



*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、芝麻、葵花籽及其製品、堅果類及其製品、含麵筋蛋白之穀物、大豆及其製品、鯖魚等魚類,不適合其過敏體質者食用**◎消費者服務專線:(02)2996-9305 傳真:(02)2276-3774 e-mail:kh9305@gmail.com◎營養師:黃詠怡(營養字第 3906 號)

日期	星期	主食	主菜	副菜		湯	附餐	卡路里	蛋白質	脂肪	鈉	糖	份量
2	四	芝麻飯 <small>芝麻,白米</small>	沙嗲雞丁 <small>雞肉,蘿蔔-煮</small>	鵝蛋肉片燴時蔬 <small>大白菜,烏蛋,肉片,紅蘿蔔-煮</small>	有機蔬菜	紫菜蛋花湯 <small>紫菜,●雞蛋,蔬菜</small>	水果	5.5	2.5	2.4	2.2		732
3	五	風城豚絲炒米粉 <small>豆芽,蔬菜,肉絲,米粉</small>	柚香豬柳 <small>豬柳,彩椒-炒</small>	炸雞排 <small>雞排-炸</small>	產銷履歷	肉骨茶湯 <small>蔬菜,豆皮,湯排</small>		5.3	2.6	2.4	2.2		725
6	一	焗烤番薯肉醬螺絲麵 <small>蕃茄,玉米,豬絞肉,蔬菜,麵,起司</small>	義式烤雞翅 <small>雞翅-烤</small>	豬肉餡餅 X2 <small>餡餅-蒸 每人2個</small>	木耳花椰 <small>木耳,紅蘿蔔,花椰-煮</small>	~甜~地瓜芋圓湯 <small>地瓜,芋圓,地瓜圓</small>		5.0	2.8	2.3	2.5		730
7	二	白飯 <small>白米</small>	醍醐滷肉 <small>豬肉,洋芋,蔬菜-燒</small>	炸鹽酥雞 X3 <small>雞肉-炸</small>	產銷履歷	蘿蔔鮮雞湯 <small>蘿蔔,雞肉</small>	水果	5.4	2.7	2.3	2.2		737
8	三	蕎麥飯 <small>蕎麥,白米</small>	日式照燒雞肉 <small>雞肉,蘿蔔,白芝麻-燒</small>	糖醋里肌 <small>豬肉,蔬菜-煮</small>	塔香鮑菇 <small>竹筍,鮑菇,條豆,九層塔-炒</small>	結菜肉絲湯 <small>結頭菜,肉絲</small>		5.3	2.7	2.5	2.2		735
9	四	白飯 <small>白米</small>	京醬豬排 <small>豬肉排-燒</small>	火腿蒸蛋 <small>●雞蛋,火腿,蔬菜-蒸</small>	有機蔬菜	南瓜濃湯 <small>南瓜,●雞蛋,絞肉</small>	水果	5.2	2.8	2.2	2.3		733
10	五	三島香鬆飯 <small>三島香鬆,白米</small>	醬燒魚排 <small>魚排-燒</small>	洋薯蝦仁總匯 <small>洋芋,花椰,●蝦仁,蔬菜-煮</small>	產銷履歷	竹筍排骨湯 <small>竹筍,鮮菇,湯排</small>		5.4	2.6	2.4	2.2		732
13	一	白飯 <small>白米</small>	酒糟肉條 X4 <small>酒糟肉-烤 每人4條</small>	咖哩魚餃 X2 <small>洋芋,魚餃 X2,蔬菜-煮</small>	蛋酥大白 <small>大白菜,蔬菜,●雞蛋-煮</small>	麵線羹 <small>筍絲,木耳,麵線</small>		5.4	2.7	2.3	2.2		737
14	二	栗香蕈菇雞拌飯 <small>栗子,鮮菇,雞肉,白米</small>	炸雞腿 <small>雞腿-炸</small>	壽喜燒肉 <small>洋葱,蔬菜,豬肉-燒</small>	產銷履歷	海芽味噌湯 <small>海芽,板豆腐</small>	水果	5.2	2.8	2.2	2.3		733
15	三	五穀飯 <small>五穀米,白米</small>	蔥燒豬排 <small>豬排-燒</small>	蜜糖地瓜雞 <small>雞肉,地瓜,杏仁片-煮</small>	紅片高麗 <small>高麗,紅蘿蔔,蔬菜-炒</small>	蕃茄蛋花湯 <small>蕃茄,●雞蛋</small>		5.1	2.7	2.3	2.4		725
16	四	白飯【蔬食日】 <small>白米</small>	和風香竹捲 <small>香竹捲,小黃瓜,蔬菜-燒</small>	鹹蛋玉米 <small>玉米粒,●鹹蛋黃,蔬菜-煮</small>	有機蔬菜	~甜~芋頭西米露 <small>芋頭,西谷米,●奶粉</small>	水果	5.0	2.8	2.3	2.5		730
17	五	胚芽飯 <small>胚芽,白米</small>	客家福菜豬 <small>豬肉,福菜,筍茸-燻</small>	洋葱炒蛋 <small>洋葱,蔬菜,●雞蛋-炒</small>	產銷履歷	山藥雞湯 <small>山藥,雞肉,紅蘿蔔</small>		5.2	2.8	2.0	2.3		728
20	一	白飯 <small>白米</small>	焗烤白醬洋芋雞 <small>雞肉,洋芋,蔬菜-煮</small>	三杯鮑菇凍腐 <small>凍豆腐,鮑菇,蘿蔔,薑片-燒</small>	產銷履歷	薑母鴨湯 <small>鴨肉,金針菇,高麗菜,薑</small>		5.2	2.8	2.0	2.3		728

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
1次	1次	6次	5次	13次	0次	2次	0次	3次	2次

易致敏食材會於食材處標示●