



本公司使用之生鮮食材皆為國產、非輻射污染食品及非基因改造食材並符合三章一規範，敬請安心食用。加工食材以▲標示，1週提供1-3份深綠色蔬菜。

◎本菜單含有甲殼類、芒果、花生、牛奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀類、大豆、魚類、亞硝酸鹽等製品及其相關製品，有過敏質者，敬請小心食用！

過敏原以◎標示，已投保明台產物1億元產品責任險。

營養師：陳冠瑜(營養字第009647號)、余珮蓉(營養字第008066)、陳奕巨(營養字第012095)、張清茹(營養字第012362)、張瑜紋(營養字第011998)、吳靜芬(營養字第012326)

日期	星期	主食	主菜	副菜	湯品	產履豆漿	水果	點心	甜點	其他		
1	一	拿坡里肉醬筆管麵 麵, 蔬菜, 玉米, 豬肉-煮	義式雞腿排X1 帶骨雞腿排-烤	枸杞高麗菜 高麗菜, 豬肉, 枸杞, 木耳-炒	有機白莧菜	~冰~ 冬瓜山粉圓 山粉圓, 冬瓜磚	3.6	2.5	2.1	2.5	745	
2	二	燕麥有機飯 有機白米, 燕麥-蒸	瓜仔肉 豬絞肉, 蔬菜, 菇, 花瓜-煮	香菇蒸蛋 雞蛋, 菇-蒸	有機黑葉白菜	鮮瓜湯 冬瓜, 雞骨, 枸杞	3.6	2.3	2	2.5	1	808
3	三	白飯 白米-蒸	★香酥唐揚雞X4 帶骨雞肉, 四季豆段-炸	◎義式濃湯豆腐 凍豆腐, 玉米, 雞蛋, 菇, 奶粉-煮	產履青菜(深綠)	筍香排骨湯 筍, 菇, 豬骨, 紅薑	3.5	2.4	2.1	2.4	728	
4	四	糙米飯 白米, 糙米-蒸	紅燒燉肉 豬肉, 蔬菜, 番茄-燉	玉米炒蛋 雞蛋, 玉米-炒	有機空心菜	◎和風豆腐湯 豆腐, 味噌, 柴魚	3.6	2.3	1.9	2.4	1	794
5	五	白飯 白米-蒸	◎和風親子丼 帶骨雞肉, 馬鈴薯, 雞蛋, 蔬菜, 柴魚片-燴	蔬炒白菜 大白菜, 蔬菜, 木耳, 豬肉-煮	產履青菜(深綠)	日式豚骨湯 玉米, 菇, 豬骨	3.6	2.4	1.9	2.5	725	
8	一	小米飯 白米, 小米-蒸	◎青醬燉雞 帶骨雞肉, 馬鈴薯, 蔬菜, 奶粉-燒	醬燒鮮瓜 冬瓜, 豬肉, 菇, 枸杞-煮	有機荷葉白菜	蘿蔔湯 蘿蔔, 豬骨	3.4	2.5	2.1	2.5	731	
9	二	海苔肉絲炒有機飯 有機白米, 豬肉, 蔬菜, 海苔絲-炒	照燒豬排X1 豬排-燒	菇菇炒蛋 (有機黑蠔菇) 雞蛋, 玉米筍, 有機黑蠔菇, 毛豆-炒	有機白莧菜	◎~冰~ 珍珠撞奶 粉圓, 麥片, 奶粉	3.6	2.4	1.9	2.5	1	792
10	三	大麥飯 白米, 大麥-蒸	◎味噌魚丁 水鯊魚丁, 馬鈴薯, 蔬菜, 柴魚, 味噌-煮	沙茶豆干 四分干, 蔬菜-燒	產履青菜(深綠)	薑絲海芽湯 海帶芽, 薑	3.6	2.3	2	2.4	723	
11	四	白飯 白米-蒸	◎韓式芝麻烤肉 豬肉, 蔬菜, 年糕, 泡菜, 白芝麻-煮	▲★可樂餅X1 可樂餅(根莖類製品)-炸	有機小松菜	◎大醬湯 豆腐, 蔬菜, 味噌, 柴魚	3.7	2.4	1.9	2.5	1	799
12	五	紫米飯 白米, 紫米-蒸	三杯雞 帶骨雞肉, 蔬菜, 菇, 九層塔-炒	麻婆豆腐 豆腐, 蔬菜, 豬絞肉-煮	產履青菜(深綠)	番茄蛋花湯 番茄, 蔬菜, 雞蛋	3.6	2.4	1.9	2.5	722	
