

日期	星期	主食	主菜	副菜	湯品	副品	全穀雜糧	豆類	蛋類	油類	水果	熱量
												(kcal)
3	一	地瓜飯	豉汁燉肉 <small>豬肉(主)、豆豉、時蔬/燒</small>	蔥燒豆腐 <small>板豆腐(主)、豬肉、蔥/燒</small>	雞絲高麗 <small>甘藍(主)、雞肉、時蔬/炒</small>	綠色 青菜						814
					大瓜湯 <small>大黃瓜、豬肉</small>							
4	二	白飯	蠔油香菇雞 <small>雞肉(主)、時蔬、香菇/燒</small>	叉燒肉x2 <small>豬肉/烤</small>	筍燴油腐 <small>油豆腐(主)、竹筍、時蔬/燴</small>	綠色 青菜					水果	895
					味噌湯 <small>板豆腐、洋葱</small>							
5	三	有機白飯	醬爆豬柳 <small>豬肉(主)、時蔬/燒</small>	★香雞排x1 <small>香雞排(主)/炸</small>	綜合滷味 <small>白蘿蔔(主)、時蔬/滷</small>	有機 青菜						823
					古早味麵線糊 <small>麵線、時蔬</small>							
6	四	雜糧飯	南洋咖哩豬 <small>豬肉(主)、洋葱、時蔬/燒</small>	肉燥滷蛋x1 <small>水煮蛋(主)、豬肉/滷</small>	肉末玉米 <small>玉米(主)、毛豆、時蔬/炒</small>	有機 青菜						805
					綠豆湯 <small>綠豆</small>							
7	五	炸醬麵	香料烤雞排x1 <small>雞肉(主)、香料/烤</small>	△鮮肉燒賣x1 <small>燒賣/蒸</small>	彩蔬銀芽 <small>綠豆芽(主)、時蔬/炒</small>	有機 青菜					水果	871
					海芽薑絲湯 <small>海帶芽、薑</small>							
10	一	國慶日未供餐										
11	二	白飯	照燒洋蔥豬 <small>豬肉(主)、洋葱、時蔬/炒</small>	★鹽酥雞x3 <small>雞肉(主)/炸</small>	鮮筍什錦 <small>竹筍(主)、時蔬/炒</small>	綠色 青菜					水果	878
					榨菜肉絲湯 <small>榨菜、豬肉</small>							
12	三	有機白飯	塔香三杯雞 <small>雞肉(主)、時蔬/燒</small>	蕃茄豆腐 <small>豆腐(主)、蕃茄/燒</small>	咖哩冬粉 <small>冬粉、時蔬、</small>	有機 青菜					鮮乳	890
					芹香蘿蔔湯 <small>白蘿蔔、芹菜</small>							
13	四	薏仁飯	五香燒肉 <small>豬肉(主)、時蔬/燒</small>	BBQ翅小腿x1 <small>雞肉(主)/滷</small>	佛跳牆 <small>大白菜(主)、時蔬/燒</small>	有機 青菜						819
					山粉圓甜湯 <small>山粉圓</small>							
14	五	香菇油飯	滷雞翅x1 <small>雞肉(主)/滷</small>	●沙茶甜不辣x3 <small>甜不辣(主)、沙茶醬/燒</small>	金菇絲瓜 <small>絲瓜(主)、金針菇/燒</small>	有機 青菜					水果	871
					羅宋湯 <small>蕃茄、時蔬</small>							
17	一	香鬆飯	壽喜燒豬肉 <small>豬肉(主)、時蔬/燒</small>	△府城蝦捲x1 <small>蝦捲(主)/烤</small>	蘿蔔佃煮 <small>白蘿蔔(主)、時蔬/滷</small>	綠色 青菜						809
					玉米鮮蔬湯 <small>玉米、時蔬</small>							
