

日期	星期	主食	主菜	副菜一	副菜二	蔬菜	湯品	附品	全蛋(個)	蛋黃(個)	鮮乳(ml)	鮮肉(兩)	鮮魚(兩)	其他(次)
03	一	小米飯 白米+小米-蒸	日式咖哩豬 祥園豬肉+馬鈴薯+時蔬-煮	★◎酥炸甜不辣 甜不辣+時蔬-炸	爆炒白菜 白菜+時蔬-煮	青菜	柴魚味噌湯 味噌+豆腐+柴魚片-煮		6.3	3.0	2.0	2.8		934
04	二	五穀飯 白米+五穀米-蒸	古早味雞翅X1 三節雞翅-烤	筍干滷豆腐 豆腐+筍-滷	燉煮蘿蔔 蘿蔔+時蔬-燒	青菜	玉米湯 祥園豬肉+玉米-煮	水果	6.4	2.8	1.9	2.9	1.0	868
05	三	有機飯 有機米-蒸	蠔油香菇雞 雞肉+香菇+時蔬-燒	★虱目魚條X2 魚-炸	彩繪四季 四季豆+時蔬-炒	有機蔬菜	◎仙草雙圓飲 地瓜圓+芋圓+仙草-煮		6.4	2.9	2.0	2.9		938
06	四	紅藜飯 白米+紅藜米-蒸	黑糖滷肉 祥園豬肉+時蔬-滷	南瓜炒蛋 蛋+南瓜+時蔬-炒	鮮蔬高麗 高麗菜+時蔬-炒	有機蔬菜	薑絲紫菜湯 紫菜+薑-煮	水果	6.3	3.1	1.9	3.0	1.0	888
07	五	雜糧飯 白米+雜糧-蒸	堅果嫩雞 雞肉+堅果+時蔬-煮	肉蓉寬粉 寬粉+祥園豬肉+時蔬-煮	鮮菇燴瓜 瓜+時蔬-煮	有機蔬菜	義式蔬菜湯 蕃茄+時蔬-煮		6.3	2.9	1.9	2.8		864

