

日期	星期	主食	主菜	副菜	湯品	副品	全蛋(個)	蛋黃(個)	蛋清(個)	牛奶(公升)	糖(公升)	油(公升)	其他(公升)
1	二	白飯	香烤豬排x1 <small>豬肉/油</small>	脆炒鮮筍 <small>竹筍(主)、時蔬、豬肉/炒</small>	★鹽酥雞x3 <small>雞肉(主)/炸</small>	綠色蔬菜 海芽薑絲湯 <small>海帶芽、薑絲</small>		6.2	3	2	2.8	0	835
2	三	有機白飯	糖醋肉 <small>豬肉(主)、時蔬/燒</small>	鴻喜菇高麗 <small>甘藍(主)、豬肉、鴻喜菇/炒</small>	肉燥滷蛋x1 <small>水素蛋(主)、豆干、豬肉/滷</small>	有機蔬菜 竹筍湯 <small>竹筍、豬肉</small>	水果	6	3	1.9	2.9	1	883
3	四	香鬆飯	韓式醬燒雞翅x1 <small>三鮮翅(主)/燒</small>	義式肉丸x1 <small>●豬肉、時蔬/燒</small>	地瓜薯條x3 <small>地瓜(主)/炸</small>	有機蔬菜 玉米濃湯 <small>玉米、洋芋、時蔬、雞蛋</small>		6	2.8	2	2.9	0	811
4	五	糙米飯	京醬肉絲 <small>豬肉(主)、時蔬/炒</small>	香雞堡x1 <small>●雞肉/炸</small>	鮮菇燒黃瓜 <small>大黃瓜(主)、時蔬、鮮菇/燒</small>	有機蔬菜 蕃茄豆腐湯 <small>蕃茄、板豆腐</small>	水果	6	2.8	2	2.9	1	871
7	一	地瓜飯	茄汁雞球 <small>雞肉(主)、時蔬、番茄醬/燒</small>	輕食關東煮 <small>白蘿蔔(主)、時蔬/滷</small>	蒜蓉豆干x3 <small>豆干(主)、蒜/滷</small>	綠色蔬菜 綠豆湯 <small>綠豆</small>		6	3	2	2.7	0	817
8	二	白飯	瓜仔肉醬 <small>豬肉(主)、時蔬、臘瓜/燒</small>	★無骨雞排x1 <small>雞肉(主)/炸</small>	什錦炒寬粉 <small>甘藍(主)、寬粉、時蔬/炒</small>	綠色蔬菜 蘿蔔排骨湯 <small>時蔬、白蘿蔔、豬肉</small>		6	2.9	2	2.6	0	805
9	三	有機白飯	蘿蔔燒豬 <small>豬肉(主)、蘿蔔/燒</small>	香滷雞翅x1 <small>二鮮翅(主)/滷</small>	咖哩洋芋 <small>洋芋(主)、胡蘿蔔、豬肉/燒</small>	有機蔬菜 味噌湯 <small>板豆腐、海帶芽、味噌</small>	乳品	6.2	3	2	2.8	1	895
10	四	薏仁飯	鹽烤豬排x1 <small>豬肉(主)/炸</small>	香菇蒸蛋 <small>嫩煎淡蛋(主)、香菇/蒸</small>	韭香銀芽 <small>綠豆芽(主)、韭菜、雞肉/炒</small>	有機蔬菜 玉米蛋花湯 <small>玉米、雞蛋</small>		6	2.8	2	2.9	0	811
11	五	香菇油飯	三杯雞 <small>雞肉(主)、時蔬、九層塔/燒</small>	白菜炒豬肉 <small>大白菜(主)、豬肉、時蔬/炒</small>	木須瓠瓜 <small>瓠瓜(主)、木耳、時蔬/炒</small>	有機蔬菜 大滷湯 <small>板豆腐、木耳、筍、胡蘿蔔、雞蛋</small>	水果	6	2.8	2	2.9	1	871
14	一	芝麻飯	豉汁燉肉 <small>豬肉(主)、豆豉/燉</small>	肉末玉米 <small>玉米(主)、豬肉、時蔬/炒</small>	蔥燒豆腐 <small>板豆腐(主)、蔥/燒</small>	綠色蔬菜 羅宋湯 <small>時蔬、蕃茄、豬肉</small>		6	2.9	2	2.8	0	814
15	二	白飯	嫩雞親子丼 <small>雞肉(主)、時蔬、雞蛋/燒</small>	義式洋芋 <small>洋芋(主)、時蔬、豬肉/燒</small>	客家小炒 <small>豆干(主)、芹菜、時蔬/炒</small>	綠色蔬菜 黑糖珍珠山粉圓 <small>黑糖、粉圓、山粉圓</small>		6	2.9	1.8	3	0	818
16	三	有機白飯	沙嗲豬肉 <small>豬肉(主)、時蔬/炒</small>	蕃茄炒蛋 <small>雞蛋、蕃茄/炒</small>	雞絲高麗 <small>甘藍(主)、鮮菇、時蔬/炒</small>	有機蔬菜 柴魚鮮蔬湯 <small>柴魚、時蔬、豬肉</small>	水果	6	3	2	3	1	890