15	一	照燒豚肉烏龍麵 麵, 玉米, 豬肉, 蔬菜-炒	蜜汁小雞腿X2 帶骨翅小腿-烤	彩蔬花椰 花椰菜, 豬肉, 木耳-炒	有機空心菜	昆布雞湯 海帶芽, 菇, 雞骨	3.4	2.5	2.1	2.5	731	
16	二	芝麻有機飯 有機白米, ◎黑芝麻-蒸	★鹹酥雞X4 帶骨雞肉, 九層塔-炸	杏鮑菇黑干 杏鮑菇, 黑豆干-滷	有機黑葉白菜, ◎小魚干	◎~冰~ 紅豆牛奶 紅豆, 紫米, 奶粉	3.6	2.4	1.9	2.5	1	792
17	三	白飯 白米-蒸	鐵板豬柳 豬肉, 蔬菜, 洋蔥, 黑胡椒-燴	番茄炒蛋 雞蛋, 番茄-炒	產履青菜(深綠)	古早味肉羹湯 肉羹(豬肉製品), 木耳, 雞蛋, 蔬菜	3.6	2.3	2	2.4	723	
18	四	薏仁飯 白米, 小薏仁-蒸	◎堅果四分干 四分干, 蔬菜, 南瓜子, 葵瓜子-滷	玉米蒸蛋 雞蛋, 玉米-蒸	有機荷葉白菜	芹香蘿蔔湯 蘿蔔, 芹菜	3.7	2.4	1.9	2.5	1	799
19	五	端午連假-放假愉快!!										
22	一	白飯 白米-蒸	★韓式洋釀雞X4 帶骨雞肉, 年糕-炸	酢醬肉燥 豬絞肉, 豆干, 蔬菜, 菇-煮	有機小白菜	◎海芽味噌湯 海帶芽, 味噌, 柴魚	3.6	2.5	2	2.4	728	
23	二	藜麥有機飯 有機白米, 藜麥-蒸	◎泰式打拋魚 水鯊魚丁, 番茄, 蔬菜-炒	香Q滷蛋X1 雞蛋-滷	有機空心菜	◎巧達濃湯 馬鈴薯, 蔬菜, 菇, 雞蛋, ◎奶粉	3.8	2.3	2.5	2.5	1	808
24	三	白飯 白米-蒸	黑胡椒蒜炒雞 帶骨雞肉, 玉米筍, 蔬菜, 黑胡椒-炒	◎柴魚燒嫩腐 油腐, 蔬菜, 柴魚片-燒	產履青菜(深綠)	肉骨茶湯 蔬菜, 菇, 豬骨, 枸杞	3.6	2.3	2	2.5	727	
25	四	麻油香菇肉絲油飯 白米, 長糯米, 豬肉, 菇-炒	燒烤醬豬排X1 豬排-燒	洋芋炒蛋 雞蛋, 馬鈴薯, 豬絞肉, 毛豆-炒	有機小松菜	玉米雞湯 玉米, 雞骨	3.4	2.5	2.1	2.5	1	791
26	五	白飯 白米-蒸	日式咖哩雞 帶骨雞肉, 馬鈴薯, 蔬菜-煮	◎柴魚關東煮 蔬菜, 海帶結, 豬肉, 柴魚片-煮	產履青菜(深綠)	鮮蔬蛋花湯 蔬菜, 雞蛋	3.6	2.5	2	2.5	742	
29	一	胚芽飯 白米, 胚芽-蒸	蒙古烤肉 帶骨雞肉, 蔬菜-煮	◎▲奶醬洋芋肉丸X1 獅子頭(豬肉製品), 馬鈴薯, 蔬菜, 玉米, 菇, 奶粉-燉	有機空心菜	◎小魚海帶湯 海帶芽, 小魚乾	3.6	2.5	2	2.4	738	
30	二	糙米飯 白米, 糙米-蒸	◎味噌燉豬 豬肉, 蔬菜, 四分干, 味噌, 白芝麻-燉	紅蘿蔔炒蛋 雞蛋, 紅蘿蔔-炒	產履青菜(深綠)	玉米蛋花湯 玉米, 雞蛋	3.8	2.3	2.5	2.5	1	808
		主菜種類(次/月)	主菜食材特性分析(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	生鮮食材	◎魚肉類		其他	★油炸		甜湯			
1次		2次	21次	0次		2次	4次		3次			
豬肉		雞肉	調理食品	0次		2次	4次		3次			
7次		11次	0次									