

日期	星期	主食	主菜一	副菜一	副菜二	湯	乳品	水果	甜點	鹹點	飲料
11	五	香Q白飯 <small>白米(蒸)</small>	咖哩燉肉 <small>豬肉(CAS),馬鈴薯,紅蘿蔔(燉)</small>	酸甜雞柳 <small>雞肉(CAS),時蔬(炒)</small>	豆干海帶 <small>海帶,豆干(油)</small>	青菜 薑絲冬瓜湯 <small>冬瓜,薑絲(煮)</small>		水果			
14	一	番茄肉醬 義大利麵 <small>豬肉(CAS),蔬菜,麵條(煮)</small>	嫩汁雞排*1 <small>雞肉(CAS)(燒)</small>	地瓜薯條*3 <small>薯條(烤)</small>	彩燴花椰 <small>花椰菜,彩椒(炒)</small>	青菜 玉米濃湯 <small>玉米,雞蛋,馬鈴薯(煮)</small>					
15	二	薏仁飯 <small>白米,薏仁(蒸)</small>	五香滷肉 <small>豬肉(CAS),蘿蔔,麵輪(油)</small>	雞茸毛豆炒蛋 <small>雞肉,雞蛋(CAS),毛豆(炒)</small>	家常冬粉 <small>冬粉,時蔬(炒)</small>	青菜 黃瓜雞湯 <small>大黃瓜,雞肉(CAS)(煮)</small>					
16	三	有機白米飯 <small>有機白米(蒸)</small>	岩燒翅小腿*2 <small>翅小腿(CAS)(油)</small>	糖醋肉片 <small>豬肉(CAS),時蔬(炒)</small>	田園玉米 <small>玉米,洋芋,胡蘿蔔(炒)</small>	有機蔬菜 大滷湯 <small>蔬菜,豆腐(煮)</small>	乳品				
17	四	小米飯 <small>白米,小米(蒸)</small>	沙茶豬柳 <small>豬肉(CAS),時蔬(炒)</small>	日式蒸蛋 <small>雞肉(CAS),時蔬(燉)</small>	白菜滷 <small>大白菜,時蔬(炒)</small>	有機蔬菜 冬瓜茶雙圓 <small>冬瓜,糖,粉圓,QQ圓(煮)</small>					
18	五	胚芽飯 <small>白米,胚芽(蒸)</small>	★▲海味炸蝦排*1 <small>蝦排(CAS)(炸)</small>	絞肉豆腐煲 <small>豬肉(CAS),豆腐(燉)</small>	時蔬鮮瓜 <small>鮮瓜,時蔬(炒)</small>	青菜 洋芋肉片湯 <small>豬肉(CAS),洋芋(煮)</small>		水果			
21	一	蕎麥飯 <small>白米,蕎麥(蒸)</small>	香滷豬排*1 <small>豬排(CAS)(油)</small>	番茄炒蛋 <small>雞蛋(CAS),番茄(炒)</small>	什錦扁蒲 <small>扁蒲,時蔬(炒)</small>	青菜 芹香蘿蔔湯 <small>蘿蔔,芹菜(煮)</small>					
22	二	香Q白飯 <small>白米(蒸)</small>	★▲麥香雞*1 <small>麥香雞(CAS)(炸)</small>	鴿蛋滷肉燥 <small>豬肉(CAS),鴿蛋(油)</small>	蒜炒高麗菜 <small>高麗菜,時蔬(炒)</small>	青菜 綠豆湯 <small>綠豆(煮)</small>					
23	三	有機白米飯 <small>有機白米(蒸)</small>	馬鈴薯燉肉 <small>豬肉(CAS),馬鈴薯,胡蘿蔔(燉)</small>	芝香雞翅*1 <small>雞翅(CAS)(油)</small>	菇香鮮筍 <small>筍片,香菇(炒)</small>	有機蔬菜 紫菜蛋花湯 <small>紫菜,雞蛋(煮)</small>	水果				
24	四	和風炒飯 <small>白米,蔬菜,甜酸魚(炒)</small>	蒲燒鯛魚*1 <small>魚肉(蒸)</small>	▲日式關東煮 <small>蘿蔔,赤血糕,黑輪(煮)</small>	紅片絲瓜 <small>絲瓜,胡蘿蔔(炒)</small>	有機蔬菜 味噌豆腐湯 <small>豆腐,蔬菜,味噌(煮)</small>					
25	五	糙米飯 <small>白米,胚芽(蒸)</small>	迷迭香嫩雞 <small>雞肉(CAS),南瓜,玉米(炒)</small>	回鍋肉片 <small>豬肉(CAS),豆干(炒)</small>	塔香海茸 <small>海帶(炒)</small>	青菜 番茄蔬菜湯 <small>番茄,蔬菜(煮)</small>		水果			

※備註:本菜單含有蛋、奶、堅果花生芝麻、甲殼、海鮮及其相關製品,不適合對其過敏體質者食用。
豬肉及加工食品皆採用CAS認證食材,雞肉使用CAS或TAP食材,若想了解更詳細的資料歡迎至食材登錄平台查看。

品類及外賣	◎魚肉及海鮮	主菜種類(次/月)	豬肉	雞肉	主菜食材特性(次/月)	新鮮食材	副菜食材分析(次/月)	▲加工食品	其他分析(次/月)	★油炸品	甜湯
0次	2次		5次	4次		9次		3次		2次	2次