17	四	招牌炸醬麵	迷迭香烤雞腿x1 <small>雞肉(主)/燒</small>	★椒鹽花枝丸x1 <small>●花枝丸/炸</small>	鮮筍三絲 <small>竹筍(主)、木耳、胡蘿蔔、豬肉/炒</small>	有機蔬菜 紫菜薑絲湯 <small>紫菜、薑</small>		6	2.9	2.2	2.8	0	819
18	五	胚芽飯	西式燉肉 <small>豬肉(主)、時蔬/炒</small>	蜜汁雞排x1 <small>雞肉(主)/滷</small>	御品佛跳牆 <small>大白菜(主)、時蔬、豬肉、芋頭/燒</small>	有機蔬菜 沙茶肉絲湯 <small>筍、木耳、胡蘿蔔、時蔬、豬肉</small>	水果	6	2.9	2.2	2.8	1	879
21	一	五穀飯	南洋咖哩豬 <small>豬肉(主)、時蔬/燒</small>	螞蟻上樹 <small>甘藍(主)、冬粉、時蔬/炒</small>	綜合滷味 <small>白蘿蔔(主)、時蔬/滷</small>	綠色蔬菜 味噌湯 <small>板豆腐、海帶芽、味噌</small>		6	2.9	2	2.7	0	809
22	二	白飯	塔香燒雞 <small>雞肉(主)、九層塔/燒</small>	家常油豆腐 <small>油豆腐、胡蘿蔔、木耳/炒</small>	芹香海絲 <small>海帶絲、白干絲、豬肉、芹菜/炒</small>	綠色蔬菜 大瓜湯 <small>大黃瓜、豬肉</small>		6	2.7	2.2	3	0	813
23	三	有機白飯	羅勒烤雞x1 <small>雞肉(主)/燒</small>	彩燴花椰 <small>花椰菜(主)、豬肉、時蔬/炒</small>	柴魚蒸蛋 <small>嫩煎淡蛋/蒸</small>	有機蔬菜 玉米排骨湯 <small>玉米、豬肉、白蘿蔔</small>	乳品	6	2.8	2	2.9	1	871
24	四	茄汁炒飯	香滷豬排x1 <small>豬肉(主)/滷</small>	白菜滷 <small>大白菜(主)、時蔬、豬肉/滷</small>	★酥炸魚柳x2 <small>虱目魚(主)/炸</small>	有機蔬菜 仙草茶 <small>仙草汁、全糖煉糖漿</small>		6	2.9	1.8	2.9	0	813
25	五	糙米飯	洋蔥豬柳 <small>豬肉(主)、洋蔥/炒</small>	BBQ滷翅x1 <small>翅小翅(主)、豆干/滷</small>	金菇絲瓜 <small>絲瓜(主)、金絲菇、時蔬/燒</small>	有機蔬菜 海芽蛋花湯 <small>海帶芽、薑、雞蛋</small>	水果	6	2.9	1.9	3	1	880
28	一	地瓜飯	芋香滑雞煲 <small>雞肉(主)、時蔬/炒</small>	鮮菇高麗 <small>甘藍(主)、鮮菇、時蔬/炒</small>	麻婆豆腐 <small>板豆腐(主)/燒</small>	綠色蔬菜 芹香蘿蔔湯 <small>白蘿蔔、芹菜、豬肉</small>		6	2.9	2	2.7	0	809
29	二	白飯	梅干扣肉 <small>豬肉(主)、梅干菜/滷</small>	銀芽雞絲 <small>綠豆芽(主)、雞肉、時蔬/炒</small>	韭香甜條x3 <small>●甜條(主)、韭菜/炒</small>	綠色蔬菜 筍片湯 <small>竹筍、豬肉</small>		6	2.7	2.2	3	0	813
30	三	有機白飯	蒜香燉雞 <small>雞肉(主)、蒜/燉</small>	古早味肉燥 <small>豬肉(主)、豆干/燒</small>	什錦大瓜 <small>大黃瓜、豬肉、時蔬/炒</small>	有機蔬菜 蘑菇濃湯 <small>洋菇、玉米、洋芋、雞蛋</small>	水果	6	2.8	2	2.9	1	871
31	四	糙米飯	壽喜燒豬肉 <small>豬肉(主)、時蔬/燒</small>	茶葉蛋x1 <small>雞蛋、紅茶包/滷</small>	毛豆玉米雞丁 <small>玉米(主)、毛豆、雞肉、時蔬/炒</small>	有機蔬菜 地瓜甜湯 <small>地瓜</small>		6	2.9	1.8	2.9	0	813

※所有豆類製品及玉米均為非基因改造食品。★表示油炸品。

主菜種類(次/月)		主菜食材特性分析(次/月)		主/副菜食材分析(次/月)		其它分析(次/月)	
雞肉	豬肉	生鮮食材	調理食品	●加工品	★油炸品	甜湯	
9次	14次	23次	0次	4次	4次	4次	