

日期	星期	主食	主菜一	主菜二	副菜	蔬菜	湯品	附品	全日 總價 (元)	公共 費用 (元)	蔬菜(份)	肉類(份)	魚類(份)	蛋類(份)
06	一	沙茶炒麵	★香嫩雞排X1 <small>雞排-炸</small>	◎彩蔬肉丸X1 <small>獅子頭+時蔬-煮</small>	雞蛋饅頭X1 <small>雞蛋饅頭-蒸</small>	蔬菜	蘿蔔湯 <small>白蘿蔔+時蔬-煮</small>		6.5	3.0	2.0	3.0		865
07	二	韓式海苔飯	洋釀年糕雞 <small>芝麻+年糕+雞肉+時蔬-燒</small>	泡菜豆腐 <small>豆腐+祥園豬肉+泡菜+時蔬-煮</small>	黑椒芽菜 <small>豆芽菜+時蔬-煮</small>	蔬菜	薑絲海芽湯 <small>海芽+薑-煮</small>		6.3	3.0	2.0	2.8		842
08	三	白飯	咖哩豬 <small>祥園豬肉+馬鈴薯+時蔬-煮</small>	香蔥魚條X2 <small>魚-燒</small>	香炒高麗 <small>高麗菜+時蔬-煮</small>	蔬菜	柴魚味噌湯 <small>味噌+豆腐+柴魚-煮</small>		6.4	2.8	2.0	2.8		834
09	四	蒜香義大利麵	義式肉排X1 <small>豬排-油</small>	★◎麥克雞塊X2 <small>雞塊-炸</small>	香炒花椰 <small>花椰菜+時蔬-炒</small>	蔬菜	玉米濃湯 <small>玉米+時蔬-煮</small>		6.3	3.0	2.0	2.9		847
10	五	白飯	三杯菇雞 <small>雞肉+菇+九層塔-煮</small>	番茄炒蛋 <small>番茄+蛋+時蔬-煮</small>	爆炒白菜 <small>大白菜+時蔬-炒</small>	蔬菜	紅豆湯 <small>紅豆-煮</small>		6.4	3.0	2.0	2.8		849

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)			
豆類 及製 品	魚肉 海鮮	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
1	1	3	4	8	2	2	0	2	1

本公司全面使用「非基因改造」之豆製品及玉米  
 ★油炸品◎魚、肉加工

※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

