

日期	星期	主食	主菜一	主菜二	副菜	蔬菜	湯品	附品	全蛋(個)	蛋黃(個)	肉類(份)	魚類(份)	其他(份)
01	三	有機飯	洋釀年糕雞 芝麻+年糕+雞肉+時蔬-燒	肉燥蒸蛋 祥園豬肉+蛋+時蔬-蒸	大醬芽菜 豆芽菜+時蔬-煮	有機蔬菜	花生麥片湯 花生+麥片-煮		6.5	3.0	2.0	2.9	861
02	四	日式炒麵	★黃金魚排X1 魚排-炸	家鄉滷肉 祥園豬肉+時蔬-滷	清炒高麗 高麗菜+時蔬-炒	有機蔬菜	鮮瓜雞湯 雞肉+瓜+薑-煮		6.6	3.0	1.9	2.8	861
03	五	五穀飯	蘑菇奶香雞 雞肉+時蔬-煮	◎椒鹽花枝丸X2 花枝丸-炸	鮮蔬蘿蔔 白蘿蔔+時蔬-煮	有機蔬菜	紫菜肉絲湯 紫菜+祥園豬肉+薑-煮		6.2	2.8	2.0	2.8	820
06	一	紅藜飯	金黃咖哩豬 祥園豬肉+馬鈴薯+時蔬-煮	★◎麥克雞塊X3 雞塊-炸	金菇海絲 海絲+時蔬-煮	綠色蔬菜	柴魚味噌湯 味噌+豆腐+柴魚-煮		6.2	2.8	2.0	3.0	829
07	二	燕麥飯	糖醋豬肉 祥園豬肉+鳳梨+時蔬-煮	木須炒蛋 木耳+蛋+時蔬-炒	白菜滷 大白菜+時蔬-滷	綠色蔬菜	香菇雞湯 香菇+雞肉-煮		6.5	3.5	2.0	2.9	898
08	三	有機飯	照燒豬排X1 豬排-燒	腰果燒雞 雞肉+腰果+時蔬-燒	時令鮮瓜 瓜+時蔬-燴	有機蔬菜	冬瓜山粉圓 山粉圓+冬瓜塊-煮		6.6	3.0	1.9	2.8	861
09	四	特製義大利麵(螺旋麵)	燒烤雞排X1 雞排-烤	番茄肉醬 祥園豬肉+時蔬-煮	地瓜薯條 地瓜薯條-烤	有機蔬菜	玉米濃湯 玉米+時蔬-煮		6.2	2.8	2.0	2.8	820
10	五	紫米飯	沙茶雞肉煲 雞肉+時蔬-燒	麻婆豆腐 豆腐+祥園豬肉+時蔬-煮	脆炒花椰 花椰菜+時蔬-炒	有機蔬菜	金榜麵線湯 麵線+時蔬-煮		6.3	3.0	2.0	2.8	842
13	一	泰式薑黃薏仁飯	泰式打拋豬 祥園豬肉+時蔬-煮	★酥炸雞柳條X2 雞柳-炸	奶香杏仁白菜 杏仁果+豆包+大白菜+時蔬-煮	綠色蔬菜	泰式蔬菜湯 時蔬-煮		6.5	3.0	2.0	3.0	865
14	二	招牌油飯	古早味烤雞翅X1 三節雞翅-烤	滷味拼盤 豆干+鹵蛋+時蔬-滷	季節鮮瓜 瓜+時蔬-煮	綠色蔬菜	蘿蔔雞湯 雞肉+白蘿蔔+時蔬-煮		6.3	3.0	2.0	2.8	842
15	三	有機飯	檸檬豬排X1 豬排-燒	壽喜燒雞 雞肉+時蔬-燒	椒香四季 四季豆+時蔬-炒	有機蔬菜	酸辣湯 豆腐+時蔬-煮		6.4	2.8	2.0	2.8	834
16	四	雜糧飯	麻油菇菇雞 雞肉+時蔬-煮	干絲小炒 干絲+祥園豬肉+時蔬-炒	彩繪花椰 花椰菜+時蔬-煮	有機蔬菜	綠豆薏仁湯 綠豆+薏仁-煮		6.3	3.0	2.0	2.9	847
17	五	糙米飯	蔥燒豬肉 祥園豬肉+時蔬-燒	玉米炒蛋 蛋+玉米-炒	鮮炒甘藍 高麗菜+時蔬-炒	有機蔬菜	時瓜排骨湯 排骨+瓜+薑-煮		6.4	3.0	2.0	2.8	849