18	二	白飯	五香肉燥 <small>豬肉(主)、時蔬、豆干/燒</small>	香燒雞排x1 <small>雞肉(主)/燒</small>	白菜炒年糕 <small>大白菜(主)、年糕、時蔬/燒</small>	綠色 青菜						813
					地瓜甜湯 <small>地瓜</small>							
19	三	有機白飯	蒲燒鯛魚x1 <small>鯛魚(主)/烤(認證水產品)</small>	梅干扣肉 <small>豬肉(主)、梅干菜/燒</small>	什錦寬粉 <small>甘藍(主)、寬粉、時蔬/炒</small>	有機 青菜					水果	871
					昆布火鍋湯 <small>昆布、時蔬</small>							
20	四	糙米飯	茄汁雞丁 <small>雞肉(主)、時蔬/燒</small>	滷味茶葉蛋x1 <small>水煮蛋、紅茶包、豆干/滷</small>	木須瓠瓜 <small>瓠瓜(主)、木耳、豬肉/炒</small>	有機 青菜						813
					海芽蛋花湯 <small>海帶芽、雞蛋</small>							
21	五	茄汁肉醬義大利麵	香滷豬排x1 <small>豬肉/滷</small>	鮮菇炒花椰 <small>花椰菜(主)、鮮菇、時蔬/炒</small>	地瓜薯條x3 <small>地瓜薯條/烤</small>	有機 青菜					水果	880
					玉米濃湯 <small>玉米、雞蛋、時蔬</small>							
24	一	芝麻飯	紅燒雞 <small>雞肉(主)、時蔬/燒</small>	彩燴大瓜 <small>大黃瓜(主)、時蔬/燒</small>	麻婆豆腐 <small>板豆腐(主)、豬肉/燒</small>	綠色 青菜						809
					芋頭西米露 <small>西谷米、芋頭</small>							
25	二	白飯	沙茶炒豬肉 <small>豬肉(主)、沙茶醬、時蔬/炒</small>	★無骨雞排x1 <small>雞肉/炸</small>	雞絲高麗 <small>甘藍(主)、雞肉、時蔬/炒</small>	綠色 青菜					水果	873
					肉骨茶湯 <small>白蘿蔔、豬肉、肉骨茶包</small>							
26	三	有機白飯	脆瓜燒雞 <small>雞肉(主)、脆瓜/燒</small>	△海苔花枝丸x1 <small>花枝丸/滷</small>	鮮筍肉絲 <small>竹筍、豬肉、時蔬/炒</small>	有機 青菜					鮮乳	875
					酸辣湯 <small>板豆腐、時蔬、雞蛋</small>							
27	四	香鬆飯	蔥爆肉絲 <small>豬肉(主)、蔥/炒</small>	香滷二節翅x1 <small>雞肉(主)/滷</small>	客家小炒 <small>豆干(主)、時蔬/炒</small>	有機 青菜						830
					味噌小魚湯 <small>味噌、板豆腐、小魚、時蔬</small>							
28	五	五穀飯	芋香滑雞煲 <small>雞肉(主)、芋頭、時蔬/燒</small>	柴魚蒸蛋 <small>鰹魚液蛋(主)、柴魚片/蒸</small>	螞蟻上樹 <small>甘藍(主)、冬粉、時蔬/炒</small>	有機 青菜					水果	890
					蕃茄蛋花湯 <small>蕃茄、雞蛋、板豆腐</small>							
31	一	地瓜飯	日式咖哩雞 <small>雞肉(主)、時蔬/燒</small>	白菜炒豬肉 <small>大白菜(主)、時蔬、豬肉/炒</small>	大溪黑豆干x3 <small>豆干(主)/滷</small>	綠色 青菜					TAP 豆漿	849
					筍香湯 <small>竹筍、豬肉</small>							

※所有豆類製品及玉米均為非基因改造食品。★表示為油炸品。

主菜種類(次/月)			主菜食材特性分析(次/月)		副菜食材分析(次/月)		其它分析(次/月)	
水產品	雞肉	豬肉	生鮮食材	調理食品	●全穀雜糧類加工品	△肉類加工品	★油炸品	甜湯
1次	9次	10次	20次	0次	1次	3次	3次	4次