

日期	星期	主食	主菜一	主菜二	副菜	綠色蔬菜	湯品	附品	全豬 採購 (元)	全雞 採購 (元)	鮮色蔬菜 (元)	鮮肉(斤)	鮮魚(斤)
03	二	紅藜飯	金黃咖哩豬 祥園豬肉+馬鈴薯+時蔬-煮	◎花枝丸X2   花枝丸-烤	扁魚白菜  扁魚+大白菜+時蔬-炒	綠色蔬菜	蘿蔔湯 白蘿蔔+時蔬-煮		6.2	2.8	2.0	3.0	829
04	三	有機飯	嫩汁烤雞排X1 雞排-烤	日式燉肉 祥園豬肉+時蔬-燉	椒香四季 四季豆+黑芝麻+時蔬-炒	有機綠色蔬菜	紅豆紫米粥 紅豆+黑糯米-煮		6.5	3.5	2.0	2.9	898
05	四	燕麥飯	鹹水菇雞 雞肉+時蔬-煮	茄醬魚塊X2  魚-燒	清炒高麗 高麗菜+時蔬-炒	有機綠色蔬菜	什錦肉絲湯 祥園豬肉+時蔬-煮		6.6	3.0	1.9	2.8	861
06	五	特製義大利麵	黑椒豬排X1 豬排-燒	番茄肉醬 祥園豬肉+時蔬-煮	★脆皮薯條X3 薯條-炸	有機綠色蔬菜	玉米濃湯 玉米+奶粉+時蔬-煮		6.2	2.8	2.0	2.8	820
07	六	薏仁飯	洋釀年糕雞 白芝麻+年糕+雞肉+時蔬-燒	麻婆豆腐 豆腐+祥園豬肉+時蔬-煮	黑椒芽菜 豆芽菜+時蔬-煮	綠色蔬菜	菇菇湯 油片+菇+時蔬-煮		6.3	3.0	2.0	2.8	842
09	一	五穀飯	酢醬豬 祥園豬肉+豆干+時蔬-煮	★鹹酥雞X4 雞肉-炸	奶香白菜 大白菜+奶粉+時蔬-煮	綠色蔬菜	花生麥片湯 花生+麥片-煮		6.5	3.0	2.0	3.0	865
10	二	 招牌油飯	BBQ翅小腿X2 翅小腿-烤	◎海山醬關東煮  貢丸+魚漿製品+時蔬-煮	滷汁海結 海結+時蔬-油	綠色蔬菜	榨菜肉絲湯 祥園豬肉+榨菜+時蔬-煮		6.3	3.0	2.0	2.8	842
11	三	有機飯	蒜泥白肉 祥園豬肉+時蔬-煮	 客家小炒 豆干+祥園豬肉+魷魚乾+時蔬-炒	時令鮮瓜 瓜+時蔬-燴	有機綠色蔬菜	 麵線湯 麵線+時蔬+柴魚片-煮		6.4	2.8	2.0	2.8	834
12	四	麥片飯	◆蒜蓉鮮魚  魚+時蔬-煮	黑胡椒豬肉 祥園豬肉+時蔬-煮	鮮炒高麗 高麗菜+時蔬-炒	有機綠色蔬菜	薑絲紫菜湯 紫菜+薑-煮	嚴選豆漿	6.3	3.0	2.0	2.9	847
13	五	雜糧飯	壽喜燒雞 雞肉+時蔬-煮	紅燒大排X1 豬排-燒	腰果花椰 花椰菜+腰果+時蔬-炒	有機綠色蔬菜	酸辣湯 豆腐+時蔬-煮		6.4	3.0	2.0	2.8	849
16	一	沙茶炒麵	蒜香雞 雞肉+時蔬-燒	◎豬肉餡餅X1 豬肉餡餅-烤	椒鹽四季 四季豆+時蔬-炒	綠色蔬菜	綠豆薏仁湯 綠豆+薏仁-煮		6.5	3.0	2.0	3.0	865
17	二	小米飯	檸檬雞排X1 雞排-燒	豬肉豆腐 祥園豬肉+豆腐+時蔬-煮	堅果高麗 高麗菜+腰果+時蔬-煮	綠色蔬菜	巧達濃湯 馬鈴薯+奶粉+時蔬-煮		6.3	3.0	2.0	2.8	842
18	三	DIY排骨酥麵	★排骨酥X3 豬肉-炸	滷蛋豆干 滷蛋+豆干-油	時蔬花椰 花椰菜+時蔬-炒	有機綠色蔬菜	鮮蔬麵湯 時蔬-煮		6.4	2.8	2.0	2.8	834
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 ※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)				
烹調 次	烹調 次	烹調 次	生鮮食材	調理食品	加工食品	魚肉類		其他	油炸品	甜湯			
0	1	5	7	13	0	2		1	3	3			