~6/10(一)端午連假~

11	二	糙米飯 白米+糙米-蒸	壽喜燒豬 祥園豬肉+時蔬-燒	★◎蝦捲X2 蝦捲-炸	香炒海絲 海絲+時蔬-煮	青菜	香菇雞湯 香菇+雞肉+薑絲-煮	水果	6.6	3.0	1.9	2.8	1.0	924
12	三	有機飯 有機米-蒸	西式塔香嫩雞 雞肉+時蔬-炒	◎義式獅子頭X1 獅子頭+時蔬-燒	彩蔬花椰 花椰菜+時蔬-炒	有機蔬菜	紫米薏仁湯 黑糯米+小薏仁+椰奶-煮		6.6	2.9	2.0	2.9		893
13	四	胚芽飯 白米+胚芽米-蒸	香嫩雞排X1 雞排-燒	奶香菇菇蛋 菇+蛋-煮	芝香芽菜 豆芽菜+油片絲+時蔬-煮	有機蔬菜	白玉排骨湯 排骨+蘿蔔-煮	水果	6.3	2.9	2.0	2.7	1.0	922
14	五	DIY 肉燥魚柳拌麵 扁扁麵-煮	肉燥虱目魚柳 虱目魚+祥園豬肉+時蔬-煮	烤地瓜x1 地瓜-烤	蒜炒甘藍 高麗菜+時蔬-炒	有機蔬菜	金菇豆腐湯 豆腐+菇+時蔬-煮		6.5	3.1	1.9	2.7		889
17	一	小米飯 白米+小米-蒸	高昇排骨 祥園豬肉+芝麻+年糕-煮	★鹹酥雞X3 雞肉-炸	香炒鮮瓜 瓜+素肉絲+時蔬-炒	青菜	味噌湯 味噌+時蔬-煮		6.4	3.0	2.0	2.7		877
18	二	紅藜飯 白米+紅藜米-蒸	和風照燒雞 雞肉+時蔬-燒	番茄炒蛋 番茄+蛋+時蔬-煮	清爽洋芋 馬鈴薯+時蔬-煮	青菜	洋蔥蘑菇湯 洋蔥+蘑菇+時蔬-煮	水果	6.6	3.0	1.9	3.0	1.0	933
19	三	有機飯 有機米-蒸	◎鹽水雞 米血+雞肉+時蔬-煮	豆干小炒 祥園豬肉+豆干+時蔬-炒	翠炒白菜 大白菜+時蔬-炒	有機蔬菜	紅豆湯圓 紅豆+湯圓-煮		6.3	3.0	1.9	2.8		864
20	四	雞肉絲飯 白米+雞肉-蒸	鐵路豬排X1 豬排-燒	關東煮 油豆腐+時蔬+蒟蒻-煮	醬香炒筍 筍+時蔬-炒	有機蔬菜	海芽雞湯 雞肉+海芽-煮	水果	6.4	2.8	2.0	2.9	1.0	931
21	五	麥片飯 白米+麥片-蒸	梅干扣肉 祥園豬肉+梅干菜+時蔬-煮	★◎麥香雞排X1 香雞排-炸	奶香玉米 玉米+時蔬-煮	有機蔬菜	鮮菇湯 菇+時蔬-煮		6.6	3.0	1.9	2.7		929
24	一	雜糧飯 白米+雜糧-蒸	泰式咖哩雞 雞肉+馬鈴薯+時蔬-煮	魚香豆包 豆包+時蔬-煮	芝麻滷海結 海結+時蔬+芝麻-滷	青菜	羅宋湯 蕃茄+時蔬-煮	履歷 豆漿	6.4	3.2	2.0	2.7		877
25	二	胚芽飯 白米+胚芽米-蒸	◆三杯鮮魚 水鯊魚+九層塔+時蔬-煮	蘑菇奶香豬 祥園豬肉+蘑菇+時蔬-煮	鮮炒高麗 高麗菜+時蔬-炒	青菜	日式蔬菜湯 味噌+祥園豬肉+時蔬+南瓜-煮	水果	6.5	2.8	1.9	2.7	1.0	927
26	三	有機飯 有機米-蒸	醬爆雞丁 雞肉+時蔬-煮	滑嫩蒸蛋 蛋+時蔬-蒸	時令條豆 四季豆+時蔬-炒	有機蔬菜	冬瓜山粉圓 山粉圓+冬瓜塊-煮		6.3	2.9	1.9	2.8		864
27	四	番茄肉醬 義大利麵 麵+祥園豬肉+番茄+時蔬-煮	嫩汁雞排X1 雞排-燒	★馬鈴薯薯X4 馬鈴薯薯-炸	清炒花椰 花椰菜+時蔬-炒	有機蔬菜	玉米濃湯 玉米+時蔬-煮	水果	6.4	3.0	2.0	2.7	1.0	877

~6/28(五)結業式~

本公司全面使用「非基因改造」之豆製品及玉米 ◆表示3章1Q增加溯源水產品 ★表示炸物 ◎表示加工品 / 本菜單「未使用輻射污染食物」

※本菜單含有甲殼類、芒果、花生、牛(羊)奶、蛋、堅果類、芝麻、含麩質之穀物、大豆、魚類及以上各項其製品，不適合對其過敏體質者食用※

主菜種類(次/月)		主菜食材特性(次/月)		副菜食材分析(次/月)		其他分析(次/月)			
日期	次數	豬肉	雞肉	生鮮食材	調理食品	加工食品		油炸品	甜湯
						魚肉類	其他		
次	次	次	次	次	次	次	次	次	次
0	2	6	10	18	1	3	1	6	4

陳云德
5/14