛋,香菇-蒸</small>	花菜烤麩 <small>青花,紅蘿蔔,烤麩-煮</small>	有機蔬菜	芹珠蘿蔔湯 <small>芹珠,蘿蔔</small>	水果	5	2.5	2	2.7	709
20	五	地瓜飯 <small>地瓜,白米</small>	麻油菇菇雞 <small>雞肉,鮑菇,凍豆腐-煮</small>	蒲燒鯛魚腹 <small>●鯛魚-蒸</small>	鮮瓜玉筍 <small>鮮瓜,蔬菜,玉米筍-煮</small>	~甜~ 冬至湯圓 <small>紅豆,小湯圓</small>		5.5	2.5	2	2.4	730.5
23	一	白飯 <small>白米</small>	蜜汁豬排 <small>豬排-燒</small>	焗烤 珍珠蝦仁嫩蛋 <small>●雞蛋,玉米,●蝦仁,起司-烤</small>	產銷履歷	刈菜雞湯 <small>刈菜,雞肉</small>		5.7	2.5	2.2	2.4	749.5
24	二	打拋豬 義大利麵 <small>豬絞肉,洋蔥,九層塔,蕃茄,義大利麵</small>	聖誕 大雞腿 <small>雞腿-烤</small>	炸 玉米奶滋餅 X2 <small>玉米奶滋餅-炸 每人2個</small>	蛋酥白菜 <small>白菜,●蛋,紅蘿蔔-煮</small>	小魚味噌湯 <small>洋蔥,●小魚乾,豆腐</small>	水果	5.1	2.5	2	2.6	711.5
25	三	五穀飯 <small>五穀米,白米</small>	酒糟肉條 X4 <small>酒糟肉條-烤 每人4條</small>	醃醬鵝鶉蛋 <small>鵝蛋,豆干,絞肉-煮</small>	產銷履歷	紫菜蛋花湯 <small>紫菜,玉米,●雞蛋</small>		5.3	2.5	2.3	2.4	724
26	四	三島香鬆飯 <small>三島香鬆,白米</small>	小菇煨雞 <small>雞肉,鮮菇-煮</small>	芋頭燒豬 <small>豬肉,芋頭,蔬菜-燒</small>	有機蔬菜	~甜~ 珍珠芋圓 <small>粉圓,芋圓</small>	水果	5.2	2.5	2	2.4	709.5
27	五	胚芽飯 <small>胚芽,白米</small>	杏片燒豬 <small>豬肉,洋芋,杏仁片-燒</small>	檸香雞柳條 X2 <small>雞柳條-烤 每人2條</small>	產銷履歷	山藥排骨湯 <small>山藥,蔬菜,湯排</small>		5.3	2.4	2	2.3	704.5
30	一	糙米飯 <small>糙米,白米</small>	椒鹽雞翅 <small>雞翅-炸</small>	鹹豬肉炒高麗 <small>高麗,鹹豬肉,蔬菜-炒</small>	產銷履歷	沙茶香菇赤肉 <small>香菇,筍絲,肉片</small>		5.5	2.6	2	2.4	738
31	二	白飯 <small>白米</small>	花生豬腳 <small>豬腳,豬肉,●花生-油</small>	西紅柿炒蛋 <small>●雞蛋,番茄,豆腐-炒</small>	產銷履歷	結菜雞湯 <small>結菜,蔬菜,雞肉</small>	水果	5	2.6	2.3	2.5	715

主要種類(次/月)			主菜食材特性分析(次/月)			副菜食材特性分析		加工品		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	魚肉類	其他類	油炸品	甜湯		
0次	0次	11次	10次	22次	0次	6次	2次	5次	4次		

易致敏食材會於食材處標示●