20	一	小米飯	◆奶油鮮魚 魚+時蔬-煮	招牌咖哩雞 雞肉+馬鈴薯+時蔬-煮	奶香白菜 大白菜+時蔬-煮	綠色蔬菜	海芽味噌湯 味噌+豆腐+海芽-煮		6.5	3.0	2.0	3.0	865
21	二	蒜香義大利麵(直麵)	西式豬排X1 豬排-燒	椒鹽薯餅X4 馬鈴薯餅-烤	芝麻滷海結 芝麻+海結+時蔬-滷	綠色蔬菜	南瓜濃湯 南瓜+地瓜+時蔬-煮		6.3	3.0	2.0	2.8	842
22	三	有機飯	黑糖滷肉 祥園豬肉+時蔬-滷	醬汁魚塊X2 魚-燒	鮮炒花椰 花椰菜+時蔬-炒	有機蔬菜	什錦蔬菜湯 祥園豬肉+時蔬-煮	履歷 豆漿	6.4	2.8	2.0	2.8	834
23	四	燕麥飯	梅干燒雞 雞肉+梅干菜+筍干-燒	番茄炒蛋 番茄+蛋+時蔬-煮	彩繪四季 四季豆+時蔬-煮	有機蔬菜	地瓜西米露 西谷米+芋頭+地瓜-煮		6.6	3.0	1.9	2.8	861
24	五	胚芽飯	蒙古燒肉 祥園豬肉+時蔬-燒	豬肉干丁 干丁+祥園豬肉+時蔬-炒	鮮蔬燴瓜 瓜+寬粉+時蔬-燴	有機蔬菜	薏仁雞湯 大薏仁+雞肉+時蔬-煮		6.2	2.8	2.0	2.8	820
25	六	沙茶炒麵	★杏片花枝排X1 花枝排+杏仁片-炸	照燒嫩雞 雞肉+時蔬-燒	什錦高麗 高麗菜+時蔬-煮	綠色蔬菜	薑絲紫菜湯 紫菜+祥園豬肉+薑-煮		6.3	3.0	2.0	2.8	842
27	一	紅藜飯	瓜仔肉 祥園豬肉+豆干+時蔬-煮	★鹽酥雞X5 雞肉-炸	清爽炒筍 筍+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
28	二	蔥油雞汁拌飯	又燒翅小腿X2 翅小腿-燒	◎鮮蔬肉丸X1 獅子頭+時蔬-煮	黑椒芽菜 豆芽菜+時蔬-煮	綠色蔬菜	鮮瓜湯 瓜+薑-煮		6.5	3.5	2.0	2.9	898
29	三	有機飯	蘑菇醬豬排X1 豬排-燒	香蔥炒蛋 蔥+蛋+時蔬-炒	奶香薯丁 馬鈴薯+時蔬-煮	有機蔬菜	肉骨茶湯 排骨+時蔬-煮		6.6	3.0	1.9	2.8	861
30	四	麥片飯	泡菜燒肉 祥園豬肉+泡菜+時蔬-煮	腰果魚丁X3 魚+腰果-燒	椒鹽四季 四季豆+時蔬-炒	有機蔬菜	大滷湯 豆腐+時蔬-煮		6.2	2.8	2.0	2.8	820
31	五	雜糧飯	三杯菇菇雞 雞肉+菇+九層塔-煮	魚香炒豬(不辣) 祥園豬肉+豆包+時蔬-炒	什錦高麗 高麗菜+時蔬-煮	有機蔬菜	紅豆紫米粥 紅豆+黑糯米-煮		6.3	3.0	2.0	2.8	842

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※

日期	星期	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)	
		豬肉	雞肉	生鮮食材	調理食品	加工食品		其他	油炸品	甜湯					
						魚、肉類	其他								
0	6	20	15	45	3	0	0	5	5						

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※



臺灣豬